



Recueil de politiques

Commission scolaire des Monts-et-Marées

CODE : SRM 07-08 06

ADOPTION : 2007-12-18
2009-03-24

Résolution : C.C. 256-07
C.C. 061-09

Page : 1 de 11

**TITRE: POLITIQUE ALIMENTAIRE ET PROMOTION DES SAINES
HABITUDES DE VIE**

**SERVICE: SERVICE DES RESSOURCES MATÉRIELLES ET DES
TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION**

NOTE IMPORTANTE

Le Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport a dévoilé, le 14 septembre 2007, sa nouvelle politique-cadre « Pour un virage santé à l'école ». Ce document présente les orientations, à court et à moyen terme, du Ministère en ce qui a trait aux principes d'une saine alimentation et d'un mode de vie physiquement actif. On y retrouve également des mesures et des échéanciers clairs permettant aux commissions scolaires d'orienter définitivement leurs politiques locales.

1 FONDEMENTS

- 1.1 La présente politique s'appuie sur la politique-cadre du Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport « Pour un virage santé à l'école » publiée le 14 septembre 2007. Elle s'inspire également du document « Politique alimentaire cadre. Milieu scolaire, centres de la petite enfance et autres services de garde à l'enfance » publié en juin 2005 par le chantier sur les environnements alimentaires sains.
- 1.2 La présente politique adopte les orientations fondamentales présentées dans le document « Investir pour l'avenir. Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 » publié en 2006 par la Direction des communications du ministère de la Santé et des Services sociaux.
- 1.3 La présente politique s'intègre au programme « École en santé » instauré, en 2005, par le ministère de l'Éducation, des Loisirs et du Sport.

- 1.4 Les devis de la Commission scolaire des Monts-et-Marées « Exploitation d'une concession alimentaire au primaire» et « Exploitation d'une concession alimentaire au secondaire»
- 1.5 La Loi sur l'instruction publique, L.R.Q., chapitre I-13.3, articles 257, 258 et 292.
- 1.6 Le guide alimentaire canadien publié en 2007.
- 1.7 Les valeurs, orientations et décisions du conseil des commissaires et des différents intervenants de la Commission scolaire des Monts-et-Marées.
- 1.8 DÉFINITION DE LA « MALBOUFFE » : Aliment non nutritif ne répondant pas aux besoins physiologiques ou pouvant être dommageable pour la santé parce qu'ayant une teneur trop élevée en gras saturés et/ou trans, en sodium ou en sucre.

2 PRÉAMBULE ET OBJECTIFS

Le développement des jeunes, leur santé et leur réussite constituent des défis primordiaux pour la société québécoise. Parmi les obstacles figure la problématique de l'embonpoint et de l'obésité qui touche maintenant les enfants et les adolescents.

L'adoption de saines habitudes en matière d'alimentation et d'activité physique sont au cœur du développement du jeune vers son plein épanouissement personnel et social.

L'organisation du calendrier scolaire, du transport scolaire, des services de surveillance et des services de garde en milieu scolaire détermine des plages horaires où les élèves et les membres du personnel peuvent consommer des aliments préparés sur place ou à l'extérieur et/ou en machines distributrices.

Selon les spécialistes, l'alimentation a un lien direct avec la santé. L'acquisition de saines habitudes alimentaires est une étape importante dans le développement de l'individu. Plus précisément, l'alimentation est fondamentale à plusieurs égards dont :

- Le développement de l'élève (ex. : croissance, maturation des dents, densité osseuse)
- La santé (ex. : résistance du système immunitaire, protection contre plusieurs types de cancer, prévention des maladies cardiovasculaires, du diabète et de l'obésité)
- Le bien-être (ex. : énergie, vitalité, condition physique)
- La réussite éducative (ex. : effets sur la motivation, l'estime de soi, le rendement cognitif et la concentration)

Puisque le lien direct entre une bonne alimentation et la santé est très bien établi, le Conseil des commissaires de la Commission scolaire souhaite encadrer la distribution et la préparation des aliments à l'intérieur de ses établissements. Cet encadrement servira également à fournir des balises claires sur la vision de la Commission scolaire en ce qui a trait à la consommation d'aliments non nutritifs communément appelés « la malbouffe ».

