



Jeudi 21 octobre 2021  
Communiqué de presse

## Le Grand Repas Du bon, du bio et du local à la cantine

Ce 21 octobre, 6 200 enfants de l'Agglo dégustent le repas imaginé par un duo de chefs locaux, Philippe André et Julien Allano. Au menu, du bon, du bio et du local préparé dans les fourneaux de la cuisine centrale à Valence.

Le Grand Repas est une opération d'envergure nationale, parrainée cette année par Anne Sophie Pic, 1<sup>ère</sup> cheffe triplement étoilée en France. 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 pour sensibiliser petits et grands au gaspillage alimentaire, au bien-manger, au bon goût, aux producteurs locaux et à la santé.

A l'échelle de la Drôme, Philippe André, chef de production de la cuisine de l'Agglo et Julien Allano, Chef de cuisine du *Clair de la Plume* à Grignan, ont imaginé le menu local du Grand Repas. Un menu gourmand composé d'une salade verte aux noix, d'un sauté caprin en sauce accompagné d'un panaché de choux, d'un picodon et d'un fondant à la châtaigne. Au total, 6 200 repas servis dans 17 crèches\* et 64 écoles\* de l'Agglo répartis dans 20 communes. Un volume qui nécessite de prévoir des ingrédients en quantité suffisante tout en calculant au plus juste pour éviter le gaspillage.

Tout au long de l'année, l'Agglo s'approvisionne en local (42% des produits) et en bio (35%). Le menu du Grand Repas n'échappe pas à la règle. Les produits proviennent notamment de la Société Salade de fruits de Bourg-lès-Valence, du syndicat caprin de la Drôme, d'Agricourt et de la fromagerie l'Etoile du Vercors.

### Menu du Grand Repas

- > Salade verte aux noix
- > Sauté caprin en sauce accompagné d'un panaché de choux
- > Picodon
- > Fondant à la châtaigne

### Ingrédients pour 6 200 repas

Salade verte	> 156 kilos
Cerneaux de noix	> 53 kilos
Sauté caprin	> 440 kilos
Chou-fleur	> 250 kilos
Brocoli	> 250 kilos
Picodon	> 1500 pièces
Crème de marrons	> 156 kilos

Recettes et conseils de préparation du chef > [valenceromansagglo.fr](http://valenceromansagglo.fr)

\* **Crèches** : Beaumont-lès-Valence (Méli-Mélo), Bourg-lès-Valence (Allet, Aux P'tits mômes, Lucile Herbet), Etoile-sur-Rhône (Graine d'Etoile), Montmeyran (La Cabane des P'tits Loups), Portes-lès-Valence (Pitchouline) et Valence (Balives, Neruda, Petons Petits Pas, Ilot câlins, Châteauvert, Graine de Malice, Plan, Ravel, Petit Prince, Souris Verte).

**Ecoles** : Barbières, Beaugard-Baret, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bourg-lès-Valence, Charpey, Eymeux, Jaillans, La Baume-d'Hostun, L'Ecanière, Marches, Portes-lès-Valence, Rochefort-Samson, Saint-Vincent-la-Commanderie, Valence.

### Contact presse

Herveline Réhault | 04 75 63 76 45 | 06 28 83 94 98 | [herveline.rehault@valenceromansagglo.fr](mailto:herveline.rehault@valenceromansagglo.fr)  
[valenceromansagglo.fr](http://valenceromansagglo.fr) et suivez nous sur

