



DU BON.

DU BEAU.

DURABLE.

Vous connaissez des chef.fe.s et cuisinier.ères engagé.e.s en restauration collective, qui œuvrent chaque jour pour une cuisine équilibrée, durable et gourmande, au service du plus grand nombre ?

Les inscriptions au concours national *Le Bon en Avant* sont officiellement ouvertes... mais seulement jusqu'au 31 janvier !

Ce concours s'adresse aux professionnel.le.s intervenant notamment en établissement scolaire ou dans le secteur médico-social. Il leur offre l'opportunité de valoriser leur savoir-faire, leur créativité et leur engagement pour une alimentation de qualité en restauration collective.

Nous comptons sur vous pour relayer l'information auprès des chef.fe.s de vos réseaux et les encourager à candidater.

Merci pour votre soutien et votre mobilisation !

[**Concours LE BON EN AVANT**](#)

Une marraine d'exception



Nous sommes fiers de vous annoncer que cette édition 2026 sera marrainée par la



Cheffe Claire Vallée

Première cheffe végane étoilée, Claire Vallée apportera au concours son expérience, ses convictions et sa vision d'une cuisine végétale innovante, capable de conjuguer sens, goût et engagement.

[Découvrir son portrait](#)

Pour candidater ?

1. Remplir le formulaire de candidature sur lebonenavant.org
2. Proposer un menu équilibré (entrée, plat végétarien et dessert) pour 10 personnes, respectant :
 - un coût matière \leq 4€ HT par convive
 - la saisonnalité et un produit local
 - un équilibre nutritionnel adapté et réalisable en collectivité
3. Fournir une fiche technique avec photos des trois recettes
4. (Optionnel) Ajouter : fiche établissement, phrase de motivation ou vidéo, menu type de l'établissement.

[Inscription](#)

Réunion d'informations

Vous connaissez des professionnels intéressés par le concours mais qui hésitent encore avant de franchir le pas ? Nous leur proposons une réunion d'informations :

Jeudi 8 janvier à 14h30

INSCRIPTION
Réunion d'informations



Organisé par

**Les
INSATIABLES**
GroupeSOS