

Projet *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!*  
**Les centres de réadaptation en jeunesse de la région sont maintenant  
certifiés Aliments du Québec**

**Saguenay, le 19 septembre 2022** — Alors que débute la 4<sup>e</sup> édition de l'événement Les institutions mangent local!, le Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Saguenay-Lac-Saint-Jean (CIUSSS) est fier d'annoncer que les centres de réadaptation en jeunesse Saint-Georges, à Chicoutimi et Lachesnaie, à Roberval, ont reçu l'attestation de reconnaissance d'*Aliments du Québec* pour les produits utilisés dans leurs services alimentaires. Cette certification témoigne des efforts déployés par l'organisation pour soutenir l'industrie bioalimentaire québécoise.

Plus précisément, 65 % des produits utilisés dans les services alimentaires de ces deux installations proviennent du Québec. Parmi ces produits du Québec, environ 23 % sont des produits du Saguenay-Lac-Saint-Jean. En moyenne, quelque 166 430 repas sont préparés annuellement par les services alimentaires des centres de réadaptation jeunesse de la région.

Le projet *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!*, implanté dans les deux centres de réadaptation en jeunesse, est à l'origine de cette marque de reconnaissance. Dans le cadre de ce projet, les services alimentaires ont revu leurs menus pour tenir compte davantage des goûts des jeunes et de la saisonnalité, afin de favoriser l'utilisation d'aliments frais et locaux.

En plus de viser un approvisionnement local répondant aux exigences ministérielles de développement durable et écoresponsable, ce projet vient appuyer différents objectifs entourant la réalité des centres de réadaptation en jeunesse :

- Adapter l'offre du service alimentaire aux besoins de la clientèle des centres.
- Atténuer les inégalités sociales, particulièrement à la sortie du centre de réadaptation en jeunesse
- Faciliter la mobilisation, la collaboration et l'engagement des acteurs du centre de réadaptation en jeunesse auprès de jeunes envers l'acquisition de compétences transversales à l'alimentation, à l'employabilité et à la citoyenneté.

En somme, ce projet porteur se veut une occasion de créer une mobilisation régionale pour rejoindre les jeunes et les aider à développer leur savoir-agir en alimentation tout en ayant un impact positif sur leur santé.

Mentionnons également que cette initiative a un impact tangible sur la réduction du gaspillage alimentaire. En effet, grâce à *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!* les centres de réadaptation jeunesse de la région espèrent réduire le gaspillage alimentaire qui atteint à l'heure actuelle 25 %. Parmi les solutions mises en place, les services alimentaires ont repensé le menu sur un cycle de 3 semaines, au lieu de 5 semaines. Cette nouvelle façon de faire favorise une meilleure gestion des inventaires et des restes, en plus de tenir compte des mets les plus appréciés.

## Un acteur de l'économie circulaire

À plus grande échelle, *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!* contribue à l'économie circulaire de notre région en favorisant les circuits courts et en appuyant des entreprises d'ici qui emploient des gens de notre région.

D'ailleurs, bien que le projet vise actuellement les centres de réadaptation en jeunesse, l'offre alimentaire régionalisée servie dans les hôpitaux et les CHSLD est aussi touchée dans cette démarche. Les objectifs sont les mêmes, mais à plus grande échelle.

*« Cette attestation d'Aliments du Québec représente une étape importante pour le CIUSSS du Saguenay–Lac-Saint-Jean et le projet Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!, car elle témoigne de notre volonté de développer des partenariats avec les entreprises d'ici, notamment par le biais d'un approvisionnement en produits locaux »*

- Gilles Auclair, directeur adjoint logistique et services techniques, et responsable du développement durable pour le CIUSSS du Saguenay–Lac-Saint-Jean

### **Partenariat avec la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean**

En plus de *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!*, le CIUSSS et la Table agroalimentaire ont mis en place, depuis 2018, le projet *Une assiette aux couleurs régionales*, afin de favoriser l'offre agroalimentaire régionale au menu dans nos hôpitaux et dans nos CHSLD. D'ailleurs, une clause de développement durable est présente dans les contrats du CIUSSS depuis 2018. Ainsi, des orientations en matière de développement durable, d'efficacité énergétique, de protection de l'environnement et de la distance à parcourir par les producteurs et distributeurs pour livrer la marchandise doivent être présentées lors des soumissions.

Chaque année, le CIUSSS sert près de 3 millions de repas dans les hôpitaux et les CHSLD, ces moyens prennent donc encore plus d'importance et les impacts positifs sont observables.

En terminant, le CIUSSS invite les entreprises agroalimentaires à venir rencontrer son équipe de l'approvisionnement et de *Notre CIUSSS boréal – La santé au menu!* les 20, 21 et 22 octobre prochains à l'occasion de la 1<sup>re</sup> édition de la *Foire commerciale agroalimentaire Zone Boréale*. L'événement organisé par la Table agroalimentaire du Saguenay–Lac-Saint-Jean se tiendra dans le bâtiment 1912 de la Pulperie de Chicoutimi.

– 30 –

**Source :** Service des communications et des affaires publiques  
Téléphone : 418 545-4980, poste 352  
Courriel : 02ciuss.medias@souv.qc.ca