

COMMUNIQUÉ DE PRESSE**20 ANS DE PARTENARIAT ENTRE ELIOR FRANCE ET LA VILLE D'AUXERRE
CÉLÉBRATION DE L'ENGAGEMENT EN FAVEUR D'UNE RESTAURATION
COLLECTIVE DURABLE ET ÉTHIQUE AUTOUR D'UN REPAS ÉTOILÉ.**

Pour célébrer leurs 20 ans de partenariat, Elior France et la Ville d'Auxerre organisent un repas étoilé pour tous les petits convives des écoles de la commune ainsi que pour les personnes bénéficiant du portage à domicile. Au total, 1 700 personnes pourront déguster le menu conçu par le chef étoilé Jean-Michel Lorain de la Côte Saint-Jacques à Joigny, et préparé par le chef Elior France John Gautier et sa brigade à la cuisine centrale d'Auxerre.

Cet événement marque deux décennies de collaboration constructive pour une alimentation de qualité, respectueuse des agriculteurs et producteurs de la région et des convives, de la crèche aux Seniors à domicile en passant par les élèves des écoles.

Pour Crescent Marault, maire de la Ville d'Auxerre « *L'Enfance étant une priorité de la Collectivité, nous ne pouvions qu'être attentifs à ce que nos enfants bénéficient d'une alimentation de qualité, variée et équilibrée. Pari réussi avec notre prestataire qui coche toutes les cases du Cahier des Charges dans le respect de la Loi Egalim.*

L'obtention du Label ECOCERT garantit un choix de produits issus de l'Agriculture Biologique, la préférence aux produits locaux issus de filières courtes, l'équilibre nutritionnel et la variété des menus en favorisant le "fait maison", la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets.

Toute l'année une diététicienne veille à l'équilibre et à la qualité des repas servis et intervient régulièrement dans les classes pour des animations ludiques et éducatives ayant pour thèmes l'éducation au goût, la nutrition, les familles d'aliments... Une attention particulière est portée aux enfants concernés par une allergie alimentaire. »

Boris Derichebourg, Président Directeur-général d'Elior France abonde : « *Je tiens à remercier la Ville d'Auxerre pour sa confiance depuis 20 ans. Engagés en faveur d'une restauration collective éthique et durable, nos équipes produisent chaque jour des repas sains et variés pour 1 700 convives, du plus jeune dans les crèches aux plus âgés qui bénéficient du portage à domicile. En travaillant avec des fournisseurs locaux et à partir de produits le plus souvent frais et de saison, nous nous plaçons aux avant-postes d'une restauration collective bonne pour la planète et pour les convives. Je tiens également à remercier aujourd'hui les équipes Elior France d'Auxerre pour leur implication et leur bon travail. »*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour une restauration collective de qualité pour toutes les Auxerroises et les Auxerrois

Elior France et la Ville d'Auxerre travaillent ensemble depuis 2004 pour proposer aux Auxerrois et Auxerroises une restauration de qualité, avec des recettes de saison faisant la part belle aux produits locaux. La création par Elior France de bassins d'approvisionnement régionaux permet de répondre à cet engagement profond de valorisation du terroir et de ses agriculteurs et producteurs.

Depuis 2004, le partenariat a évolué, grâce aux investissements de la Ville et à l'expertise d'Elior France pour proposer aujourd'hui des menus produits dans la cuisine centrale d'Auxerre à partir de produits frais et travaillés par nos équipes pour répondre aux attentes des convives d'aujourd'hui. Ainsi, des menus végétariens sont proposés chaque semaine ainsi que des plats respectant les exigences de la Ville, dont notamment davantage de recettes cuisinées sur place, la suppression progressive de produits industriels.

En parallèle, des initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire ont été mises en place, telles que la collecte des biodéchets pour méthanisation, l'installation de tables de tri dans les cantines, et une semaine de pesée annuelle.

Le repas étoilé, une expérience culinaire unique

Pour fêter ces 20 ans de partenariat, Elior France et la Ville d'Auxerre ont sollicité le chef étoilé Jean-Michel Lorain pour concevoir un menu à partir de produits locaux et de saison.

Au menu, les petits et grands convives pourront ainsi déguster de la truite fumée bio de la ferme aquacole de Crisenon (89), du saint-florentin bio de la ferme de Souilly à Montigny-La-Resle (89), des légumes de Rosée des Champs à Doué-en-Anjou (49), des pommes des vergers de Noslon à Guy (89) ou encore du miel des ruchers du Morvan à Château-Chinon (58).

***** Menu étoilé du 26 septembre 2024 *****

Salade de betteraves,
Sauce aigre douce,
Et Saint-Florentin

Filet de lieu à la crème
Et billes de légumes

Tarte Tatin au miel