

POLITIQUE
POLITIQUE POUR UNE SAINE ALIMENTATION DANS UN CONTEXTE DE VIRAGE SANTÉ À L'ÉCOLE

Unité administrative :
Service des ressources éducatives

1. LE BUT

- 1.1 Le présent document est une politique que la Commission scolaire entend respecter concernant les services alimentaires offerts à sa clientèle jeune et adulte et qui doit s'appliquer dans tous les établissements incluant le centre administratif.
- 1.2 La présente politique précise les rôles et responsabilités des divers intervenants dans les établissements et les services de la Commission scolaire en regard de sa gestion et de son application,
- 1.3 La présente politique détermine également la réglementation relative au menu ci-annexé offert à la clientèle de la Commission scolaire dans les cafétérias des écoles secondaires celles gérées par les traiteurs ou concessionnaires alimentaires dans les écoles primaires incluant les petits déjeuners, et les cas échéants celles des centres de formation générale des adultes et centres de formation professionnelle. Elle est applicable également au contenu vendu dans les machines distributrices.

2. LE CADRE LÉGAL

La présente politique s'appuie sur la Loi sur l'instruction publique L.R.Q. c.I-13.3 et, plus particulièrement, sur les articles 257 et 258, qui permettent à la Commission scolaire le pouvoir d'offrir des services de restauration. De plus, elle fait référence au régime pédagogique de l'éducation préscolaire, de l'enseignement primaire et de l'enseignement secondaire R.R.Q. c.-I-13.3, r.3.1 article 4, 2^e et 4^e paragraphes qui précisent que les services éducatifs complémentaires doivent faire l'objet de programme de promotion et de prévention qui visent à donner à l'élève un environnement favorable au développement de saines habitudes de vie et de compétences qui influencent de manière positive sa santé et son bien être et de programme de services de vie scolaire visant le développement de l'autonomie de l'élève de son sens des responsabilités, de sa dimension morale et spirituelle de ses relations interpersonnelles ainsi que de son sentiment d'appartenance à l'école et à la communauté.

Elle répond aux exigences de la politique cadre pour une saine alimentation du MELS (2007) intitulée « Pour un virage santé à l'école », qui énonce les orientations officielles, et notamment, celles d'améliorer la santé des jeunes par la création d'un environnement propice à la saine alimentation.

3. LES PRINCIPES

- 3.1 La Commission scolaire reconnaît que la saine alimentation des jeunes et adultes est une responsabilité partagée, appartenant avant tout aux parents puis au milieu scolaire et au jeune lui-même. Le fait d'établir une politique alimentaire, n'a pas pour but de déresponsabiliser le parent ou de stigmatiser les élèves mais plutôt s'assurer que le milieu scolaire offre un environnement favorable à la saine alimentation.

- 3.2 Étant donné que les périodes de croissance telles l'enfance et l'adolescence sont déterminantes à l'égard de l'apprentissage de saines habitudes alimentaires, la Commission scolaire reconnaît que l'éducation à la nutrition fait partie du processus éducatif.

Sa promotion doit donc se faire également dans le cadre d'activités d'enseignement, et d'activités complémentaires. Les encadrements scolaires mis de l'avant par la Commission scolaire offrent aux établissements une marge de manœuvre qui leur permet d'établir leur priorité ainsi que les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs. Le plan stratégique de la Commission scolaire, les projets éducatifs et les plans de réussite des écoles et des centres devront être des outils privilégiés pour inscrire les intentions quant à une saine alimentation, ainsi :

- ~ Au secteur de l'enseignement jeune, tant le Programme de formation de l'école québécoise que les Programmes des services éducatifs complémentaires offrent des éléments qui devront servir d'ancrage à la mise en œuvre de la politique alimentaire. Il s'agit du programme d'éducation physique et à la santé, des domaines généraux de formation Santé et Bien-être, Environnement et Consommation et du programme de formation et de prévention des services éducatifs complémentaires.
- ~ Au secteur de la formation générale des adultes, la formation prévue dans le nouveau curriculum, considère le domaine du développement personnel, les saines habitudes de vie sous l'angle de l'alimentation au quotidien et sera un autre point d'ancrage pour l'implantation de la politique alimentaire. Il en est de même en formation professionnelle, où les saines habitudes de vie s'inscrivent en continuité avec l'un des buts généraux de la formation qui est de favoriser le développement personnel. De plus, la plupart des programmes d'études traitent de la santé au travail incluant une saine alimentation soit par une compétence ou par certains éléments de compétence.

