



Charte d'engagement et de participation au Grand Repas 2018

1. L'association Tours cité internationale de la gastronomie en Val de Loire est une association reconnue d'utilité publique créée en mars 2015 sous l'impulsion de la Ville de Tours, suite à l'obtention par Tours du label de Cité internationale de la Gastronomie en 2013. L'Association a pour but de rassembler et d'associer les acteurs du territoire pour définir et valoriser un contenu fort autour du fil conducteur : le repas, un art de vivre à la française. Cet objectif s'articule autour de 4 thèmes structurants et intimement liés :
 - Formation et recherche autour de l'alimentation
 - Education au goût, santé et bien-être
 - Tourisme et culture
 - Valorisation des produits, producteurs et des terroirs
2. Dans le cadre de sa mission d'éducation au goût, santé et bien-être, l'Association a conçu un événement grand public qu'elle organise chaque année en octobre : le Grand Repas. Il s'agit d'un déjeuner partagé par des convives – enfants, jeunes étudiants, actifs, seniors – autour d'un même menu, le même jour, en un même lieu : Tours – Touraine - Val de Loire
3. Objectifs de l'événement : Le Grand Repas a pour vocation de décliner dans tous les points de restauration (restaurant traditionnel, d'entreprise, de résidences seniors, de collèges, de lycées, de collectivités, etc.) un menu conçu à partir de produits locaux et de saison. L'Association entend ainsi promouvoir en priorité la production locale voire régionale.
4. Descriptif de l'événement : Chaque année un chef local ou régional conçoit un menu à base de produits du Val de Loire. Pour la 1^{ère} fois, Ce sont 4 écoles hôtelières régionales qui ont imaginé le menu (Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Blois, lycée Saint Gilles Fontiville, CFA Tours Alternance Formation, Lycée professionnel Albert Bayet de Tours).
5. Engagements et obligations des établissements participants au Grand Repas.
Les participants s'engagent à :

- Proposer sur leur(s) établissement(s) le 18 octobre 2018 pour le déjeuner un menu unique proposé par le parrain régional 2018, Rémy Giraud chef 2* Michelin du Domaine des Hauts de Loire à Onzain (41) qui a sélectionné 4 plats imaginés par 4 écoles hôtelières régionales.
- Utiliser au moins 90 % de produits Centre Val de Loire pour la confection du menu.
- Utiliser autant que possible des produits bio ou issus d'une agriculture raisonnée.
- Fournir à l'organisateur le logo de leur établissement ou de leur société afin qu'il puisse le diffuser sur le site internet.
- Promouvoir en interne le Grand Repas en amont et le jour J via les outils de communication qui seront remis (affiche, macaron pour la vitrine, flyer, livret pratique, etc.).
- Remettre à contact@toursvaldeloiregastronomie.fr une fiche indiquant un point unique de livraison pour la participation de son (ses) établissement(s) et le nombre de couverts estimé avant le 15 juillet 2018.

L'organisateur s'engage à

- Fournir le 15 septembre les outils de communication
- Transmettre un mois avant la manifestation des suggestions de fournisseurs et producteurs locaux et régionaux pour l'approvisionnement.
- Référencer sur son site internet www.legrandrepas.fr tous les établissements participants à l'opération.
- Répondre à tous les demandes relatives à l'événement.

ENGAGEMENTS

Madame, Monsieur.....

Nom de l'établissement.....

Adresse.....

.....

Déclare avoir pris connaissance de la présente charte et en agréer librement les termes

Fait en 2 exemplaires, à, le

Signature