



Commission scolaire des
Rives-du-Saguenay

POLITIQUE
(P)-RM-18/19-01

Politique pour une saine alimentation

Instances consultées :	Associations syndicales Associations professionnelles Comité de parents Conseils d'établissement Comité consultatif de gestion
Adopté :	Le 26 mars 2019 (CC-2019-68)
En vigueur :	Le 1 ^{er} juillet 2019
Amendement :	
Auteur :	Service des ressources matérielles

1. Préambule

La Commission scolaire offre à son personnel et à sa clientèle jeunes et adultes un service alimentaire de qualité dans ses établissements et les incite à adopter des habitudes de vie les amenant à être actifs et en santé. De ce fait, elle se doit de veiller à la qualité de la nourriture servie et avoir la préoccupation de développer chez les utilisateurs des services alimentaires et tous les élèves de saines habitudes alimentaires.

La Commission scolaire se doit d'établir le cadre général de fonctionnement relatif à l'offre et l'environnement alimentaires dans les établissements et les activités sous la responsabilité de la Commission scolaire.

Une telle politique permet de favoriser l'acquisition de saines habitudes alimentaires chez les élèves, ainsi que de promouvoir la santé et la réussite éducative des élèves.

2. Objectifs

La présente politique poursuit les objectifs suivants :

- 2.1 Encourager, initier et adopter une vision positive en matière d'alimentation chez le personnel et les élèves;
- 2.2 Offrir une alimentation saine, servant de modèle et de véhicule d'éducation et de promotion auprès des élèves et du personnel;
- 2.3 Baliser les principes d'une saine alimentation aux fins d'une application uniforme dans tous les établissements;
- 2.4 Créer et favoriser des environnements favorables à une saine alimentation, conformément aux normes reconnues d'hygiène et de salubrité;
- 2.5 Établir les rôles et responsabilités des divers intervenants dans les établissements au regard de la gestion des services alimentaires offerts.

3. Fondement

La présente politique trouve ses assises à travers différentes références provinciales et fédérales, sans s'y limiter :

- Loi sur l'instruction publique (L.R.Q., c. I-13.3);
- Les programmes de formation des écoles québécoises;
- Les programmes des services éducatifs complémentaires (services de promotion et de prévention);
- L'alimentation au Québec, voies d'action pour le milieu scolaire;
- Le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012;
- La Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif;
- Virage santé 10 ans plus tard;
- Le Guide alimentaire canadien.

4. Champs d'application

La présente politique s'applique :

- 4.1 À l'ensemble du personnel de la Commission scolaire;
- 4.2 Dans le cadre d'activités de financement (campagnes de financement et cantines scolaires);
- 4.3 À tous les organismes externes qui interviennent en alimentation dans les établissements de la Commission scolaire.

5. Définition

Dans la présente politique, on entend par :

Services alimentaires

Les cafétérias, les traiteurs, les organismes externes, les concessionnaires, les salles du personnel, les machines distributrices, les cantines scolaires et les services de garde.

6. Principes

Soucieuse d'assurer le rôle d'éducation qui lui est attribué, l'organisation favorise le développement et le maintien de la santé chez ses élèves et son personnel.

Par la mise en place de mécanismes permettant d'encadrer les services alimentaires et les saines habitudes de vie dans ses établissements, la Commission scolaire :

- 6.1 Reconnaît qu'une saine alimentation contribue à la réussite éducative et à la santé des élèves;
- 6.2 Reconnaît que la responsabilité première de l'alimentation appartient aux parents;
- 6.3 Reconnaît que l'école n'a pas juridiction sur ce qu'un élève peut apporter de la maison. Le Guide alimentaire canadien demeure l'outil de référence le plus approprié pour aider les individus à faire de bons choix alimentaires;
- 6.4 Considère l'école comme un des acteurs complémentaires de l'acquisition et de la promotion par les élèves, de saines habitudes alimentaires;
- 6.5 Reconnaît que l'autonomie alimentaire se développe par l'acquisition de connaissances en alimentation et de techniques culinaires;
- 6.6 Reconnaît que tout élève doit avoir accès à une alimentation suffisante pour mener une vie active;
- 6.7 Reconnaît que les aliments offerts dans ses établissements doivent être sains, de qualité, variés et à un coût raisonnable;
- 6.8 Tient compte de la réalité multiethnique sans toutefois soumettre l'offre alimentaire à des contraintes relatives aux convictions personnelles ou religieuses;

- 6.9** Considère que la collaboration et la concertation avec les partenaires externes peuvent être favorables à la mise en œuvre d'actions en alimentation;
- 6.10** Reconnaît l'importance de mettre l'accent sur la notion d'aliments sains, afin de ne pas catégoriser les aliments de « bons » ou « mauvais ».

