



*« Partagez un menu unique sur votre territoire,
Participez à une expérience de vivre ensemble nationale »*

Charte d'engagement et de participation au Grand Repas 2022

Qu'il soit acteur de la filière (producteur, transformateur, restaurateur, éducateur, association caritative), collectivité locale ou organisme public ou privé, « le Participant » qui souhaite rejoindre l'initiative au titre de l'édition 2022 Le Grand Repas est le bienvenu dès lors qu'il s'engage préalablement à respecter la présente Charte d'engagement et de participation.

L'Association

L'Association Le Grand Repas est une association exclusivement à but non lucratif qui élabore, coordonne et met en œuvre une série d'initiatives au niveau national, régional et local qui s'inscrivent autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.

Ces initiatives contribuent à la valorisation de la Culture de la table et de ce qu'est la spécificité historique, culturelle et sociologique du « Repas Gastronomique des Français » selon la définition de son inscription par l'UNESCO sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité le 16 novembre 2010.

Ces initiatives visent à allier gastronomie et traditions populaires, art de vivre à la française. Ces initiatives véhiculent les valeurs fondamentales du vivre-ensemble, du partage, de l'inclusion et de la convivialité, bref une bonne part d'humanisme. La Culture de la table c'est aussi de la curiosité et la transmission des savoir-faire et des savoir-être.

Le Grand Repas

Sur la base de ces valeurs, l'Association porte, déploie et coordonne une initiative inédite intitulée « **Le Grand Repas** » qui a vocation à être partagée avec le plus grand nombre de territoires, leurs citoyens et leurs acteurs privés et publics.

L'initiative **Le Grand Repas** repose sur le partage au niveau local, départemental ou régional par l'ensemble des citoyens qui composent ce territoire d'un même menu, élaboré par une Cheffe ou un Chef, Marraine ou parrain local, qui souligne la spécificité de son terroir et de ses traditions populaires. Ce menu conçu à base de produits locaux et de saison est servi le même jour, sur ce même territoire.

Ainsi, l'Initiative du Grand Repas permet le même jour et au même moment de :

- **Mobiliser** un ensemble de citoyens sur de nombreux territoires (régions, départements, collectivités), là où ils se restaurent, quelle que soit la manière dont ils se restaurent, et sans juger de la manière dont ils se restaurent, de façon inclusive et ouverte, afin d'en faire un grand moment de vivre ensemble ;
- **Impliquer** comme autant de moteurs de ces grands moments de convivialité, tous les acteurs « responsables » de la restauration locale qui le souhaitent, les acteurs de la restauration collective publique et privée (scolaire universitaire, hospitalière, restauration d'entreprise, EHPAD, etc.), les acteurs de la restauration traditionnelle, bref toutes les composantes de la filière autour d'une alimentation saine et raisonnée ;
- **Sensibiliser** les collectivités territoriales, l'ensemble des acteurs publics et privés et le citoyen à l'urgence des problématiques d'anti-gaspillage alimentaire et de la valorisation des déchets, des circuits courts, à la qualité et aux modes de production durables, à la saisonnalité et à l'histoire des produits, à l'éducation au goût et à la saisonnalité, grâce à un cahier des charges qualitatif, nutritionnel et technique prenant en compte les contraintes économiques et la mise à disposition d'outils pédagogiques ciblés ;
- **Valoriser** un ensemble d'initiatives locales et régionales autour d'une alimentation saine, inclusive, solidaire et responsable, tout en soulignant les spécificités culturelles des terroirs qui constituent la richesse gastronomique française comme autant de marqueurs du vivre-ensemble, et qui constituent, ensemble, une initiative nationale ;
- **Contribuer** au rayonnement de la culture française de la table en France et à l'International autour des valeurs fondamentales du vivre-ensemble.

Le Participant se déclare en phase avec les valeurs du Grand Repas rappelées ci-dessus.

