

POURQUOI PRIVILEGIER LES ALIMENTS LOCAUX ?

- Pour se faire plaisir et goûter à des **produits savoureux**, surtout en saison.
- Pour bénéficier de produits d'une **fraicheur exceptionnelle** et d'une plus grande **qualité nutritionnelle**.
- Pour encourager les **agriculteurs québécois** et soutenir notre économie locale.
- Pour garantir une occupation **dynamique** de nos terres agricoles et préserver notre **patrimoine**.
- Pour **réduire le transport** des aliments sur de longues distances.



1. PARCE QUE VOTRE CLIENTÈLE EN RAFFOLE

C'est bien connu, les fraises de chez nous et les tomates récoltées à pleine maturité en saison ont bien meilleur goût ! Offrir des produits d'ici, c'est avant tout permettre à un maximum de personnes d'avoir accès à des fruits et légumes frais, locaux, sains et de faire un choix positif pour leur santé, leur environnement et leur société. Les consommateurs raffolent de ces produits et sont fiers de pouvoir dire « Ça vient du Québec ! » En mangeant local, on se fait plaisir tout en se rapprochant de nos agriculteurs. En offrant des fruits et légumes d'ici, votre établissement fait un pas pour reconnecter les gens à leur alimentation et leur faire découvrir les richesses de notre agriculture.

2. POUR VALORISER VOTRE ÉTABLISSEMENT

Malgré le fait que de nouveaux projets se développent au Québec, l'approvisionnement local est encore une chose rare au sein des établissements publics et privés. Dès lors, ceux qui proposent des produits locaux à leur clientèle font figure de pionnier en la matière et deviennent un exemple dans leur milieu. L'image de l'établissement est donc valorisée et peut servir de modèle afin de faire la promotion du service alimentaire. Ce type de démarche permet également d'augmenter la consommation de fruits et légumes, étant donné que les clients sont attirés par les produits frais et dont ils connaissent la provenance.

3. UN PLUS POUR VOTRE ÉQUIPE

En intégrant votre équipe de cuisine dans un projet d'approvisionnement local, vous valorisez leur travail en mettant à leur disposition des produits frais et d'une grande qualité. Le personnel apprécie de cuisiner avec des fruits et légumes de leur région et développe un sentiment de fierté et d'appartenance. Se sentant partie prenante de cette démarche innovante, votre équipe sera aussi motivée à relever de nouveaux défis en inventant des recettes et en intégrant des produits qu'ils n'ont pas l'habitude de cuisiner. Vos menus n'en seront que plus savoureux !

4. POUR S'ANCER DANS LA COMMUNAUTÉ

Faire une place aux produits locaux dans sa cuisine, c'est aussi s'ancrer dans sa communauté, en développant des rapports privilégiés avec les producteurs de la région et en participant directement à l'essor de notre économie. C'est se sentir partie prenante d'une collectivité locale et régionale.

5. POUR ENCOURAGER NOS PRODUCTEURS

En commandant plus de fruits et légumes locaux, non seulement on soutient les producteurs d'ici mais en plus, on favorise l'augmentation de l'offre, de la diversité et de l'accessibilité des produits.

Pour en savoir plus : www.equiterre.org/pourquoi-sapprovisionnement-localement

