

CHU Sainte-Justine

Montréal

Institution reconnue au programme depuis 2018

PRATIQUE INSPIRANTE : réussir à placer les protéines végétales au cœur du menu!

En 2021, l'équipe du CHU Sainte-Justine a lancé de tout nouveaux menus saisonniers, complètement revisités par rapport à leurs anciens menus. Leur objectif : servir des aliments plus durables tout ayant le souci de mettre en valeur les produits locaux et biologiques de saison. Aujourd'hui, environ 50 % des plats chauds servis au CHU sont végétariens!

Charlie-Anne Normand, nutritionniste et spécialiste en procédés administratifs - nutrition au CHU, nous explique que c'est en partie par l'intégration de plusieurs variétés de légumineuses dans leurs recettes qu'ils ont réussi à atteindre une offre alimentaire à moitié végétarienne. Cependant, ce changement ne pouvait se faire du jour au lendemain en raison d'enjeux de disponibilité sur le marché local et de capacités d'entreposage limitées.

La solution trouvée par l'équipe : l'achat de légumineuses sèches!

En effet, l'achat de légumineuses sèches permet non seulement au CHU Sainte-Justine de faire des économies substantielles (environ 9 000 \$ par année), mais elles sont également plus faciles à entreposer.

Depuis l'été 2023, 100% des légumineuses utilisées par le CHU sont achetées en format sec. Ils attendent maintenant impatiemment d'avoir un meilleur accès aux produits de producteurs locaux, qui seront bientôt plus accessibles grâce au projet Haricot d'Équiterre!



Vous cherchez des idées de plats végétariens à intégrer dans vos menus? Consultez le recueil de recettes végétariennes développé par le CHU Sainte-Justine :