La Commission scolaire des Monts-et-Marées autorise l'exploitation, dans ses établissements désignés, de concessions alimentaires opérées par des individus ou des entreprises du secteur privé. Il est également permis de faire appel à un traiteur externe

pour la fourniture de repas chauds comme c'est le cas dans quelques services de garde en milieu scolaire.

Il est aussi possible dans les établissements, pour les élèves et le personnel d'apporter, leur repas du midi et/ou collation et de les consommer sur place dans des endroits aménagés à cet effet.

Dans tous les cas, la Commission scolaire souhaite offrir un environnement alimentaire sain, notamment en offrant des menus santé à la cafétéria et des produits nutritifs dans les distributrices. Cet environnement sain peut se définir par la mise en place de mesures et d'actions concertées visant à garantir aux usagers l'accessibilité durable à des aliments nutritionnellement appropriés, en quantité suffisante, de qualité (salubres) et à coût raisonnable, contribuant au bien-être et à la santé.

La Commission scolaire vise aussi, par sa mission éducative, à valoriser, à informer, à éduquer et à initier les élèves et leurs parents aux saines habitudes de vie en leur offrant des opportunités d'essayer de nouveaux aliments et de pratiquer des activités physiques ou de détente. D'autant plus qu'il y a consensus sur la pertinence d'agir dès le jeune âge si on veut favoriser l'adoption et le maintien de telles habitudes tout au long de la vie.

La Commission scolaire est également consciente du fait que la littérature a largement démontré que l'information et l'éducation en matière de nutrition ne suffisent pas à elles seules à amener une population à changer ses habitudes alimentaires. Nous devons agir aussi sur les environnements pour entraîner des changements durables.

Le présent document a donc pour but de présenter la politique alimentaire applicable dans tous les établissements de la Commission scolaire des Monts-et-Marées.

2.1 Les objectifs généraux de la présente politique sont les suivants:

- 2.1.1 Amener les élèves à bien s'alimenter et à faire de l'exercice de manière à maintenir et à améliorer leur santé.
- 2.1.2 Favoriser l'intégration d'activités éducatives en nutrition aux programmes de formation destinés aux élèves.
- 2.1.3 Établir le cadre administratif pour l'octroi, la gestion et l'application des contrats de concessions alimentaires
- 2.1.4 Déterminer les responsabilités respectives des différents gestionnaires des établissements, des services centralisés et des services alimentaires de la Commission scolaire.

2.2 Les objectifs spécifiques sont :

- 2.2.1 Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans les services alimentaires et les distributrices.
- 2.2.2 Offrir un menu varié qui permet aux usagers de se procurer un repas complet couvrant le tiers des besoins nutritionnels de la journée tel qu'établi par le Guide alimentaire canadien en vigueur (en tenant compte des

groupes d'âge « Enfants 9-13 » pour le primaire et « Adolescents 14-18 » pour le secondaire) et qui tient compte de la capacité financière des familles.

- 2.2.3 Permettre aux élèves de goûter à des mets et des saveurs nouveaux. Ce faisant, promouvoir certains aliments moins populaires mais essentiels au bon équilibre alimentaire.
- 2.2.4 Encourager les établissements dans la promotion des saines habitudes de vie : alimentation équilibrée, activité physique régulière, absence de drogues et tabagisme, etc.

3 PORTÉE

- 3.1 Nous entendons par services alimentaires, toutes les ressources affectées à la livraison la préparation et la distribution d'aliments aux élèves et au personnel de la Commission scolaire des Monts-et-Marées.
- 3.2 Cette politique s'adresse :
 - 3.2.1 à toutes les personnes signataires d'un contrat de concession alimentaire située dans un établissement de la Commission scolaire des Monts-et-Marées ainsi qu'à leur(s) employé(s) ;
 - 3.2.2 à tous les élèves fréquentant un établissement de la Commission scolaire des Monts-et-Marées ;
 - 3.2.3 à tout le personnel de la Commission scolaire des Monts-et-Marées et plus spécifiquement aux directions des écoles et des centres et aux directions des services administratifs et éducatifs de la Commission scolaire des Monts-et-Marées.

4 EXIGENCES RELATIVES AUX ALIMENTS

- 4.1 Le service des ressources matérielles de la Commission scolaire détermine, avec le support des instances régionales et locales en santé publique et en collaboration avec les établissements, la liste des aliments dont la vente est autorisée dans les établissements.

