

« On mange local à l'hôpital » 18 octobre 2018

Le jeudi 18 octobre prochain, les patients et personnels des centres hospitaliers d'Auxerre présents ce jour-là mangeront local.

Pourquoi proposer un menu icaunais ?

Afin de prendre en compte les différentes recommandations nationales de respect de l'environnement en favorisant les aliments bruts, de saison, les circuits courts et la réduction de pesticides mais également pour valoriser le savoir-faire des cuisiniers tout en soutenant le tissu économique local.

L'enjeu a été de trouver des producteurs de proximité pouvant répondre sur des gros volumes pour satisfaire les besoins et les attentes de 900 convives environ : 110 Kg de crudités variées, 250 Kg de viande (bœuf et porc), 170 Kg de légumes frais et secs, 25 Kg de fromage, 100 Kg de pommes, 12 Kg de miel seront nécessaires à la confection de ce menu.

Le pari a été relevé et tenu, 65 Km est la distance maximale des différents fournisseurs, ils sont donc tous de l'Yonne sauf un de la Nièvre et certains disposent même du label bio.

Ce menu sera fait intégralement maison !

- Du concombre de Saint Georges, du chou blanc de Saint Amand en Puisaye ou de la batavia de Briennon sur Armançon ;
- Du sauté de porc sauce charcutière ou du bœuf Bourguignon de Noyers sur Serein. Le bœuf sera cuit au vin rouge de Coulanges la Vineuse ;
- Des lentilles issues de l'agriculture biologique de Sainte Magnance et du gratin de potiron de Cuy ;
- Du Pierre qui vire au lait cru entier bio de vache de Saint Léger Vauban ;
- Du gâteau aux pommes et miel de Cuy et Joigny.
- Des boules de pain (maïs, châtaigne ou noix) d'Auxerre.

Cette action n'a été possible qu'avec l'aide de nos fournisseurs habituels parmi lesquels Bourgogne primeurs, Bourgogne Produits frais et La Farandole des pains ainsi qu'un fournisseur occasionnel, la Ferme de Clavisy.

Contact :

Possibilité de rencontrer l'équipe cuisine sur RDV à prendre auprès de Nadège CHESSERON, Chargée de communication : 03 86 48 44 73 - communication@ch-auxerre.fr.