Centre intégré de santé et de services sociaux de l'Outaouais
Québec

Développement durable
Approvisionnement responsable (Achat local)

Plus d'aliments québécois dans vos assiettes!

Avec des pratiques écoresponsables, dont un *projet* ***d'accroissement des aliments québécois dans l'approvisionnement alimentaire***, le CISSS de l'Outaouais est sur la bonne voie!

À la suite d'un exercice de quantification, en collaboration avec *Équiterre* et *Aliments du Québec*, il a été déterminé que **49% de l'approvisionnement alimentaire du CISSS de l'Outaouais est québécois.**

Nos 21 services alimentaires sont désormais reconnus par le programme *Aliments du Québec au menu – Institution!*

Consultez le **CISSSOFIL**

PLAN D'ACTION POUR 2022-2023

- *Accroître la part d'approvisionnement*
- *Augmenter la durabilité des menus*
- *Sensibiliser les usagers à l'importance de l'achat alimentaire local*
- *Faire rayonner les différentes initiatives auprès des employés, des usagers et des organismes communautaires et régionaux qui interviennent en contexte d'aide alimentaire.*

Scannez le code ci-dessous pour connaître nos stratégies

PERSPECTIVES POUR L'AVENIR

- Définir les cibles spécifiques à atteindre pour chacun des 12 sites qui se doteront de cibles d'achats locaux
- Augmenter la durabilité des menus
- Créer des maillages et des occasions de rencontre avec des établissements de santé semblables qui travaillent dans le même sens
- Réduire le gaspillage alimentaire

Services alimentaires CISSS de l'Outaouais
Au cœur de l'alimentation

Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du Programme-cadre de développement collectif des marchés bioalimentaires.

Équiterre

Une première pour le CISSS de l'Outaouais!

Du 19 au 23 septembre dernier, nous avons participé à l'événement *Les institutions mangent local!*, organisé par Aliments du Québec!
Dans le cadre de ces journées, notre premier projet-pilote a été mis en œuvre dans le secteur du **Pontiac**.

Grâce au travail de collaboration avec *Équiterre*, le *MAPAQ – Direction régionale de l'Outaouais* et la *Table agroalimentaire de l'Outaouais,* des producteurs de la région nous ont fourni des aliments pour la préparation de notre menu. Ce fut une belle occasion de faire rayonner notre projet d'achat local auprès de la communauté!

Dans le cadre de ces journées, nous avons partagé notre *recette de Croustade aux pommes du Pontiac* pour favoriser l'alimentation locale dans nos institutions.

Consultez notre recette ici

Découvrez ici, le reste des activités organisées durant ces journées

Un grand merci à toutes les personnes qui ont fait de ces journées une belle preuve qu'acheter local, c'est possible!