

Du local dans les assiettes de l'Hôpital !



Du local dans les assiettes de l'Hôpital !

Suite à la loi EGALIM, loi en lien avec le développement durable (obligation d'avoir 50% de produits locaux dont 20% en bio), le CHA privilégie des circuits courts et des produits locaux au profit d'une meilleure qualité :

Volaille label rouge issue du Sud-Ouest (Gers, Landes ou Dordogne)

Porc élevé dans le Gers

Veau label rouge et label Lou Bethet (animaux de maximum 400kg nés et élevés dans le Gers)

Bœuf Gersois du label « La vache de mon voisin » (animaux de race blonde d'Aquitaine nés et élevés dans le Gers)

Agneau du Quercy

Pomme et kiwi bio du Tarn et Garonne

Banane bio

Ainsi le CH d'Auch s'engage dans une démarche de développement durable pour le plus grand plaisir des papilles des patients, des visiteurs et du personnel.

Pour information, l'établissement a produit 372 606 repas durant l'année 2022.