



CONVENTION DE PARTENARIAT TRIPARTITE

« SAVEURS, SAVOIR-FAIRE ET TRANSMISSION en Domitienne » avec le PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Entre les soussignés :

D'une part

L'APEAI OUEST-HERAULT (ESAT Les Ateliers Via Europa)

Représentée par Romaric BRUIANT, Directeur général de l'association

L'ASSOCIATION LES TABLES GOURMANDES DU LANGUEDOC

Représentée par Patrick Olry, Président de l'association

Et d'autre part,

La Communauté de communes La Domitienne

1 Avenue de l'Europe

34370 Maureilhan

Représentée par Alain CARALP, Président de la Communauté de communes

PREAMBULE ET CONTEXTE

La Communauté de communes La Domitienne regroupe 8 communes : Cazouls-lès-Béziers, Colombiers, Lespignan, Maraussan, Maureilhan, Montady, Nissan-Lez-Enserune, et Vendres.

Au titre de ses missions, elle déploie un Projet Alimentaire Territorial labellisé de niveau II par le Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, reconnaissant ainsi la dynamique collective mise en œuvre localement pour construire un système alimentaire durable et ancré dans les réalités du territoire. Le PAT La Domitienne est un outil pour rassembler l'ensemble des acteurs du territoire pour appréhender la question de l'alimentation de manière

REÇU EN PREFECTURE

le 04/05/2026

Application agréée E-legalite.com

99_AR-034-243400488-20260430-DP_2026_024



transversale en travaillant à la fois sur les aspects de santé, économiques, sociaux et environnementaux.

Ainsi, la préservation et valorisation du foncier agricole, le développement et structuration de filières alimentaires de proximité, la valorisation des produits locaux et accompagnement de la restauration collective au respect de la loi Egalim, la sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation pour divers publics, accès à une alimentation de qualité pour tous sont autant d'objectifs à atteindre déclinés dans la stratégie collective.

En 2024 et 2025, des actions de sensibilisation autour des enjeux agricoles et alimentaires à destination du grand public ont donc été menées comme la participation au festival AlimenTerre à travers l'organisation d'une soirée ciné-débat. Cette manifestation a été l'occasion de valoriser l'ensemble des productions locales à travers un temps de dégustation convivial et gourmand, et de mettre en avant les hommes et les femmes qui font le territoire de La Domitienne.

Pour ce faire, un partenariat avec des chefs de renoms à travers l'association Les tables Gourmandes du Languedoc et l'APEAI Ouest-Hérault, via l'ESAT les « Ateliers via Europa » a été réalisé.

Ce partenariat initial a permis d'unir les compétences et énergie et d'aller plus loin en faisant de la cuisine un vecteur d'inclusion sociale et professionnelle. L'organisation des masterclass à destination des travailleurs accompagnés et la présentation du fruit de cette collaboration, au grand public, lors d'évènements fédérateurs, permet de poursuivre et renforcer l'engagement de chacun en ouvrant également la perspective de travailler et valoriser de nouveaux produits en fonction des saisons.

La présente convention formalise donc l'engagement commun, pleinement cohérent avec les objectifs stratégiques du PAT de niveau II, et traduit la conviction partagée que l'alimentation est un bien commun, porteur de sens et de liens.

ART 1 OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir les modalités de coopération entre La Domitienne, Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'APEAI dans l'organisation, la communication, la logistique et l'animation des **Masterclass culinaires qui se tiendront à Vendres (ESAT Les Ateliers via Europa). Les temps forts, support de présentation du savoir-faire des partenaires, se tiendront au port du Chichoulet à Vendres pour le Pavillon bleu et au domaine de la Grande Canague à Montady pour le festival AlimenTerre.**





Les Tables Gourmandes du Languedoc est une association loi 1901 présidée par le chef Patrick OLRV du restaurant l'Ambassade à Béziers. Elle regroupe des acteurs locaux passionnés par la gastronomie (artisans et restaurateurs du département de l'Hérault) afin de promouvoir leur métier et leur savoir-faire.

L'APEAI est une association de parents et d'amis qui construit des réponses adaptées au service des personnes en situation de handicap, de la petite enfance à l'âge adulte, dans le domaine du soin, de l'éducation, de l'habitat et la vie sociale, du travail et de la formation afin de favoriser leur inclusion. Elle agit auprès de la société pour la rendre accessible aux personnes en situation de handicap.

Le temps convivial de chaque soirée permet de valoriser les circuits-courts, le savoir-faire, l'apprentissage, l'engagement et l'inclusion.

Les signataires souhaitent unir leurs compétences et moyens pour organiser une Masterclass culinaire.

La Masterclass permet de :

- Conforter le partenariat réalisé en novembre 2024 et 2025 dans le cadre du festival AlimenTERRE ;
- Proposer une expérience culinaire inclusive et pédagogique impliquant les travailleurs accompagnés par l'ESAT ;
- Favoriser le travail d'équipe et la transmission culinaire via des chefs de renom ;
- Imaginer des créations culinaires autour des produits issus des producteurs du territoire ;
- Valoriser les productions agricoles et agroalimentaires cultivées et transformées sur le territoire de La Domitienne et provenant du port du Chichoulet ;
- Participer de manière conjointe aux événements phares permettant de présenter le travail commun et faire déguster les créations culinaires réalisées dans ce cadre (qualité gustative, visuelle et logistique adaptée à un service plateau/ création d'une identité culinaire commune reconnaissable lors des manifestations).

