Les recettes sont élaborées avec des produits locaux et de saison.

Une expérience collective gourmande pour valoriser les produits locaux

Vous êtes un acteur de la restauration collective qu'elle soit publique, privée ou associative ? Vous pourriez être intéressé par l'opération Le Grand Repas organisé par l'association du même nom qui se déroulera le 3 octobre. Cet événement propose aux citoyens d'un même territoire concernés par la restauration collective de partager le même repas avec des produits locaux et de saison.

Publié le 17 juillet 2024

Le principe du Grand Repas est simple, chaque année, le menu d'un même territoire est élaboré par une marraine ou un parrain Chef local.

La Cité de Clairvivre à l'honneur

Et cette année, c'est Grégory Poirot, responsable de la restauration de la Cité de Salagnac-Clairvivre qui l'a élaboré.

Au menu :

- **Tourain à l'ail blanchi ou Grillons de porc**
- **Confit de canard et ses pommes de terre Sarladaises**
- **Gâteau aux noix**

> « Le Périgord est une terre de gastronomie et il est important pour moi que cela soit représenté dans des événements à échelle nationale » Grégory Poirot, responsable restauration de la Cité de Clairvivre.

Les fiches recettes du Chef sont disponibles sur le site internet et des adaptations permettant de répondre aux contraintes de votre établissement ou de celles de vos convives sont possibles.

> « Il me semble également essentiel de démontrer que même en collectivité, il est possible de travailler en circuits courts, du « fait maison » tout en innovant pour répondre aux demandes de nos convives », Grégory Poirot.

Cet événement est 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.

Et ce, qu'ils soient producteurs, distributeurs, restaurateurs traditionnels, collectifs, dont les écoles, collèges, lycées, universités, hôpitaux, centres de formation, gendarmeries, associations caritatives, maisons de retraite et résidences seniors, restaurants d'entreprise, etc

Un moment de partage autour de valeurs

Mais aussi de réunir les citoyens et les citoyennes autour du repas et de ses valeurs entre convivialité, partage, curiosité et plaisir.

Il constitue également un moment de sensibilisation aux enjeux essentiels des circuits-courts, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de l'éducation au goût, de la santé et du bien-être.
L'an dernier, ce sont ainsi près de 450 000 personnes de tous âges qui ont participé à ce moment de partage et de vivre-ensemble dans
60 départements de France.
Tous les lieux de restauration sont concernés : cantines scolairers, CROUS, restauration collective publique ou privée, restaurants traditionnels, associations caritatives, Ehpad, centres hospitaliers, restauration solidaire etc.

Inscrivez votre ou vos établissements à cet événement en cliquant ici (https://www.legrandrepas.fr/participez/je-souhaite-inscrire-mon-mes-etabliseements-pour-le-grand-repas/)
et retrouvez les recettes du chef Grégory Poirot ici (https://www.legrandrepas.fr/wp-content/uploads/2024/07/FICHES-RECETTE-DORDOGNE.pdf)

LE GRAND Périgueux
Communauté d'Agglomération

255 rue Martha Desrumaux
24000 PÉRIGUEUX

Nos horaires d'ouverture
Lundi au jeudi
8h30-12h30 | 13h30-17h30
Vendredi
8h30-12h30 | 13h30-17h

ALLO AGGLO
05 53 35 86 00

›CONTACT

https://www.grandperigueux.fr/actualites-evenements/actualites/une-experience-collective-gourmande-pour-valoriser-les-produits-locaux-19269?