

Mettez de la couleur dans vos assiettes!

LES FRUITS ET LES LÉGUMES EN VEDETTE TOUTE L'ANNÉE DANS LES RESTAURANTS DU QUÉBEC

Rougemont, le 29 septembre 2009 – Compte tenu de la préoccupation grandissante des Québécoises et des Québécois à l'égard de la qualité de leur alimentation, le programme *Fruits et légumes en vedette* devient dorénavant accessible toute l'année. Ainsi, les restaurateurs qui le souhaitent pourront offrir à leur clientèle des menus sains et équilibrés mettant en valeur les légumes et les fruits, en particulier ceux qui sont cultivés ici. L'année durant, la population pourra ainsi bénéficier d'une offre alimentaire améliorée lors des repas pris au restaurant. Au cours des quatre dernières années, l'événement *Fruits et légumes en vedette* s'est déroulé uniquement au mois de mars, avec grand succès. Le programme bonifié a été lancé aujourd'hui à Rougemont, en Montérégie, en présence du sous-ministre adjoint par intérim au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), monsieur Guy Auclair, et de la directrice de la prévention des maladies chroniques et des traumatismes au ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), la docteure Marie Rochette.

« Dans un contexte où le rôle de la consommation de fruits et de légumes dans la prévention de certaines maladies comme le cancer, le diabète et les maladies cardiovasculaires est largement reconnu, le programme *Fruits et légumes en vedette* offre aux restaurateurs une belle occasion de se distinguer en tant qu'entreprises soucieuses de la santé de leur clientèle », a expliqué la docteure Rochette. Ceux d'entre eux qui choisissent d'y participer peuvent compter sur un appui solide pour le mettre en œuvre. En plus d'avoir accès à différents outils et à du matériel promotionnel pour la campagne du mois de mars, ils bénéficient d'ateliers de sensibilisation pour intégrer davantage de fruits et de légumes dans les différents mets et peuvent prendre part à des rencontres de réseautage avec des producteurs, des distributeurs et des transformateurs régionaux de fruits et de légumes. « Tout est mis en œuvre pour accompagner les restaurateurs participants dans l'élaboration d'une offre alimentaire plus nutritive et toujours savoureuse, et ainsi, faire écho à la stratégie *Mettez le Québec dans votre assiette* du MAPAQ », a ajouté monsieur Auclair.

Une collaboration qui porte fruit entre les secteurs agroalimentaire et de la restauration

Dirigé par le MSSS avec la collaboration du MAPAQ, le programme *Fruits et légumes en vedette* compte sur la participation de plusieurs grands partenaires, dont l'Association des jardiniers maraîchers du Québec, l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes, le Conseil de la transformation agroalimentaire et des produits de consommation, l'Association des restaurateurs du Québec, le Conseil des chaînes de restaurants du Québec et Acti-Menu.

Par ailleurs, cette initiative s'inscrit dans le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, Investir pour l'avenir. Tout comme la campagne sociétale *Au Québec, on aime la vie!*, elle fait partie d'un ensemble d'actions concertées qui visent à faire émerger, dans tous les milieux, des environnements favorables à l'adoption de saines habitudes de vie.

La liste des établissements participant au programme *Fruits et légumes en vedette* sera disponible sur le site www.saineshabitudesdevie.gouv.qc.ca, où l'on trouve également des renseignements supplémentaires sur ce programme et sur d'autres initiatives de promotion des saines habitudes de vie.

- 30 -

Source : Direction des communications
Ministère de la Santé et des Services sociaux

Renseignements : Dominique Breton
Relations avec les médias
Ministère de la Santé et des Services sociaux
418 266-8914

Clément Falardeau
Relations avec les médias
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
418 380-2100 poste 3512