



Jeudi 18 septembre 2025
Communiqué de presse

Grand Repas 2025

Plus de 30 000 repas servis en Drôme-Ardèche pour célébrer les produits locaux

Le Conseil départemental de la Drôme, Valence Romans Agglo, le Groupement de coopération sanitaire restauration Nord Drôme, la Chambre d'agriculture de la Drôme, la ville de Guilherand-Granges et Plein Sud Restauration s'unissent pour la 6^e édition du Grand Repas en Drôme-Ardèche, le jeudi 9 octobre 2025.

Cet événement national, qui consiste à partager le même jour un menu unique élaboré à partir de produits locaux et de saison, mobilisera cette année plus de 30 000 convives.

UN PARTENARIAT EXEMPLAIRE ENTRE GASTRONOMIE ET RESTAURATION COLLECTIVE

Pour cette édition 2025, le Grand Repas en Drôme-Ardèche bénéficie d'un parrainage d'exception avec 2 chefs issus du territoire de Valence Romans Agglo : Maxime Szczepaniak, chef du restaurant gastronomique Mandibule à Alixan, et Sébastien Lavaud, responsable de cuisine au lycée agricole Le Valentin à Bourg-lès-Valence. Cette alliance entre restauration gastronomique et collective, illustre parfaitement l'esprit du Grand Repas : rassembler tous les acteurs de l'alimentation autour des mêmes valeurs.

Ensemble, ils ont conçu deux menus aux saveurs authentiques du territoire : un menu classique mettant à l'honneur la terrine de porc aux noisettes, la cuisse de volaille confite à la clairette de Die et un moelleux du verger aux marrons d'Ardèche, ainsi qu'un menu végétarien valorisant les patates douces et pois chiches de la Drôme. Cette collaboration permet d'enrichir les pratiques culinaires et d'innover dans l'adaptation des recettes gastronomiques aux contraintes de la restauration collective.

UNE MOBILISATION TERRITORIALE SANS PRÉCÉDENT

La réussite du Grand Repas en Drôme-Ardèche repose sur un partenariat solide entre collectivités et acteurs de la restauration. Le Conseil départemental de la Drôme, Valence Romans Agglo, le Groupement de coopération sanitaire restauration Nord Drôme, la Chambre d'agriculture de la Drôme, la ville de Guilherand-Granges et Plein Sud Restauration coordonnent leurs efforts pour servir plus de 30 000 repas, marquant une participation en constante progression.

Cette mobilisation exceptionnelle concerne onze collèges du Département de la Drôme, la cuisine centrale de Valence Romans Agglo desservant les écoles et crèches de 15 communes, celles de Guilherand-Granges et des Hôpitaux Nord Drôme et du Centre Hospitalier de Valence, ainsi que plusieurs établissements scolaires, médico-sociaux et restaurants administratifs. La Chambre d'agriculture de la Drôme apporte son expertise précieuse pour faciliter l'approvisionnement local en garantissant la saisonnalité et la disponibilité des produits du territoire. L'évènement contribue à la découverte des produits du territoire et au soutien de l'agriculture locale.

UN ENGAGEMENT FORT POUR L'ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE

Au-delà du moment de partage et de convivialité, le Grand Repas constitue un véritable outil de sensibilisation au bien manger et de soutien aux producteurs locaux.

L'évènement s'inscrit pleinement dans les politiques actives menées par les collectivités partenaires pour favoriser l'accès à une alimentation locale et durable. En invitant également les professionnels de la restauration et les particuliers à se joindre au mouvement, le Grand Repas ambitionne de créer une véritable dynamique territoriale autour des circuits de proximité et de la valorisation du patrimoine culinaire drôme-ardéchois.

Pour participer au Grand Repas, l'inscription se fait en ligne sur le site de l'association, et les fiches recettes sont disponibles en téléchargement sur :

www.legrandrepas.fr/territoires/drome-ardeche