En conformité avec les objectifs de la politique, la Commission scolaire privilégie une alimentation équilibrée dont certaines catégories d'aliments ne peuvent faire partie (Annexe A).

- 4.2 Les aliments doivent satisfaire aux critères de qualité et de quantité définis, par la Commission scolaire, dans les devis techniques.
- 4.3 Les aliments doivent être sains (salubres), nutritifs, équilibrés, de bonne qualité gustative afin de plaire aux élèves.

- 4.4 La variété offerte doit permettre de consommer des aliments avec des teneurs réduites en gras (lipides), en gras saturés ou trans, en sodium et en sucre.
- 4.5 Les types de cuisson n'utilisant pas ou que très peu de matières grasses comme par exemple la cuisson à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti doivent être privilégiés.

5 EXIGENCES RELATIVES AUX REPAS

- 5.1 Doit constituer une alimentation, tel que prescrit par le Guide alimentaire canadien, ne fournissant pas plus de 30% de la quantité totale d'énergie sous forme de gras (lipides) et pas plus de 10% sous forme de gras saturés et 55% de la quantité totale d'énergie sous formes de glucides provenant de différentes sources.
- 5.2 Le menu du jour doit obligatoirement, lorsque disponible:
- 5.2.1 Contenir des aliments appartenant aux quatre groupes du «Guide alimentaire canadien» soit:
- Produits laitiers.
 - Viande, poisson, volaille et substitut.
 - Produits céréaliers.
 - Fruits et légumes.
- 5.2.2 Être établi selon un cycle de quatre ou cinq semaines.
- 5.2.3 Comprendre les articles suivants offerts avec une ou **deux** variétés de mets principal (obligation lorsque le mets principal est constitué de malbouffe ex. pizza pepperoni), selon le choix de l'établissement:
- Un potage ou un jus de légume.
 - Une assiette comprenant un mets principal, des légumes et pommes de terre ou un substitut.
 - Un dessert.
 - Un breuvage.
- 5.3 Le bar à salades doit, lorsque disponible:
- 5.3.1 Contenir une variété de laitue, de légumes, de fromage, de viande ou un substitut, de pâtes alimentaires, le tout accompagné d'une vinaigrette légère.
- 5.3.2 Être servi à partir d'un bar à salade réfrigéré.
- 5.3.3 Permettre au consommateur de choisir le contenu de son assiette.
- 5.3.4 Permettre l'achat d'assiette préparée d'avance
- 5.4 Divers articles alimentaires prévus aux menus doivent être offerts «à la carte» afin de permettre aux élèves de compléter leur boîte à lunch.

- 5.5 Le service de traiteur doit, lorsque disponible:
- 5.5.1 Offrir des aliments de qualité appartenant aux quatre groupes du «Guide alimentaire canadien».
 - 5.5.2 Offrir une variété de menus établis selon un cycle de quatre ou cinq semaines.
 - 5.5.3 Satisfaire aux critères de quantité définis, par la Commission scolaire, dans les devis techniques.
 - 5.5.4 Respecter un temps d'attente minimal pour garder les aliments hors de la zone de danger qui se situe entre 4° et 60°C.
- 5.6 Le service de distributrices doit, lorsque disponible:
- 5.6.1 Respecter la liste (Annexe A) des aliments à proscrire à la Commission scolaire des Monts-et-Marées.
 - 5.6.2 Respecter la distribution, la qualité et les quantités prévues par la Commission scolaire.
 - 5.6.2 Offrir des aliments qui respectent les délais de la consommation.
 - 5.6.3 Tous les aliments doivent être emballés (à l'exception de ceux qui ont une pelure ou que l'on peut laver).

6 OCTROI OU PROLONGATION DES CONTRATS DES SERVICES ALIMENTAIRES

- 6.1 L'octroi des contrats de services alimentaires se fait en conformité des politiques et des règles de fonctionnement existantes à la Commission scolaire.
- 6.2 Conformément aux divers règlements et ordonnances en vigueur, chaque concessionnaire doit se munir des permis et des autorisations d'opération requises.
- 6.3 Les devis sont de plus soumis à un certain nombre de règles techniques qui font partie intégrante du contrat et qui sont décrites dans les documents « Exploitation d'une concession alimentaire au primaire» et « Exploitation d'une concession alimentaire au secondaire», à savoir:
- La manipulation et l'entreposage des aliments.
 - L'inspection et le contrôle.
 - Les normes d'hygiène pour l'organisation physique, le personnel et l'entretien.
 - Les responsabilités à définir au contrat.