- 3.3 La Commission scolaire s'associe aux institutions responsables de la santé publique (MSSS) et collabore avec le Ministère de l'agriculture, pêche et alimentation (MAPAQ) en vue de participer, en fonction de son rôle dans la société, à l'élimination des carences alimentaires et à l'acquisition et la promotion de saines habitudes alimentaires. Le déploiement, dans le cadre des ententes de complémentarité de l'approche *École en santé* devient prioritaire.

- 3.4 La Commission scolaire reconnaît la pertinence et entend respecter les règles et recommandations du «Guide alimentaire canadien pour manger sainement».

- 3.5 La Commission scolaire reconnaît la nécessité d'établir une démarche cohérente et globale favorisant la réussite éducative en associant sa politique alimentaire à la promotion dans ses établissements, d'un mode de vie physiquement actif.

- 3.6 Les services alimentaires qui sont gérés par la Commission scolaire le sont selon un principe d'autofinancement.

4. L'OBJECTIF GÉNÉRAL

L'objectif général de la politique alimentaire pour une saine alimentation est de favoriser chez l'élève un bon niveau de santé en suscitant l'acquisition, le maintien ou le développement de saines habitudes alimentaires.

5. LES OBJECTIFS PARTICULIERS

- 5.1 Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans les établissements en établissant une réglementation relative aux menus s'adressant aux services alimentaires, aux services de traiteurs, de concessionnaires et de cafétéria pour optimiser la qualité et la variété des aliments offerts, incluant ceux des machines distributrices et des comptoirs alimentaires.
- 5.2 Favoriser, chez les élèves, l'acquisition de connaissances et le développement de saines habitudes alimentaires.
- 5.3 Offrir aux élèves des services alimentaires qui permettent une saine alimentation, de bon goût et variée en tenant compte de leur capacité financière.
- 5.4 Favoriser chez les élèves la consommation d'aliments nutritifs et de mets nouveaux.
- 5.5 Promouvoir certains mets nouveaux moins populaires mais essentiels au bon équilibre alimentaire.
- 5.6 Offrir un menu varié qui permet aux élèves de se procurer un repas complet (4 groupes alimentaires) couvrant le tiers des besoins nutritionnels de la journée.
- 5.7 Prescrire les exigences de fonctionnement des services alimentaires dans les établissements, incluant l'aspect nutritionnel.
- 5.8 Éviter la vente et l'utilisation d'aliments qui contiennent des ingrédients reconnus à haute teneur allergène. Le cas échéant s'assurer que ceux-ci seront clairement identifiés et vendus sous emballage scellé, s'il y a lieu.

6. EXIGENCES RELATIVES AUX MENUS

6.1 Au plan nutritionnel :

- 6.1.1 Cette politique stipule que les aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien pour manger sainement, doivent être accessibles aux élèves. En tout temps, pour la durée du contrat, avec les concessions alimentaires, le Guide alimentaire canadien en vigueur doit être respecté.
- 6.1.2 Cette politique définit qu'un repas complet comporte les articles suivants selon le Guide alimentaire canadien :
 - ~ Légumes et fruits;

- ~ Produits céréaliers;
 - ~ Lait et substituts;
 - ~ Viandes et substituts.
- 6.1.3 Cette politique prévoit que tous les articles aux menus seront offerts à la carte en plus du repas complet afin de permettre aux élèves de compléter leur boîte à lunch.
- 6.1.4 Cette politique détermine que les mets servis dans les services alimentaires devront répondre aux exigences qualitatives et quantitatives définies dans la réglementation relative aux menus en vigueur.
- 6.1.5 Les aliments privilégiés doivent être sains, d'une bonne valeur nutritive, équilibrés, variés et de bonne qualité gustative.
- 6.1.6 La Commission scolaire s'assure que les directions d'écoles et centres évaluent périodiquement la qualité des services alimentaires offerts. Cette évaluation tient compte de la variété et de la quantité des aliments, des goûts de la clientèle, de l'hygiène et de tout autre aspect pertinent. Les critères d'évaluation s'appuient sur les recommandations du «Guide alimentaire canadien pour manger sainement». La Commission scolaire s'assure également de vérifier que les menus proposés aux élèves soient respectueux de la réglementation relative au menu.
- 6.1.7 La Commission scolaire interdit dans ses établissements la vente d'aliments à haute teneur en gras et sans valeur nutritive. Toutefois, n'est pas interdit au grand public la vente de produits réalisés dans le cadre d'un programme de formation.
- 6.1.8 Les composantes d'une alimentation variée et à bonne valeur nutritive sont:
- ~ Une assiette principale comprenant au moins un légume d'accompagnement;
 - ~ Une variété de fruits et légumes;
 - ~ Une variété de jus de fruits purs à 100% (non sucré) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau;
 - ~ Des produits céréaliers à grains entiers privilégiés;
 - ~ Une variété de desserts et collations à base de fruits, de produits laitiers et à grains entiers;
 - ~ Une diminution du contenu en gras de la viande
 - ~ L'utilisation des types de cuisson à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti;
 - ~ L'interdiction d'utiliser des produits en gras saturé ou hydrogénés;
 - ~ L'élimination de friture et les aliments panés ou préalablement frits;
 - ~ L'élimination des pommes de terre frites;
 - ~ L'élimination des boissons gazeuses, boissons diètes et boissons avec sucre ajouté;
 - ~ L'élimination des produits dont la liste des ingrédients débute par le terme «sucre» ou un équivalent.