Le Participant est désireux de prendre part **au déploiement de cet évènement permettant de faire rayonner son territoire et son établissement au titre de l'Édition 2022** qui se déroulera **le 20 octobre 2022** en respectant les principes suivants :

Le Participant à l'édition 2022 Le Grand Repas s'engage à :

- **Contribuer**, selon son positionnement :
 - producteurs ou répartiteurs : fournir tout ou partie des ingrédients ;
 - acteurs de la restauration : confectionner et proposer pour le déjeuner dans son (ses) établissement(s) le 20 octobre 2022 le menu qui lui a été préalablement communiqué, établi par la marraine ou le parrain local que le Participant pourra adapter selon sa créativité et ses contraintes techniques de réalisation, le Menu étant bâti à partir des produits marqueurs de son territoire et du cahier des charges du menu Le Grand Repas ;
 - acteurs de l'éducation : développer des initiatives pédagogiques autour des produits, de leur histoire, de leur terroir, de la confection des menus, du bien manger et de la santé et de l'anti-gaspillage.
- **Proposer**, le cas échéant, des initiatives et projets pédagogiques autour de l'évènement du Grand Repas ;
- **Fournir** à l'Association le logo de son établissement ou de sa société afin qu'il puisse être diffusé sur la page dédiée du Territoire du site Internet de l'Association www.legrandrepas.fr ;
- **Promouvoir** dans son établissement l'initiative Le Grand Repas en amont et le jour J via les outils de communication qui seront fournis (affiches, flyers, livrets pratiques, etc.) ;
- **Partager** avec le référent de l'Association en amont, ses éventuelles initiatives responsables (particulièrement les acteurs de l'éducation) afin que l'Association l'accompagne et puisse relayer l'initiative ;
- **Fournir** en prévision du jour J le nombre de couverts estimé que chaque participant sur le Territoire envisage de servir au plus tard le 15 septembre.

Le participant à l'édition 2022 Le Grand Repas s'engage à faire ses meilleurs efforts pour :

- **Privilégier** au moins 60 % de produits du Territoire dans la confection du menu ;
- **Utiliser** autant que possible des produits bio ou issus d'une agriculture raisonnée ;
- **Placer** l'événement Le Grand Repas Edition 2022 dans le cadre de l'initiative déployée par l'Association et s'assurer de la tenue de l'évènement le 20 octobre 2022 ;
- **Communiquer** sur l'exposition de l'initiative dans son(ses) établissement(s) : photos, vidéos courtes (capsules 30 secondes maximum), verbatim, etc. ;
- **Respecter** les principes organisationnels, de communication, et d'utilisation des outils mis à disposition par l'Association, dont les logos et sigles, propriété exclusive de l'Association ;
- **Fournir** son logo et tenir informée l'Association des temps forts et communiquer pour qu'elle puisse actualiser les informations.

De son côté, sans se substituer à l'organisation locale de l'évènement Le Grand Repas qui relève de la responsabilité des acteurs locaux et de leurs démarches personnelles, **l'Association accompagne le Participant en support du référent de son territoire** dans le cadre de l'organisation et la tenue de l'initiative met à disposition une série d'outils et l'intègre à son plan de communication nationale. Dans ce cadre, l'Association fait ses meilleurs efforts pour permettre au Participant notamment de :

- **Avoir accès** aux contenus et thématiques développées autour des valeurs portées par Le Grand Repas : circuits courts, anti-gaspillage, histoire des produits, éducation au goût, santé et bien-être, relais localement de l'initiative nationale ;
- **Etre intégré** à la campagne de communication nationale autour de l'évènement ;
- **Bénéficier** sur sa page territoire du site legrandrepas.fr du référencement de son établissement participant à l'opération ;
- **Utiliser** les kits, affiches, logos, marques Le Grand Repas qu'il reconnaît être, chacun, la propriété exclusive de l'Association, ce compris le concept, qui sont mis à la disposition du référent local et du Participant (notamment web et print), au titre de l'organisation, de la tenue de l'édition 2022 du Grand Repas et de ses suites ;
- **Bénéficier** de la préparation des éléments du kit de communication préparé par l'association.

