

Services alimentaires Laniel Saint-Laurent

Montérégie

Institution reconnue au programme depuis 2017

**PRATIQUE INSPIRANTE :
l'approvisionnement local, un défi loin d'être impossible!**

Services alimentaires Laniel Saint-Laurent sont spécialisés dans la gestion de cafétéria et service traiteur dans les établissements d'enseignement de niveau primaire, secondaire et collégial.

Depuis sa création en 1986, les actions de Laniel Saint-Laurent ont toujours été réalisées en cohérence avec leur volonté d'encourager les entreprises locales, notamment en intégrant de nombreux produits qui portent la marque de certification Aliments préparés au Québec.



À titre d'exemple, Laniel Saint-Laurent offre dans l'intégralité de ses cafétérias d'écoles professionnelles et de cégeps le café de l'entreprise Virgin Hill. On retrouve également dans l'ensemble de ses installations desservies les thés et tisanes de Trans-Herb E, les galettes et muffins Olivier Bouvai et de nombreux produits de chez Produits alimentaires Berthelet.

« Afin de présenter un menu mettant en valeur les produits du Québec tout au long de l'année, notre équipe s'investit considérablement dans la recherche de fournisseurs locaux et l'identification de substituts pour les produits non disponibles au Québec. »

– Virginie Charbonneau, directrice générale

En plus d'être reconnu au programme Aliments du Québec au menu, Laniel Saint-Laurent est membre de Commun'assiette depuis son lancement en 2020. Il est un membre actif de cette communauté de pratique, alors qu'il participe activement aux réflexions en lien avec l'avancement des façons de faire en matière d'approvisionnement sain, local et écoresponsable.