

Les institutions mangent local! au CISSS

Joliette, 26 septembre 2023 - Après le succès retentissant du mini-marché tenu l'an dernier par l'équipe des services alimentaires du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de Lanaudière à l'occasion de l'événement *Les institutions mangent local!*, voilà qu'une 2^e édition de cet événement est en cours.

Une dizaine de commerçants et de producteurs locaux vous attendent au Centre hospitalier De Lanaudière (CHDL) et à l'Hôpital Pierre-Le Gardeur (HPLG) afin de vous faire découvrir des produits et des aliments d'ici. C'est donc un rendez-vous à ne pas manquer!

- CHDL, à la verrière (cafétéria), aujourd'hui le 26 septembre, de 11 h à 17 h.
- HPLG, en face de l'auditorium, demain le 27 septembre, de 11 h à 17 h.

Alors que l'an passé l'événement était destiné aux employés afin de protéger nos milieux de soins en contexte pandémique, nous ouvrons nos portes à toute la population lanaudoise pour cette 2^e édition! Toutes les personnes désirant découvrir des commerçants et des producteurs de la région sont invitées à venir visiter ce mini-marché dès aujourd'hui, en plein cœur des installations du réseau de la santé.

De plus, des restaurateurs locaux (Les Fous-Braques, L'Espace Comptoir, L'Alchimiste Microbrasserie, La Goulée et Au St-Jacques) prennent part à ces journées pour le bonheur des papilles de tous. Des cartes-cadeaux seront aussi tirées au hasard parmi ceux qui auront fait des achats sur place.

La clientèle est en mesure d'acheter des produits et d'aller à la rencontre de ces producteurs : Les Jardins Arômes et Saveurs (produits à base de lavande), Champimignons (champignons), Rebon (craquelins faits à base de drêche), Ferme Soliflore (fleuriste), Maison du bonheur (épices), MVA Créations (produits de papeterie), Ferme Beauvais (viandes), Tout Naturellement (épicerie locale fine), Choco Chocolat (chocolat), Chef J (produits de cuisine végétane), Folle farine (farine) et Ferme au septième sol (légumes) - HPLG seulement.

Faire partie des institutions publiques inscrites au programme *Aliments du Québec au menu*

Soucieuse d'augmenter l'achat de produits locaux pour les intégrer dans ses menus et sensibiliser la population, la Direction du CISSS avait envie de s'impliquer davantage et différemment. En organisant un mini-marché avec des agriculteurs et des artisans locaux, le CISSS proposait une ingénieuse idée qui, dès sa 1^{re} édition, a su conquérir tous ses visiteurs.

Cette démarche, fort appréciée, s'était d'ailleurs démarquée auprès de représentants d'*Aliments du Québec au menu*, lesquels avaient tenu à souligner les efforts consentis par l'équipe à la démarche en diffusant notamment [un portrait du CISSS dans le magazine HRImag](#) ainsi que sur le [blogue d'Aliments du Québec au menu](#).

Rappelons que cette initiative s'inscrit dans le cadre de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) et que le CISSS s'engage, en tant qu'institution publique, à augmenter ses propres achats en produits locaux et régionaux, à les intégrer dans plus de recettes au sein de ses cafétérias et à encourager la clientèle et les employés à emboîter le pas également. Justement, l'équipe des services alimentaires a aussi mis sur pied, il y a quelques semaines, un projet de cueillette de paniers de légumes avec les producteurs dans certaines installations.

L'événement *Les institutions mangent local!* est une initiative du programme *Aliments du Québec au menu* et se déroule à travers la province jusqu'au 1^{er} octobre 2023.

Profitez de votre passage en centre hospitalier pour participer en grand nombre à cet événement bioalimentaire festif ouvert à tous!

- 30 -

Source : Service des communications