7 RESPONSABILITÉS DES GESTIONNAIRES ET DU PERSONNEL

7.1 Direction générale

- 7.1.1 Ajouter à la planification stratégique ainsi qu'à la reddition de comptes annuelle des établissements le suivi des orientations prescrites par la présente politique.

7.2 Direction du service des ressources matérielles

- 7.2.1 Élaborer et mettre à jour la politique alimentaire de la Commission scolaire dont, notamment, la liste des aliments et les règles d'application en collaboration avec les instances régionales et locales en santé publique, les établissements et le ou les concessionnaires concernés.
- 7.2.2 Procéder, lorsque nécessaire, avec les directions des établissements, à l'évaluation des produits et services alimentaires dispensés aux fins d'amélioration des services, d'appels d'offres, de résiliation de contrat et d'indexation des prix.
- 7.2.3 Soutenir les établissements et les concessionnaires dans leurs responsabilités respectives.
- 7.2.4 Être responsable des appels d'offres, de l'adjudication ou de la résiliation des contrats de services alimentaires avec la collaboration des directions d'établissement.
- 7.2.5 Élaborer et maintenir à jour l'inventaire du matériel et de l'équipement appartenant à la Commission scolaire
- 7.2.6 Aménager et entretenir les locaux pour la préparation et la consommation des repas et fournir les équipements actuellement disponibles de la Commission scolaire et mis à la disposition des concessionnaires lors de l'adjudication des contrats.

7.3 Direction d'établissement

- 7.3.1 Ajouter aux objectifs du projet éducatif de leur établissement les orientations prévues à la politique-cadre du MELS en matière de saines habitudes de vie, implanter les mesures appropriées et en assurer le suivi.
- 7.3.2 Assumer conjointement avec le service des ressources matérielles la gestion et la supervision des contrats des services alimentaires de son établissement.
- 7.3.3 Déterminer avec la ou le concessionnaire les heures et les modes d'opération des services alimentaires.
- 7.3.4 Donner suite aux avis reçus des autorités municipales, provinciales et fédérales.

- 7.3.5 Évaluer, lorsque nécessaire, les produits et services rendus aux fins d'amélioration, d'appels d'offres, de résiliation de contrat et d'indexation des prix en collaboration avec le service des ressources matérielles.
 - 7.3.6 Participer activement aux appels d'offres pour les services alimentaires en collaboration avec les services concernés.
 - 7.3.7 Favoriser dans son milieu l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et équilibrée en impliquant les élèves et le personnel.
- 7.4 La ou le concessionnaire
- 7.4.1 Fournir les services alimentaires strictement prévus par contrat avec la Commission scolaire et afficher les menus et la liste de prix des aliments offerts.
 - 7.4.2 Respecter toutes les clauses du contrat convenu avec la Commission scolaire.
 - 7.4.3 Obtenir l'approbation du service des ressources matérielles pour toute modification aux prix des repas.
 - 7.4.4 Consulter la direction d'établissement avant toute modification à la liste des prix des produits offerts individuellement.
 - 7.4.5 Donner suite aux avis reçus des autorités municipales, provinciales et fédérales.
 - 7.4.6 Collaborer avec la direction de l'établissement à la promotion des principes d'une saine alimentation.
- 7.5 Les membres du personnel des établissements et des services alimentaires
- 7.5.1 Viser à ce que les adultes des différents milieux présents dans les établissements servent de modèles positifs en matière de saine alimentation.

8 ÉVÈNEMENTS SPÉCIAUX

Dans le cadre de la politique, la Commission scolaire des Monts-et-Marées reconnaît l'importance culturelle de souligner, durant l'année scolaire, certains évènements spéciaux. Ces traditions comportent, entre autres choses, la consommation d'aliments visés par les restrictions de la présente politique.

Pour souligner les quatre évènements spéciaux que sont l'Halloween, la période des Fêtes, la Saint-Valentin et Pâques, il est dorénavant permis de consommer certains aliments interdits par lesdites restrictions.

