

# CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal - Hôpital Notre-Dame

Montréal

Institution reconnue au programme depuis 2020

## PRATIQUE INSPIRANTE : des initiatives de cocréation gagnantes!

À l'Hôpital Notre-Dame du CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, la collaboration avec des petites et moyennes entreprises québécoises est maintenant une pratique à privilégier pour l'accès à des produits alimentaires adaptés aux réalités des milieux institutionnels.

C'est dans le cadre d'événements de maillage que Jean-Marc Riverain, chef des services alimentaires à l'Hôpital Notre-Dame, a rencontré les entreprises Tempehine, Bonbon Collections et Nutrinor, avec qui il a entrepris des projets de cocréation de produits alimentaires. Le résultat : des produits novateurs qui répondent simultanément à plusieurs besoins observés chez une large clientèle institutionnelle et qui contribuent à l'efficacité des opérations en cuisine. Le haut potentiel et l'adaptabilité des produits développés ont permis de rapidement susciter la curiosité d'autres milieux institutionnels. Aujourd'hui, ces produits sont non seulement offerts à l'Hôpital Notre-Dame, mais également au sein d'autres établissements de santé, dans des écoles, des garderies et des CPE du Québec.

### L'exemple de la sauce au tempeh de Tempehine

La démarche de cocréation qui a été entreprise entre Les Aliments Merjex/Tempehine et l'équipe de l'Hôpital Notre-Dame est un exemple parfait de succès en cocréation, alors qu'ils ont réussi à développer une sauce pour pâtes à base de tempeh qui peut répondre simultanément à plusieurs contraintes souvent observées au sein des institutions :

- › Elle est facile d'utilisation et permet aux équipes de sauver du temps.
- › Elle peut très bien être servie à une clientèle végétarienne, mais également non-végétarienne grâce à sa texture et son goût très similaires à une sauce à la viande. Selon les commentaires reçus, la clientèle non-végétarienne a adoré la sauce! Elle répond aux critères nutritionnels exigés par l'Hôpital Notre-Dame et
- › correspond ainsi à des standards nutritionnels élevés.

Pour en connaître davantage sur les initiatives en cocréation de l'Hôpital Notre-Dame, visionnez la *Causerie virtuelle sur la cocréation de produits alimentaires adaptés à la clientèle* présentée par l'ECPAR et l'ITHQ :