ART 2 - LES MASTERCLASS CULINAIRES

➤ Organisation :

Les masterclass sont des sessions de formation et de pratiques culinaires organisées dans les locaux de l'APEAI/ ESAT « les ateliers Via Europa ». Elles



sont animées par un ou plusieurs chefs membres de l'association « Les Tables gourmandes du Languedoc ».

➤ **Contenus et objectifs :**

- Initiations aux techniques culinaires
- Découverte et mise en valeur des produits locaux et de saison
- Développement des compétences des travailleurs accompagnés
- Création de recettes originales mettant en avant les produits locaux

➤ **Fréquences et planning :**

Les parties s'engagent à organiser au minimum 2 demi-journées de masterclass par événement (soit 4 au total), selon un calendrier défini conjointement.

ART 3- DESCRIPTION DES ACTIONS ET ROLES

➤ **La Domitienne (organisateur) :**

- Coordination/ mise en relation/ suivi déroulé et respect des délais/ suivi logistique
- Achat denrées et matériel/ livraison sur site de production (ESAT les ateliers de Via Europa)
- Coordination et récupération des coffrets dans des caisses isothermes/ livraison sur site de service si besoin
- Coordination de la mise en place et du service le jour de l'évènement (par les services de La Domitienne)
- Communiqué sur l'évènement via ses canaux institutionnels

➤ **Les Tables Gourmandes du Languedoc (les chefs) :**

- Elaboration des recettes + liste du matériel et produits (fiche recette, plan de montage)
- Préparation de la liste des denrées et matériel envoyée à La Domitienne
- Présence, accompagnement, parrainage de la Masterclass
- Coordination de la mise en place et service le jour de l'évènement (grâce à 2 chefs de l'association et avec les travailleurs accompagnés de l'ESAT)



➤ **L'ESAT :**

- Mise à disposition des cuisines aux normes / espace de préparation (matériel et ustensiles)
- Organisation de la participation des travailleurs accompagnés et des responsables/animateurs
- Participation des travailleurs accompagnés et/ou des responsables/moniteurs sur les temps définis en amont (masterclass et temps de service)
- Contribution à la logistique si besoin (transport, coordination des horaires...), livraison des préparations culinaires sur le site de l'évènement (moment à définir)

ART 4- PARTICIPATIONS AUX EVENEMENTS PHARES :

➤ **Festival AlimenTerre (3^{ème} vendredi de novembre) :**

Les parties s'associent pour la participation au festival AlimenTerre du Comité Français pour la Solidarité Internationale (CFSI), évènement mondial dédié à l'alimentation durable et à la solidarité internationale. Le lieu de la troisième édition du festival sur La Domitienne est réservé au domaine de la Grande Canague à Montady.

➤ **Soirée blanche du Pavillon Bleu (1^{er} vendredi de juillet) :**

Lors du Pavillon Bleu, soirée estivale valorisant la qualité environnement du Port du Chichoulet.

➤ **Autres évènements :**

D'autres évènements pourront être ajoutés en cours d'année par avenant à la présente convention, selon les opportunités étudiées conjointement.

ART 5- COMMUNICATION :

Les trois parties s'engagent à associer les logos et mentions des partenaires dans toute communication relative à la Masterclass. Toute publication fera l'objet d'une validation conjointe.



La mention « **Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial La Domitienne + nom de l'événement** » devra figurer explicitement.

ART 6- RESPONSABILITES :

Les différents intervenants/participants de La Domitienne, Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'ESAT sont assurés en responsabilité civile pour eux-mêmes et à l'égard des tiers pour l'ensemble des temps d'animations de la Masterclass et actions qu'ils réalisent sur le site de l'ESAT ou en extérieur.

ART 7- MODALITES DE PAIEMENT :

La Domitienne s'engage à participer financièrement au projet via une subvention selon les modalités de l'annexe financière de la présente convention.

La participation financière de La Domitienne sera versée par moitié à l'issue de chacune des deux actions prévues par la présente convention (50 % à l'issue des prestations prévues au titre de la Soirée blanche du Pavillon Bleu ; 50 % à l'issue des prestations prévues au titre du Festival AlimenTerre). Une réunion de bilan avec La Domitienne, l'association Les Tables Gourmandes du Languedoc et l'ESAT sera organisée après chaque événement et un temps de travail bilan/perspectives sera réalisé avant la fin du premier trimestre 2027.

ART 8- DUREE :

La convention prendra effet à la date de signature, et sera valable jusqu'à la fin du 1^{er} trimestre 2027. Elle pourra être renouvelée ou adaptée en cas de reconduction du partenariat.

Fait à x, le / / 2026

Pour l'Association Les Tables Gourmandes du Languedoc,

Le Président,
Patrick OLRV





Fait à x, le / / 2026
Pour l'ESAT Les Ateliers de Via Europa,

Le Directeur,
Romaric BRUIANT

Fait à Maureilhan, le / / 2026
Pour la Communauté de communes La Domitienne,

Le Président,
Alain CARALP

REÇU EN PREFECTURE
le 04/05/2026
Application agréée E-legalite.com



ANNEXE FINANCIERE

	Montant versé par La Domitienne (net de toutes taxes)
Tables Gourmandes du Languedoc	2000 euros
APEAI OUEST-HERAULT (ESAT Les Ateliers Via Europa)	2000 euros

REÇU EN PREFECTURE

le 04/05/2026

Application agréée E-legalite.com

99_AR-034-243400488-20260430-DP_2026_024