

Les produits locaux dans l'assiette

Un menu avec au minimum deux produits locaux. Voilà ce que compte proposer l'Ehpad de Saint-Fargeau une fois par semaine à ses résidents. « Mercredi 3 mai, pour notre premier repas, nous avons eu de très bons retours, notamment pour la qualité gustative de ce qui a été cuisiné, explique le directeur, Olivier Gomand. Nos résidents, dont beaucoup sont d'anciens agriculteurs, apprécient de retrouver des saveurs d'antan. »

« Un coût raisonnable »

À l'entrée, un panneau d'affichage rappelle l'origine des produits sur une carte de l'Yonne et chacun reçoit un menu spécifique. « Notre chef, Aurelien Brun, est en contact avec des producteurs locaux qui viennent directement nous livrer, précise Olivier Gomand. Une liste nous a été fournie par la commu-



EHPAD. Céleri rémoulade, foie de bœuf, purée de pommes de terre bio et fromage blanc composaient l'un des menus proposés aux résidents depuis quelques jours.

nauté de communes qui entend nous soutenir grâce à une subvention européenne, ce qui permettra de maintenir un coût de dépense raisonnable. Nous avons un producteur à Charny pour la viande, une fromagerie à Arcy-

surCure, une ferme qui produit de l'huile de colza bio à Vermenton et nous sommes en lien avec un producteur de cerises à Coulange-la-Vineuse. »

Les Sentiers de la joie, qui prennent désormais tous leurs repas à l'Ehpad,

et le centre de loisirs, plus occasionnellement, bénéficient eux aussi de ce menu. En juin pour la Fête de la musique, le directeur espère pouvoir offrir aux familles des résidents un repas 100 % local. ■