7. Mécanismes d'application

Dans le cadre des modalités et des moyens qu'elle prend pour l'application de la présente politique, la Commission scolaire se doit :

7.1 D'être un modèle en matière d'une saine alimentation

- 7.1.1 En sensibilisant le personnel d'adopter de bons comportements alimentaires en présence d'élèves;
- 7.1.2 En incitant les élèves et les parents à épauler l'équipe-école dans ses efforts d'éducation à la santé et à collaborer aux visées de la présente politique;
- 7.1.3 En encadrant les activités de financement. Des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation peuvent être vendus ou offerts à l'occasion des campagnes de financement, d'événements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives, etc.

7.2 D'encadrer le volet de l'alimentation dans le code de vie de l'école

- 7.2.1 En insérant l'annexe 1;
- 7.2.2 En transmettant une vision positive de la saine alimentation en mettant l'accent sur les aliments à favoriser pour les collations et les lunchs apportés de la maison, plutôt qu'une vision restrictive;
- 7.2.3 En interdisant, pour des motifs reliés à la sécurité ou au bon fonctionnement de l'école, d'apporter des aliments qui contiennent des arachides ou des noix.

7.3 D'encadrer le volet de l'alimentation pour les services alimentaires

- 7.3.1 En s'assurant que les lieux utilisés pour les repas soient sécuritaires, accueillants et conviviaux en tout temps et faire du repas un moment agréable;
- 7.3.2 En offrant une alimentation variée respectant les orientations du Guide alimentaire canadien en vigueur;
- 7.3.3 En faisant place à une variété de jus de fruits purs à 100 % (non sucrés) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau;
- 7.3.4 En éliminant les boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes) ainsi que les boissons avec sucre ajouté;
- 7.3.5 En éliminant les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent.

7.4 D'encadrer le volet de l'alimentation pour les services de garde

- 7.4.1 En s'assurant que les lieux utilisés pour les repas soient sécuritaires, accueillants et conviviaux en tout temps et faire du repas un moment agréable;
- 7.4.2 En donnant aux élèves la possibilité d'accéder à un point d'eau;
- 7.4.3 En appliquant les encadrements du code de vie de l'école.

8. Responsabilités

8.1 Conseil des commissaires :

- 8.1.1 Est responsable de l'adoption de la politique, en soutient la diffusion, s'engage dans sa promotion et sa mise en œuvre.

8.2 Direction générale :

- 8.2.1 Est responsable de la mise en application de la politique.

8.3 Service des ressources matérielles :

- 8.3.1 Soutient les établissements au regard de l'application de la présente politique;
- 8.3.2 Est responsable de l'application de la Politique pour une saine alimentation en ce qui concerne les aspects organisationnels physiques et matériels. Il peut instaurer l'émission de procédures;
- 8.3.3 Assume la gestion administrative des contrats des concessionnaires et coordonne l'évaluation de chaque concessionnaire en collaboration avec les directions d'établissement;
- 8.3.4 Assure l'entretien et les réparations des équipements fixes des cafétérias et des cuisines des services de garde;
- 8.3.5 Collabore avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec dans l'évaluation de la conformité des équipements et des lieux;
- 8.3.6 Transmet aux directions d'établissement, en collaboration avec les Services éducatifs, toute l'information sur l'application de la politique.

8.4 Les services éducatifs :

- 8.4.1 Sont responsables de l'application de la Politique pour une saine alimentation en ce qui concerne les aspects nutritionnels, éducationnels et promotionnels. Ils peuvent instaurer l'émission de procédures;
- 8.4.2 Fournissent aux directions d'établissement et au personnel concerné, des références fiables et une documentation adéquate concernant la saine alimentation;
- 8.4.3 Favorisent, en concertation avec les directions d'établissement, l'implication du personnel concerné et le CIUSSS, à la sensibilisation d'une saine alimentation dans un contexte d'éducation à la santé.

