

POUR LES SOLIDARITÉS
LE DÉPARTEMENT AGIT !



DOSSIER DE PRESSE

LE GRAND REPAS

UN MENU DE CHEF CONCOCTÉ DANS TOUTE LA SAÔNE-ET-LOIRE

JEUDI 8 OCTOBRE 2026

LE GRAND REPAS

UN MENU DE CHEF CONCOCTÉ DANS TOUTE LA SAÔNE-ET-LOIRE

André Accary, président du Département de Saône-et-Loire, Claude Cannet, vice-présidente chargée du maintien à domicile, des personnes âgées, des personnes en situation de handicap et de l'action sociale, et Frédéric Brochot, vice-président chargé de l'agriculture, de la viticulture, de l'alimentation et des fonds européens, vont présenter, ce jeudi 8 octobre 2026, l'opération « Le Grand Repas ». À leurs côtés, Anthony Nicot, cuisinier de l'EHPAD Le Nid d'Aveline et parrain de l'opération, sera présent pour lancer cette initiative.

Le Grand Repas est une opération nationale qui invite, le temps d'une journée, les établissements de restauration collective et les restaurateurs à partager un même menu, imaginé par un chef et composé de produits locaux et de saison. Une initiative qui crée un lien entre producteurs, cuisiniers et convives autour d'une alimentation de qualité.

En Saône-et-Loire, cette action est portée par le Département, dans le cadre de son Projet alimentaire territorial (PAT) « La restauration collective, levier d'une politique alimentaire territoriale pour tous en Saône-et-Loire ». Il poursuit ainsi son engagement en faveur d'une alimentation durable et locale.

Après une première participation couronnée de succès en 2025 (1 500 convives avaient dégusté les menus concoctés par Cédric Burtin, chef étoilé, et Arnauld Liochon, chef de cuisine au collège Camille Chevalier à Chalon-sur-Saône), le Département renouvelle sa participation en 2026.

Cette année, **Anthony Nicot, chef du service restauration de l'EHPAD Le Nid d'Aveline à Saint-Germain-du-Plain, est le parrain du Grand Repas en Saône-et-Loire.** Il a imaginé un menu mettant à l'honneur les produits et les savoir-faire du département.

LE MENU DU GRAND REPAS 2026 DE SAÔNE-ET-LOIRE

*Tarte des vignes à l'aubergine
et Cabrache du Morvan*

*Ballotine de poulet de Bresse AOP farcie
au piment de Bresse, sauce crème de Bresse AOP*

Lasagnes de légumes d'automne

*Poire pochée au cassis, mousse
au Brillat Savarin IGP*



Le parrain de l'édition 2026

Anthony Nicot, chef de cuisine du Nid d'Aveline, EHPAD à Saint Germain du Plain

Originaire de Bresse louhannaise et issu d'une famille agricole, Anthony Nicot est depuis toujours attaché aux produits locaux et au savoir-faire des producteurs. Formé au lycée Alexandre-Dumaine de Mâcon, il a enrichi son expérience à travers plusieurs concours et différentes expériences professionnelles.

En 2010, il rejoint le Centre hospitalier de Louhans comme responsable du service restauration. Il y développe notamment des projets autour de **l'alimentation durable et des circuits courts**, qui lui valent, avec son équipe, le Trophée du développement durable en 2013.

Depuis 2021, il dirige le service restauration de **l'EHPAD Le Nid d'Aveline**, à Saint-Germain-du-Plain, qui prépare également des repas pour plusieurs établissements.

Pour cette édition 2026 du Grand Repas, il a imaginé un menu mettant à l'honneur les produits de Saône-et-Loire et la richesse de sa gastronomie.