ENGAGEMENTS

Madame, Monsieur :.....

Fonction :.....

Nom de l'établissement participant :.....

Adresse.....

.....

Email.....

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

Le _____

Signature :

A retourner par scan à l'adresse contact@legrandrepas.fr ou par courrier postal au siège de l'Association

DON A L'ASSOCIATION LE GRAND REPAS

Sans que cela soit une condition à votre participation à l'évènement Le Grand repas, vous pouvez apporter, si vous le souhaitez, votre contribution financière à notre Association afin de soutenir son action au titre de son initiative Le Grand Repas.

Accepte de faire un don :

Montant : _____ €

Mode de règlement :

Chèque

Virement

Tout don fera l'objet d'une remise d'attestation de la part de l'Association. Nous vous mentionnerons comme Partenaire sur nos supports(web page territoire) si vous nous fournissez votre logo.

Crédit Agricole Touraine Poitou RIB 19406 37015 67193616027 51

IBAN FR76 1940 6370 1567 1936 1602 751 Code SWIFT AGRIFRPP

Faites-nous connaître toutes vos initiatives locales comme autant de traceurs de ce qu'est une alimentation responsable !!!

Le Grand Repas, c'est aussi une belle occasion de **faire connaître et de valoriser** au niveau national **toutes les belles initiatives locales**, comme autant **d'illustrations** d'une **alimentation responsable**. **N'hésitez pas à nous faire connaître les initiatives ou pratiques de votre territoire afin que nous les relayions sur nos réseaux comme autant d'illustrations d'une alimentation responsable, solidaire et inclusive et de sources d'inspiration des autres participants et territoires.**

Quelques exemples d'initiatives valorisées par l'Association

Le Challenge Faites grimper l'addition - Au titre de cette Edition 2022, l'Association est partenaire du **Challenge Faites grimper l'addition** portée par le Chef triplement étoilé Glenn Viel aux Baux-de-Provence, ambassadeur de l'alimentation durable, et par la fédération ADN Tourisme. Le Chef a lancé un défi à tous les citoyens et à ses collègues chefs de réaliser la plus grande collecte de déchets sauvages sur le plus grand nombre de sites de nos territoires.

Par notre partenariat, il s'agit au travers de l'Edition 2022 Le Grand Repas de souligner une **dimension environnementale** importante en mobilisant autour d'un projet commun, celui du ramassage des déchets sauvages sur le Territoire, pour rendre notre environnement plus agréable à vivre. Il s'agit de sensibiliser nos citoyens sur la problématique des déchets et sur les écogestes à adopter pour en réduire le nombre : le meilleur déchet est celui que l'on ne crée pas !

Un constat simple : la majorité des déchets sauvages proviennent de notre alimentation : emballages, bouteilles plastiques, gourdes de compotes, et autres fourchettes plastique...

Comment participer au Challenge : Il s'agit de récolter **un maximum de déchets et procéder à leur caractérisation et à leur revalorisation**. Les Participants qui le souhaitent se coordonnent et organisent un ou plusieurs ramassages sur un ou différents sites sur leur territoire, en lien avec le chef parrain (et/ou d'autres chefs volontaires) dans la « boucle » créée par Glenn Viel et les associations locales sensibilisés à la protection de la nature, pour diffuser aux réseaux de chacun. L'occasion de débiter ou finir la collecte par un déjeuner sur l'herbe avec peut-être des box gastronomiques et des animations selon l'inventivité et la motivation de chaque territoire.

Une illustration : le restaurant d'insertion Le République. Nous saluons et souhaitons mettre en avant des initiatives telles que celle déployée par le restaurant d'insertion Le République, porté par **l'association La Petite Lili**, à quelques pas du Vieux-Port à Marseille et propose 200 places assises qui accueille une clientèle traditionnelle payant ses repas au tarif classique et des bénéficiaires auxquels il est proposé petits déjeuners, déjeuners et dîners pour 1€ symbolique épaulés par des associations et structures sociales partenaires qui font un travail formidable au quotidien.