- 6.1.9 La Commission scolaire devra s'assurer que ses établissements vendent ou offrent des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation à l'occasion de campagne de financement, d'évènements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives organisées pour ou au nom des élèves.

6.2 Au plan de la gestion des services :

- 6.2.1 La Commission scolaire offre des services alimentaires dans ses établissements sur demande du Conseil d'établissement.

Ces services alimentaires peuvent être une concession alimentaire ou un service de traiteur. Exceptionnellement, le service alimentaire au secondaire peut être administré par la Commission scolaire elle-même par l'entremise du service des ressources matérielles.

- 6.2.2 La consommation d'aliments se fait dans un environnement adéquat en tenant compte des locaux disponibles. Ces locaux doivent être sécuritaires, accueillants et conviviaux.
- 6.2.3 Dans le but de faire en sorte que les services alimentaires soient accessibles en respectant un rapport qualité/prix adéquat, la Commission scolaire établit la liste des prix maximum.
- 6.2.4 Les services alimentaires administrés par la commission scolaire s'autofinancent.
- 6.2.5 La commission scolaire procède par spécifications inscrites dans un contrat type afin de faire connaître ses besoins et conditions liés au service alimentaire.
- 6.2.6 L'approbation de tout contrat signé avec un fournisseur de produits alimentaires se fait conformément à la présente politique, à la politique d'approvisionnement de biens et de service et au règlement de délégation de pouvoirs.

7. LES RESPONSABILITÉS

- 7.1 Le Conseil des commissaires est responsable de l'adoption et la révision de la politique.
- 7.2 Le Conseil d'établissement qui désire que des services alimentaires soient offerts à l'école achemine sa demande à la commission scolaire.
- 7.3 Le Comité exécutif approuve le contrat type, attribue les contrats de concession alimentaire ou de service de traiteur et approuve la liste des prix maximums annuellement.
- 7.4 Lorsque les services alimentaires au primaire sont offerts par la Commission scolaire, la liste des prix est établie par la direction de l'école à titre de gestionnaire du service et ce, après consultation du Conseil d'établissement et dans le respect des prix maximaux établis par le Comité exécutif.

Lorsque le service alimentaire est administré par la Commission scolaire au secondaire, la liste des prix est établie par le service des ressources matérielles à titre de gestionnaire des services et ce, dans le respect des prix fixés par le Comité exécutif.

- 7.5 La direction générale est responsable de l'application de la présente politique et doit voir à en faire sa promotion et son évaluation.
- 7.6 La direction des ressources matérielles élabore le contrat type et assure les opérations reliées aux processus d'adjudication des contrats.
- 7.7 La direction d'école ou centre assure la gestion des services alimentaires et voit à l'application de la présente politique dans l'école. Elle s'inspire des fiches thématiques présentées dans la politique cadre du MELS pour voir à la mise en place, à l'appropriation et la promotion de la présente politique. Cette mise en œuvre de la politique doit s'inscrire dans la planification des écoles et centres (plan de réussite, plan d'action ou autre).

8. LE MÉCANISME DE RÉVISION

La présente politique sera révisée en 2011

9. LES DISPOSITIONS GÉNÉRALES

La présente politique entre en vigueur le 1^{er} juillet de l'année scolaire 2008-2009.