@Charlotte-GOEFFRAY

Le mot du chef

« Dans la cuisine d'un Ehpad, on travaille à un retour des plaisirs gustatifs d'antan, aux bons souvenirs des repas partagés entre amis, en famille... Et seuls les bons produits peuvent en permettre la base. »

LES ÉTABLISSEMENTS

PARTICIPANT AU GRAND REPAS CE JEUDI 8 OCTOBRE 2026

➔ Collèges

- Collège Jean-Moulin - Marcigny
- Collège Roger Vailland - Sanvignes-les-Mines
- Collège Anne Frank - Montchanin
- Collège Hubert Reeves - Épinac
- Collège Le bois des Dames - Saint-Germain-du-Plain

➔ EHPAD et établissements pour personnes âgées

- EHPAD Les Marronniers - Romanèche-Thorins
- EHPAD Le Nid d'Aveline - Saint-Germain-du-Plain
- EHPAD La Maison d'Éole - Varennes-le-Grand
- Maison de l'Amandier - Saint-Marcel
- EHPAD Roger-Lagrange - Chalon-sur-Saône
- Résidence Marie-Hélène-Legrand - Givry
- EHPAD départemental - Le Creusot

- Résidence Autonomie « Les Cordeliers » - Louhans

- EHPAD - Montcenis

➔ Établissements de santé

- Centre hospitalier de la Bresse louhannaise - Louhans

➔ Restauration collective

- Restaurant interentreprises (RIE) Les Flandine - Mâcon
- Michelin - Blanzay

➔ Collectivités

- Restaurant scolaire des écoles de Flacey-en-Bresse
- Restaurant scolaire des écoles de Branges

ENCOURAGER LES CIRCUITS COURTS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective doit rimer avec qualité, produits locaux et maîtrise des coûts.

Pour favoriser le développement de l'approvisionnement local et permettre aux producteurs d'accéder à la commande publique, le Département de Saône-et-Loire a adhéré à l'association nationale Agrilocal dès 2017.

Agrilocal71 est une plateforme de mise en relation entre acheteurs et fournisseurs, qui permet de mettre en relation des acheteurs et des producteurs, artisans et entreprises locales, et de passer des commandes dans le respect du code des marchés publics. Cela simplifie les procédures pour les établissements publics, et permet à des fournisseurs de répondre à des marchés en 3 clics.

Agrilocal en Saône-et-Loire c'est, en 2025



- ① **170** acheteurs inscrits
- ① **227** fournisseurs locaux : agriculteurs, artisans, entreprises locales et quelques grossistes
- ① **5 105** commandes en 2025 avec un Panier moyen = 221 € HT
- ① Plus de **2023 tonnes** de produits achetés
- ① **1,1 M€** de chiffre d'affaires

LE GRAND REPAS, C'EST AUSSI DANS LES COLLÈGES !

Le Grand Repas se déroule cette année pendant la semaine « **Au pré de l'assiette** », organisée par l'association nationale Agrilocal du **5 au 9 octobre 2026**.

À cette occasion, les collèges volontaires de Saône-et-Loire peuvent choisir de **proposer un menu 100 % Agrilocal, d'intégrer chaque jour au moins un produit commandé sur la plateforme ou de participer au Grand Repas**.

Bien manger à la cantine, c'est aussi apprendre à bien manger

Compétent en matière de gestion des collèges, le Département de Saône-et-Loire porte une attention particulière à la qualité de la restauration scolaire et au développement de l'approvisionnement local. **Chaque jour, 74 cuisiniers professionnels préparent et servent près de 16 200 repas**, soit environ **2,3 millions de repas par an**.

Au-delà de l'assiette, la restauration scolaire est aussi un **temps d'apprentissage et de découverte** : découvrir de nouvelles saveurs, mieux connaître les produits locaux et prendre plaisir à partager un repas. Le Département accompagne ainsi les équipes de restauration et favorise le recours aux circuits courts et aux produits de qualité.

Avec le Grand Repas et la semaine « Au pré de l'assiette », les collégiens sont directement associés à cette démarche. Dans leur assiette, ils découvrent les produits et les savoir-faire de Saône-et-Loire, tout en contribuant à faire vivre les filières agricoles locales.



CONTACT PRESSE DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE

Edwige Labruyère
Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78
e.labruyere@saoneetloire71.fr