



Communiqué de presse
Août 2025

LE GRAND REPAS 2025

Le Grand Repas : un évènement national en faveur d'une alimentation saine et durable

6E EDITION le jeudi 9 octobre 2025

« **Au cœur de nos Territoires, tous acteurs d'une alimentation responsable, à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé.** »

QUOI ?

Une fois par an, le même jour, l'**Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle** qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par **un duo de chefs (1 chef issu de la restauration traditionnelle et 1 chef issu de la restauration collective)**, à partir de produits locaux et de saison.

L'évènement invite chacun à vivre un moment de plaisir, de partage, de découverte et d'engagement, autour d'une assiette qui raconte son terroir.

QUAND ?

 **Le jeudi 9 octobre 2025**

Une journée unique, une expérience collective à l'échelle nationale.

QUI ?

Tout le monde peut participer : scolaires, salariés, seniors, résidents, touristes, familles, etc.

OÙ ?

Tous les lieux de restauration sont concernés :

-  **Crèches, écoles, collèges, lycées, universités**
-  **Hôpitaux, cliniques, EHPAD, résidences seniors**
-  **Restaurants d'entreprises, collectivités, centres de formation, associations caritatives, gendarmeries casernes militaires...**
-  **Restaurants traditionnels**
-  **Mais aussi ... à la maison**

Le Grand Repas s'invite partout !

COMMENT ?

▼ **Si vous êtes un professionnel de la restauration** => en remplaçant le Jeudi 9 octobre le menu habituel par le menu du terroir conçu par le duo de chefs locaux :

- Cuisiné avec des produits de saison et de proximité
- Servi le même jour dans toutes les structures participantes

Les inscriptions se font directement en ligne depuis le site Internet de l'Association : **Participez - Le Grand Repas**. Une fois inscrit, chaque participant apparaîtra sur la carte interactive de chacun des Territoires couvrant l'évènement.

▼ **Si vous êtes un particulier, 2 possibilités :**

- Déguster le menu local dans l'un des établissements participants ouverts au public, à retrouver sur la carte interactive de votre Territoire accessible depuis cette page : **Territoires - Le Grand Repas**
- Cuisiner à la maison le menu local à partir des fiches recettes mises à disposition sur la page de votre Territoire accessible depuis cette page : **Territoires - Le Grand Repas**

LE GRAND REPAS : ÉDITION 2024 EN CHIFFRES

-  **48 chefs parrains**
-  **48 menus locaux**
-  **75 départements mobilisés**
-  **Plus de 600 000 repas servis et citoyens engagés**

EN 2025, LE GRAND REPAS C'EST :

-  **64 menus locaux conçus par autant de duos de Chefs**
-  **Plus de 80 départements, en France (métropole et outre-mer)**

Un événement porté par une association engagée

Né d'une initiative locale organisée par Emmanuel Hervé, en Centre Val de Loire en 2016, l'évènement Le Grand Repas, aujourd'hui porté par l'association éponyme créée en 2019 avec le soutien fidèle du Chef Thierry MARX et de Guillaume GOMEZ, est devenu un incontournable du monde de la restauration, cité parmi les 6 plus grands évènements culinaires nationaux à ne pas manquer en 2025 selon Gault & Millau.

POURQUOI PARTICIPER ?

Parce que bien manger, c'est aussi :

- Eduquer au goût et créer du lien
- Prendre soin de soi et de sa santé
- Soutenir les producteurs locaux
- Encourager les circuits courts
- Réduire le gaspillage alimentaire

C'est ainsi l'occasion de mettre en avant l'ensemble des acteurs du monde de la restauration et de l'alimentation impliqués au quotidien en faveur d'une alimentation responsable, saine, à base de bons produits, bien cuisinés, respectueux de notre planète et de notre santé : producteurs, distributeurs, restaurateurs collectifs, traditionnels, etc.

C'est un grand moment de partage, de convivialité, de rapport à autrui, de curiosité, de plaisir, d'inclusion et d'apprentissage, qui met à l'honneur ce jour-là, ceux qui oeuvrent au quotidien pour le bien-être des autres.

Elle permet aussi de valoriser le repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité classé par l'UNESCO depuis 2010.

POUR CETTE ÉDITION 2025, LES DÉPARTEMENTS DE LA RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES MIS À L'HONNEUR

Chaque année, **Le Grand Repas met en lumière les départements d'une région française, ses terroirs et ses savoir-faire culinaires.** Après la Région Ile de La Réunion en 2024, **un focus est mis pour cette 6ème édition sur les départements de la Région Auvergne Rhône Alpes.** Ce sont ainsi 19 chefs locaux mobilisés et 11 menus qui porteront encore plus haut les couleurs du Grand Repas.

LE GRAND REPAS ET SES PARTENAIRES NATIONAUX

Placé sous le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Le Grand Repas s'entoure de très nombreux partenaires :

- **Restau'CO**, Réseau interprofessionnel de la restauration collective,
- **AGORES**, Association des responsables de restauration collective publique,
- **Mon Restau Responsable**, Réseau de 1684 restaurants collectifs
- **Agrilocal**, portail de mise en relation des producteurs locaux et des acheteurs publics en favorisant le circuit court en restauration collective,
- **BLEU BLANC COEUR**, Label qui garantit une alimentation meilleure pour la santé et plus respectueuse de l'environnement, en valorisant les bonnes pratiques agricoles, les circuits courts et la nutrition préventive,
- **Fédération Les marchés de gros**, organisation nationale qui regroupe et représente les marchés de gros français, au service d'une alimentation de proximité, durable et de qualité,
- **MACIF**, mutuelle d'assurance,
- **AMF** Association des Maires de France, Organisation représentative des communes et intercommunalités françaises, qui défend les intérêts des élus locaux et accompagne les collectivités dans leurs missions,
- **Euro-Toques**, association de chefs cuisiniers reconnue officiellement par la Commission européenne.
- **Le Syndicat du GHR**, Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France,
- **Le Syndicat de l'UMIH**, Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie,
- **SNRC**, Syndicat National de la Restauration Collective,
- **VAL PRE VERT**, Centre de soins pédiatriques spécialisé en nutrition, diabète et troubles DYS, basé à Mimet (13)
- les chaînes locales de **BFM TV**

LE 9 OCTOBRE 2025, TOUS À TABLE !

Le même jour, le même menu partagé par tous les citoyens d'un même territoire

Infos & inscriptions : www.legrandrepas.fr

