



Dossier de presse B2B
Juillet 2025

LE GRAND REPAS, 6E EDITION : Rendez-vous 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. »

Imaginez une journée où les saveurs de votre département s'invitent à votre table ! Le Grand Repas vous offre cette opportunité unique de vibrer au rythme de votre terroir et de célébrer la convivialité et l'importance du repas pris en commun autour d'un menu local, partagé avec vos collègues, vos amis, votre famille, etc.

Le concept est simple : 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.**

Tous les lieux de restauration sont concernés (les crèches, écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux, cliniques, restaurants d'entreprise, maisons de retraite, résidences seniors, centres de formation, gendarmeries, associations caritatives, etc).

Le Grand Repas permet ainsi de toucher, au même moment, l'ensemble des citoyens (petits et grands) d'un même territoire, là où ils se restaurent habituellement. Ainsi que vous soyez une collectivité, une école, une entreprise, une association, un particulier ... **Le Grand Repas est VOTRE évènement !**

Rejoignez cet évènement incontournable qui met à l'honneur le partage, le goût et les initiatives locales. Ensemble, faisons de cette journée un moment inoubliable. N'attendez plus pour vous inscrire et participer à cette aventure humaine et gourmande !



Le Grand Repas recommandé parmi les 6 grands événements culinaires à ne pas manquer en 2025 par **Gault&Millau**



Le Grand Repas : Quand la cuisine locale rassemble

Il constitue également un moment de sensibilisation aux **enjeux essentiels des circuits-courts, de l'éducation au goût, de la santé et du bien-être et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

C'est aussi 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.

Cet événement permet ainsi de réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas pris en commun. C'est la somme de tous les événements organisés en Territoire par les acteurs de la restauration qui en font un événement national et même aujourd'hui au-delà.

L'événement porté par une Association engagée

Né d'une initiative locale **organisée par Emmanuel Hervé, en Centre Val de Loire en 2016, l'événement 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 événements culinaires nationaux à ne pas manquer en 2025 selon Gault & Millau.**

L'Association met ainsi à disposition des acteurs de la restauration collective et traditionnelle cet événement qui permet de valoriser tout ce qui est fait par les acteurs locaux et sensibiliser les citoyens aux enjeux d'une alimentation plus saine et responsable. 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 œuvrent 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.

Participer au Grand Repas, c'est profiter d'une opportunité unique pour :

- **Agir concrètement pour une alimentation durable,**
- **Fédérer les équipes autour d'un projet porteur de sens,**
- **Valoriser localement vos actions, tout en leur donnant une visibilité nationale,**



Le Grand Repas : un événement national au service de la restauration collective et de la gastronomie locale

L'association Le Grand Repas propose un événement clé en main à destination de la restauration collective et traditionnelle locale, en mobilisant les établissements autour d'un objectif commun : cuisiner et partager, le même jour partout en France, un menu du terroir élaboré à partir de produits de saison et de proximité.

Professionnels comme particuliers, ne manquez pas le rendez-vous culinaire clé de l'année devenu aujourd'hui un événement culinaire incontournable.

Comment participer ?

La participation est simple, entièrement gratuite et sans frais d'engagement : il s'agit simplement de proposer, le jeudi 9 octobre, le menu local du Grand Repas en remplacement du menu habituel.

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. <https://www.legrandrepas.fr/>

Des kits de communication et des gabarits pour illustrer les réseaux sociaux seront à votre disposition (bientôt disponibles en téléchargement depuis le site Internet).