8.5 Direction d'établissement :

- 8.5.1 Informe le concessionnaire et les organismes extérieurs du calendrier scolaire de son établissement et des modifications apportées à ce dernier en cours d'année;
- 8.5.2 Est responsable dans son établissement de l'application de la politique et de la supervision de l'ensemble des activités reliées à l'alimentation en milieu scolaire;
- 8.5.3 Fait connaître et partage les objectifs de la politique auprès du conseil d'établissement, du personnel, des élèves et des parents;
- 8.5.4 Assure, le cas échéant, la gestion et la supervision des services alimentaires de son service de garde;
- 8.5.5 Autorise la distribution d'aliments d'exception à la présente politique lors d'activités spéciales, occasionnelles ou non répétitives telles : Noël, Halloween, Saint-Valentin et Pâques;
- 8.5.6 Fait la promotion de l'importance d'une saine alimentation;
- 8.5.8 Assure la supervision, l'application et le respect du contrat obtenu par les concessionnaires, en collaboration avec le Service des ressources matérielles, et ce, plus particulièrement pour les points suivants :
 - le suivi des menus;
 - la qualité et la quantité des aliments;
 - le respect des prix de vente;
 - le service à la clientèle.
- 8.5.9 Met en place dans les écoles secondaires et les centres, un comité local composé d'un représentant de l'établissement et de toute autre personne-ressource jugée nécessaire pour promouvoir la saine alimentation.

8.6 Le personnel :

- 8.6.1 Respecte et met en application la Politique pour une saine alimentation.

8.7 Le conseil d'établissement :

8.7.1 Supporte l'application de la Politique pour une saine alimentation.

8.8 Le service de garde :

8.8.1 Respecte les normes d'hygiène et de salubrité;

8.8.2 Collabore avec l'équipe-école et les parents au développement de saines habitudes alimentaires chez les élèves qui le fréquentent;

8.8.3 Respecte et met en application la Politique pour une saine alimentation.

9. Entrée en vigueur

La présente politique entre en vigueur le 1^{er} juillet 2019.

Alimentation

L'école _____ croit en l'importance d'une saine alimentation pour favoriser l'apprentissage, pour une attention plus soutenue, pour avoir plus d'énergie et pour prendre soin de ma santé.

1. **Priorité aux aliments sains et nutritifs**

Les repas et collations consommés à l'école devraient offrir une alimentation variée en privilégiant les aliments de bonne valeur nutritive. Il est important d'assurer une offre d'aliments sains et favorables à la santé bucco-dentaire ainsi qu'une offre de repas composés d'aliments du Guide alimentaire canadien.

RECOMMANDATIONS POUR UNE BOÎTE À LUNCH ÉQUILIBRÉE ET VARIÉE

- 🍏 Faire place à une variété de fruits et de légumes;
- 🍏 Favoriser l'eau, le lait, le jus de fruits purs à 100 % (non sucré) ou le jus de légumes;
- 🍏 Privilégier les produits céréaliers à grains entiers;
- 🍏 Inclure des desserts à base de fruits, de produits laitiers ou de produits céréaliers à grains entiers tout en évitant ceux riches en matières grasses, en sucre et en sel;
- 🍏 Utiliser un sac isothermique et un bloc réfrigérant « Icepack » qui gardera les repas au frais pour une période de 4 à 6 heures.

ALIMENTS À PRIVILÉGIER POUR LES COLLATIONS, PAR EXEMPLE

- 🍏 Fruits;
- 🍏 Légumes;
- 🍏 Fromage;
- 🍏 Yogourt.

2. **Aliments à éviter**

En raison de la quantité de sucre, de sel ou de gras qu'ils contiennent et de leur faible valeur nutritive, il est préférable d'éviter de consommer les aliments suivants à l'école :

- ⚠ Les produits dont la liste d'ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent;
- ⚠ Les boissons gazeuses, les boissons énergisantes, les boissons énergétiques et les boissons avec sucre ajouté (punch aux fruits ou cocktail de fruits);
- ⚠ Les friandises (ex. : gomme à mâcher, maïs au caramel, rouleaux aux fruits, jujubes aux fruits, chocolat, etc.);
- ⚠ Les beignes, les petits gâteaux commerciaux et les croustilles.

3. **Aliments interdits : Allergies alimentaires**

Par leur caractère allergène, et en raison du nombre important d'élèves présentant des allergies alimentaires sévères, il est **INTERDIT** d'apporter les aliments suivants à l'école :

- ✗ Les arachides ainsi que tout aliment qui en contient;
- ✗ Toutes variétés de noix (amandes, noisettes, pacanes, noix d'acajou, noix de Grenoble, pistaches, etc.) ainsi que tout aliment qui en contient.