Les aliments visés font partie du groupe dont le principal ingrédient est le sucre. Les autres restrictions demeurent en vigueur.

L'établissement pourra établir au maximum quatre (4) journées dans le calendrier scolaire où les élèves et le personnel pourront profiter de la présente exclusion.

Pour maintenir la promotion des principes de saine alimentation, il est recommandé aux établissements d'offrir également des aliments santé à ceux et celles qui le désirent.

À noter que les d'activités de levées de fond ne sont pas touchées par cette exclusion. Il demeure interdit de vendre des aliments proscrits par la politique.

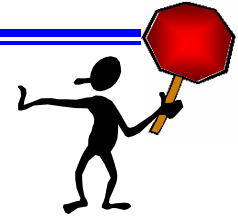
9 ENTRÉE EN VIGUEUR

Cette politique entre en vigueur lors de son adoption par le Conseil des commissaires de la Commission scolaire des Monts-et-Marées.

EXIGENCES RELATIVES AUX ALIMENTS

La Commission scolaire, soucieuse de la santé des usagers de ses cafétérias, s'assure d'éviter des dangers liés aux allergies alimentaires en incluant dans sa politique des restrictions importantes à ce sujet.

ATTENTION AUX ALLERGIES !



INTERDICTION

- D'utiliser de l'huile d'arachide dans la cuisson des aliments.
- *Tout autre aliment pouvant causer un danger très sérieux à la santé et ayant la capacité d'intoxiquer par un procédé autre que la consommation (odeur, toucher, etc.). Les situations visées par cette interdiction seront traitées à la pièce et feront l'objet d'un avis écrit de la direction des ressources matérielles.*

OBLIGATION D'IDENTIFIER tout produit alimentaire contenant des arachides ou des noix (amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes ou avelines, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches et noix de Grenoble) ainsi que des poissons, crustacés, et mollusques.

De plus, **IL SERA NÉCESSAIRE QUE LE PERSONNEL PUISSE INFORMER LES CLIENTS – SUR DEMANDE** - lorsque certains produits offerts contiennent l'un ou l'autre des éléments allergènes suivants: graines de sésame, lait, œufs, soja, blé, gluten.

En conformité avec les objectifs de la politique, la Commission scolaire privilégie une alimentation équilibrée dont certaines catégories d'aliments ne peuvent faire partie. Elles doivent donc être éliminées complètement des menus proposés aux élèves. En voici la liste :

ALIMENTS À HAUTE TENEUR EN GRAS TELS QUE:

- ▶ Beignes.
- ▶ Pâtisseries à la crème.
- ▶ Croustilles.
- ▶ Frites et poutine
- ▶ Aliments (panés ou non) frits dans l'huile à n'importe laquelle étape du cycle de préparation

ALIMENTS CONCENTRÉS EN SUCRE TELS QUE:

- ▶ Toutes les variétés de friandises.
- ▶ Pâtisseries riches en gras et en sucre.
- ▶ Toutes les variétés de tablettes de chocolat (teneur en cacao inférieure à 70%)

- ▶ Biscuits type commercial: guimauve, à la crème, recouverts de chocolat, etc.
- ▶ Eaux glacées aromatisées.
- ▶ Boissons gazeuses.
- ▶ Céréales enrobées de sucre.
- ▶ Arachides et noix enrobées de chocolat.
- ▶ Gomme à mâcher (variétés contenant du sucre).
- ▶ Boissons énergisantes contenant de la taurine, de la caféine (par exemple : Red Bull, Énergie, etc.)
- ▶ Boissons contenant du sucre ajouté (ex. boissons préparées à l'aide de poudre à saveur de fruits et boissons sportives : Gatorade, Powerade, etc).

ALIMENTS À HAUTE TENEUR EN SEL TELS QUE:

- ▶ Arachides et noix salées.
- ▶ Bretzel.

CHARCUTERIE :

Une fois par cycle de menu – soit *TOUTES LES 4 À 5 SEMAINES* – un des items suivants pourra être utilisé. Toutefois, l'autre choix de menu pour ce midi-là devra OBLIGATOIREMENT être un menu santé.

- ▶ Pepperoni
- ▶ Salami
- ▶ Saucisson de Bologne
- ▶ Saucisses à hot-dog

Note : La charcuterie peut être remplacée par des viandes froides telles que dinde, jambon, roast-beef ou poulet