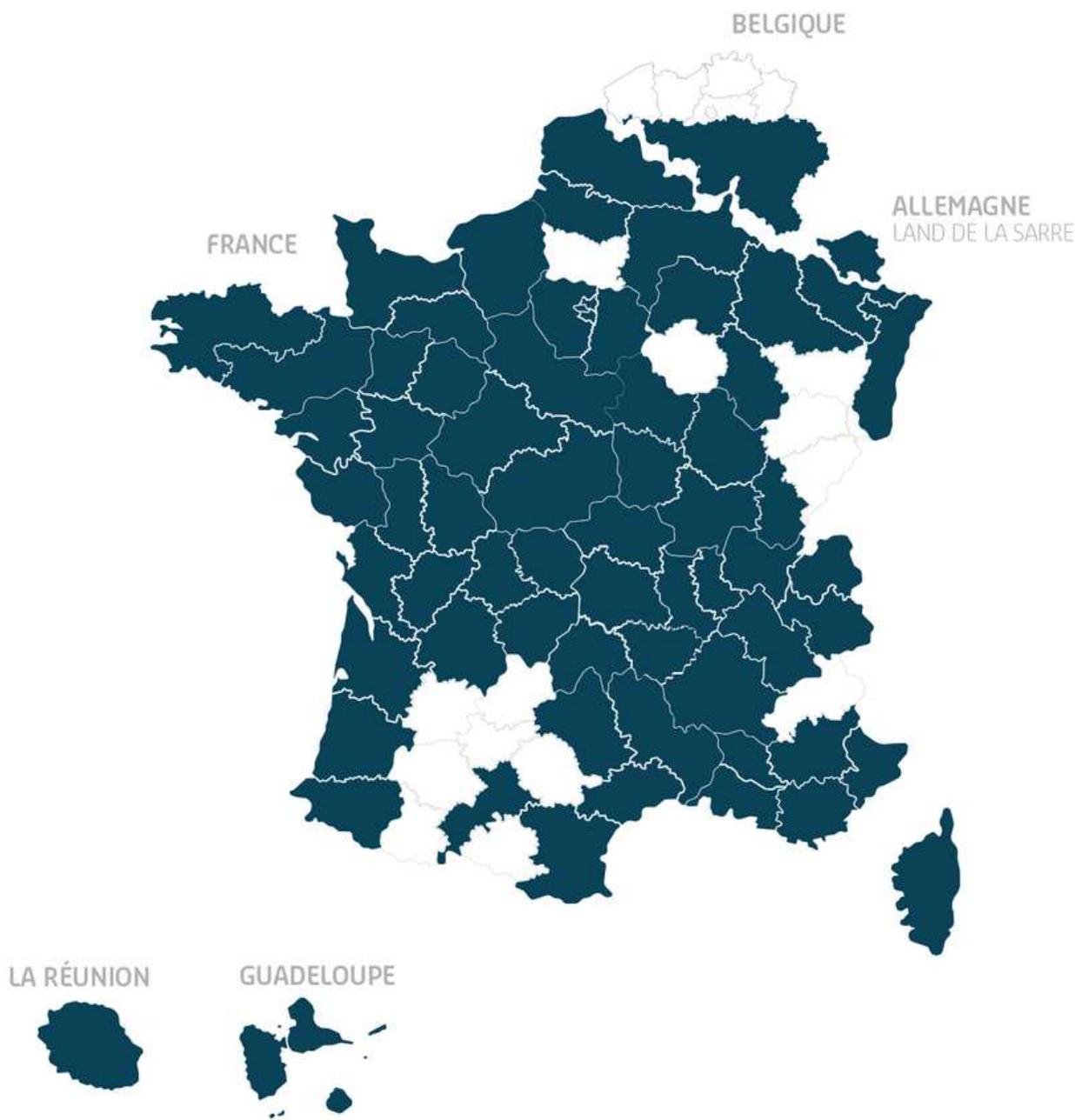
Ensemble, faisons de cette journée un moment inoubliable. N'attendez plus pour vous inscrire et participer à cette aventure humaine et gourmande !

Le Grand Repas : par territoire

En 2025, Le Grand Repas :

- Est présent dans **80 départements français**, en métropole et en outre-mer, ainsi qu'en Allemagne et Belgique,
- S'appuie sur l'engagement exceptionnel de **65 duos de chefs parrains : Chefs étoilés, Meilleurs Ouvriers de France, restaurateurs de proximité, cuisiniers de collectivité ou formateurs** : tous se sont mobilisés pour concevoir des menus de saison, locaux, durables et adaptés à la diversité des publics et des structures participantes.

LE GRAND REPAS 2025, 6E EDITION :



Pour rappel, en 2024, Le Grand Repas :

Plus de 600.000 personnes ont participé à cet évènement inédit de partage, de solidarité, d'inclusion, bref, de vivre-ensemble fondé sur ces valeurs humanistes et d'alimentation responsable, réparties sur 70 départements avec 48 duos de Chefs.



Pour cette 6ème édition : la région Auvergne-Rhône-Alpes mise 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** : 01 – Ain, 03 – Allier, 15 – Cantal, 26 – Drôme, 07 – Ardèche, 38 – Isère, 42 – Loire, 43 – Haute-Loire, 63 – Puy-de-Dôme, 69 – Rhône, 73 – Savoie, 74 – Haute-Savoie. **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

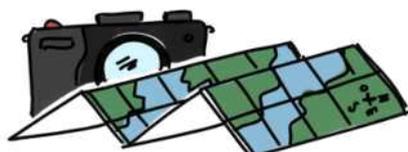
L'événement soutenu par des partenaires de choix. Placé sous le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Le Grand Repas s'entoure de très nombreux partenaires, pour faire la différence, le jeudi 9 octobre 2025 :

- **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,
- **AGRILOCAL**, Outil au service des territoires pour favoriser 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 Hôtels 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),



Le Grand Repas le partenaire officiel BFM

BFM chaînes locales, partenaire officiel, s'engage, à mettre en avant l'évènement dans toutes les matinales, afin d'inciter les collectivités, entreprises et établissements de restauration à s'inscrire pour participer à cette grande fête du goût ; une couverture sera également assurée sur ses 9 chaînes locales, autour des lieux spécifiques, avec une diffusion le soir même dans chacun des journaux télévisés. BFM Lyon prévoit également la diffusion de la grande conférence de presse prévue, en septembre, à Lyon, avec la participation de 14 chefs du territoire.



LE GRAND REPAS, 6E EDITION



www.legrandrepas.fr