



# Consommer localement, c'est goûter les saveurs d'ici!



Centre de santé et de services sociaux  
de la Pointe-de-l'Île



# A winning partnership



- CSSS Pointe-de-l'Île | 4 long term health care facilities on the Island of Montreal
- School Board Pointe-de-l'Île | vocational training for culinary chefs and staff
- Equiterre | NGO working to facilitate local procurement within institutions

Equiterre helps build a social movement by encouraging individuals, organizations and governments to make ecological and equitable choices, in a spirit of solidarity.

MANGER	JARDINER	HABITER	CONSOMMER	SE TRANSPORTER	PARTICIPER
<p>À la soupe!</p> <p>Agriculture soutenue par la communauté</p>	<p>Horticulture écologique</p>	<p>Bâtiment durable</p> <p>Efficacité énergétique résidentielle</p>	<p>Commerce équitable</p> <p>Consommation responsable</p>	<p>Campagne Cocktail transport</p> <p>Campagne Je m'active dans mon quartier</p> <p>Randonnée à vélo Libre comme l'air</p>	<p>Changer le monde</p> <p>Expertise à partager</p> <p>Groupes d'action au Québec</p> <p>Interventions publiques</p>
					





Increase the amount of local food served by the Health and Social Services Centre Pointe-de-l'Île.

# Food service at CSSS PDI



620



959 704



1 339

944\$

residents

meals per year

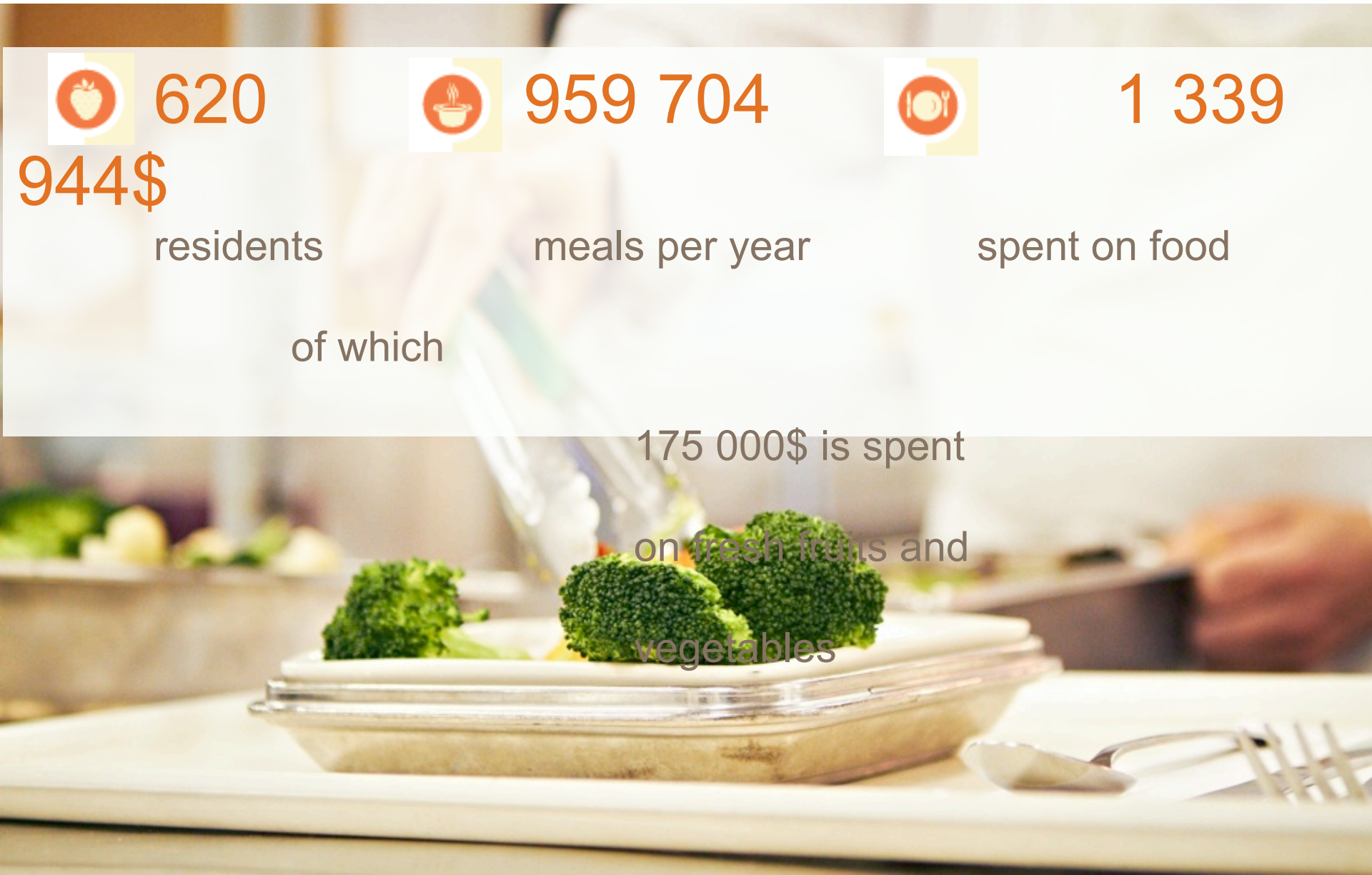
spent on food

of which

175 000\$ is spent

on fresh fruits and

vegetables





# Strategy 1 | Local procurement



- Portrait of the procurement chain, quantification of local food (pre and post), cost comparison
- SWOT analysis and recommendations
- Development of new local product specifications and suppliers

## Strategy 2 | Culinary training

- Bringing local food skills to chefs and staff





## Strategy 3 | Communication

- Promotion of 20 local fruits and vegetables
- Posters, videos, displays and kiosks...
- Web sharing, social media and media relations





équiterre



# Saveurs locales au menu !

Notre résidence est  
fier de vous offrir des  
aliments locaux



équiterre



## Pourquoi y goûter ?

**Pour vos beaux yeux !** Eh oui ! Le bêta-carotène contenu dans les carottes est transformé par l'organisme en vitamine A, reconnue pour ses bienfaits sur la vue, notamment pour l'adaptation de l'oeil à l'obscurité.

**Pour être à la mode !** La carotte est un des légumes les plus consommés au Québec. Légume racine très convoité pendant l'hiver, il regorge de vitamines et de fibres.

Disponibilité : Août à mai

## Pourquoi manger local ?

Pour le plaisir. Pour la santé. Pour soutenir l'économie locale.  
Pour les impacts sociaux positifs. Pour l'environnement.

[www.equiterre.org](http://www.equiterre.org)

[www.equiterre.org](http://www.equiterre.org)

