
L'INAO était au festival « Valence en Gastronomie » les 12 et 13 septembre

Organisé en plein cœur de Valence les 12 et 13 septembre 2026, le festival « Valence en Gastronomie » rassemble des producteurs, des chefs et des artisans autour de la gastronomie au niveau local.

Festival "Valence en Gastronomie", les 12 et 13 septembre 2026.

Invité par le Département de la Drôme, l'INAO était présent aux côtés des ODG de la Drôme,

mais aussi de l'Ardèche et de l'Isère, pour présenter les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) au grand public. L'[IGP « Abricot des Baronnies »](#), l'[IGP « Petit épeautre de Haute-Provence »](#), l'[AOP « Noix de Grenoble »](#), l'[AOP « Bleu du Vercors-Sassenage »](#), l'[AOP « Picodon »](#), l'[AOP « Grignan les Adhémar »](#) et bien d'autres étaient représentés pour valoriser les productions locales sous SIQO.

Un rendez-vous ludique et gourmand

Les SIQO de la Drôme ont également élaboré un « apéritif drômois », constitué de plusieurs produits sous SIQO du département présentés sous forme de cocktails, de brochettes ou de tartines : l'[IGP « Abricot des Baronnies »](#), l'[AOP « Clairette de Die »](#), l'[AOP « Bleu du Vercors Sassenage »](#), l'[AOP « Picodon »](#), l'[IGP « Saint-Marcellin »](#), l'[AOP « Noix de Grenoble »](#), l'[AOP « Huile d'olive de Nyons »](#), l'[AOP « Olives noires de Nyons »](#), l'[IGP « Ail de la Drôme »](#).

[Consulter les recettes \(format PDF / 473ko\)](#)

Bien entendu, outre les discours pédagogiques, une touche ludique était prévue, avec des jeux et quizz tout au long du week-end pour les visiteurs.

Renseignements complémentaires

Site internet : <https://www.valenceengastronomiefestival.fr/>

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/retour-valence-en-gastronomie-2026>

List of links present in page

1. <https://www.inao.gouv.fr/produit/abricot-des-baronnies-16896>
2. <https://www.inao.gouv.fr/produit/petit-epeautre-de-haute-provence-4155>

3. <https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-25091>
4. <https://www.inao.gouv.fr/produit/bleu-du-vercors-sassenage-24380>
5. <https://www.inao.gouv.fr/produit/picodon-4229>
6. <https://www.inao.gouv.fr/produit/grignan-les-adhemar-rouge-17642>
7. <https://www.inao.gouv.fr/produit/abricot-des-baronnies-16896>
8. <https://www.inao.gouv.fr/produit/clairette-de-die-20964>
9. <https://www.inao.gouv.fr/produit/bleu-du-vercors-sassenage-24380>
10. <https://www.inao.gouv.fr/produit/picodon-4229>
11. <https://www.inao.gouv.fr/produit/saint-marcellin-17274>
12. <https://www.inao.gouv.fr/produit/noix-de-grenoble-25091>
13. <https://www.inao.gouv.fr/produit/huile-dolive-de-nyons-7934>
14. <https://www.inao.gouv.fr/produit/olives-noires-de-nyons-13661>
15. <https://www.inao.gouv.fr/produit/ail-de-la-drome-4133>
16. <https://www.inao.gouv.fr/media/3111>
17. <https://www.valenceengastronomiefestival.fr/>