



Vendredi 3 septembre 2021
Communiqué de presse

Le Grand Repas Valence Romans Agglo et le Département de la Drôme engagés pour une alimentation de qualité

Valence Romans Agglo et le Département de La Drôme participent à la 2^e édition nationale du Grand Repas. Ce vendredi 3 septembre, répétition générale avec conseils du chef, préparation et dégustation du menu qui sera dégusté le 21 octobre dans 18 crèches et 64 restaurants scolaires de Valence Romans Agglo ainsi que 8 collèges drômois.

Avec le Grand Repas, l'idée est de partager, une fois par an, un même menu local à la cantine, à la maison ou sur son lieu de travail. Une belle occasion de sensibiliser petits et grands au gaspillage alimentaire, au bien-manger, au bon goût, aux producteurs locaux et à la santé. Nombreux sont les régions, départements, agglos et villes qui participent à cette opération nationale et, bien souvent, leur engagement ne s'arrête pas là.

Le Département de La Drôme et Valence Romans Agglo s'engagent, au quotidien, pour la valorisation des produits locaux et des circuits courts, pour l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité sur tout le territoire. Le Grand Repas s'inscrit pleinement dans ces objectifs et fait écho à la mise en œuvre de la loi Egalim.

Avec déjà 35% de bio dans les assiettes, un repas végétarien par jour et des repas servis dans des barquettes biodégradables, le service de restauration collective de Valence Romans Agglo fait figure de précurseur au niveau national. A travers son Projet Agricole Alimentaire Durable de Territoire, récemment labélisé niveau 2, l'Agglo s'engage clairement pour une agriculture et une alimentation locales et durables de qualité.

Soulignons également l'exemplarité des collèges drômois avec la labellisation Ecocert « En cuisine » de 6 établissements en niveau 3 (soit 50% de bio), la lutte contre le gaspillage alimentaire, la formation des cuisiniers et la sensibilisation des convives via des actions éducatives.

Un menu gourmand pour la Drôme

Dans la Drôme, un duo de chefs a imaginé le menu local du grand repas, Philippe André, chef de production de la cuisine de l'Agglo et Julien Allano, Chef de cuisine du *Clair de la Plume* à Grignan. Un menu gourmand composé d'une salade verte aux noix, d'un sauté caprin en sauce, d'un panaché de choux, d'un picodon et d'un gâteau à la crème de marron.

Ce vendredi 3 septembre, les deux chefs proposaient à Grignan une dégustation en avant-première du menu qui sera servi le 21 octobre prochain à 6 200 enfants des crèches et écoles du territoire de l'Agglo et 3 600 collégiens drômois. Il sera aussi préparé dans plusieurs hôpitaux, EHPAD, Crous et associations du territoire.

Une 2^e édition parrainée par Anne Sophie Pic, 1^{ère} cheffe triplement étoilée en France.

Contacts presse

Herveline Réhault | 06 28 83 94 98 | herveline.rehault@valenceromansagglo.fr | valenceromansagglo.fr
Céline Berbon | 04 75 79 26 57 | cberbon@ladrome.fr | ladrome.fr

