

## COMMISSION SCOLAIRE DE ROUYN-NORANDA

Note explicative (s'il y a lieu)	Code : P-54-SE Rés. : CC-1571 Date : Le 21 juin 2010 Page : 1 de 9
----------------------------------	---

### **POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION ET UN MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**

#### **TABLE DES MATIÈRES**

Volet 1 : Alimentation .....	2
1. Préambule .....	2
2. Champ d'application.....	2
3. Objectifs.....	2
4. Fondements.....	2
5. Exigences relatives à l'offre de service en alimentation dans les établissements .....	3
6. Dispositions relatives à l'environnement des repas.....	5
7. Orientations en matière d'activités éducatives en nutrition.....	6
8. Rôles et responsabilités des intervenants en matière de gestion de la politique pour de saines habitudes de vie volet alimentation .....	6
9. Exclusions de la politique.....	9
10. Entrée en vigueur de la présente politique .....	9
Volet II : Un mode de vie physiquement actif.....	10

## **VOLET 1 : ALIMENTATION**

### **1. PRÉAMBULE**

La politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif, volet alimentation, de la Commission scolaire de Rouyn-Noranda vise à promouvoir au sein de ses établissements les principes de saines habitudes de vie au regard de l'alimentation et de l'activité physique, facteurs prépondérants de la réussite éducative et du développement du plein potentiel.

Cette politique s'inspire principalement sur la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif écrite par le Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) (2007) qui propose des balises claires concernant les actions souhaitées dans nos écoles.

### **2. CHAMP D'APPLICATION**

La présente politique s'applique à l'ensemble des établissements de la Commission scolaire de Rouyn-Noranda, soit : l'ensemble des écoles primaires (incluant les services de garde), les écoles secondaires, les centres de formation des adultes et professionnel et le centre administratif.

### **3. OBJECTIFS**

- 3.1** Initier et encourager le maintien de saines habitudes de vie, particulièrement en alimentation, chez le personnel et les élèves.
- 3.2** Offrir une alimentation saine servant de modèle et de véhicule d'éducation et de promotion auprès des élèves et du personnel.
- 3.3** Créer et favoriser des environnements adéquats, sécuritaires et favorables à la consommation de repas sains en milieu scolaire.
- 3.4** Énoncer les responsabilités et les rôles respectifs de chacun des intervenants dans les établissements et les services de la Commission scolaire quant à l'organisation et à la gestion des services liés aux saines habitudes de vie.
- 3.5** Susciter des initiatives d'éducation, de communication et de promotion favorisant l'acquisition de saines habitudes de vie à long terme.
- 3.6** Développer des partenariats avec des organismes du milieu afin d'entreprendre des actions globales et concertées visant l'adoption de saines habitudes de vie.

### **4. FONDEMENTS**

- 4.1** Loi sur l'instruction publique, L.R.Q., chapitre I-13.3, article 257
- 4.2** Régime pédagogique, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, article 4, 4<sup>e</sup> paragraphe
- 4.3** Approche École en santé – Guide à l'intention du milieu scolaire et de ses partenaires. Pour la réussite éducative, la santé et le bien-être des jeunes, 2005
- 4.4** Le renouveau pédagogique. Ce qui définit «le changement» préscolaire, primaire et secondaire, octobre 2005
- 4.5** Stratégie d'action jeunesse 2006-2008. Secrétariat à la jeunesse.

- 4.6 Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids pour 2006-2012 – Investir pour l'avenir, 2006
- 4.7 Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif, Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport. 2007
- 4.8 Guide alimentaire canadien, 2007
- 4.9 Guide d'application du volet alimentation de la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif, Ministère de la Santé et des Services sociaux, 2008

## 5. EXIGENCES RELATIVES À L'OFFRE DE SERVICE EN ALIMENTATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS

### 5.1 Exigences en matière de qualité et de quantité

#### 5.1.1 Qualité et quantité

- L'offre alimentaire doit permettre de répondre aux besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs des différentes clientèles selon les recommandations canadiennes en vigueur en matière d'alimentation.

Les aliments proposés proviennent des quatre groupes d'aliments suggérés par le guide alimentaire canadien. Les aliments servis doivent être sains, nutritifs, équilibrés et de bonne qualité gustative.

- L'offre alimentaire doit présenter une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive tels que :
  - a) des fruits et légumes variés et colorés ainsi que leur jus,
  - b) des produits céréaliers de grains entiers,
  - c) du lait, des produits laitiers et leurs substituts,
  - d) des viandes maigres, des poissons et des substituts.
- L'offre alimentaire doit exclure les aliments à faible valeur nutritive :
  - a) les aliments frits, panés commercialement ou préalablement frits,
  - b) les viandes riches en matières grasses ou en sel,
  - c) les aliments à haute teneur en gras totaux ou avec des gras saturés et/ou trans,
  - d) les aliments dont la liste d'ingrédients débute par le «sucre» ou un équivalent ou à haute teneur en sel ajouté,
  - e) les boissons gazeuses, les boissons à saveur de fruits, les boissons énergisantes ou autres boissons sucrées édulcorées,
  - f) les bonbons avec ou sans sucre.

#### 5.1.2 Repas complet

L'offre de service alimentaire comporte un repas complet qui inclut les articles suivants :

- Soupe ou potage (jus de légumes ou de tomates en remplacement de la soupe ou du potage).
- Assiette principale :
  - viande ou substituts;
  - produits céréaliers;
  - légumes cuits et/ou crus;
  - dessert léger (dessert au lait, fruits frais ou en conserve).

- Lait ou jus de fruit.

Dans les milieux où il est offert, on doit porter une attention particulière au déjeuner. Les aliments devraient respecter les critères qualitatifs établis dans la présente politique ainsi que les recommandations du Guide alimentaire canadien (GAC). Le déjeuner devrait combler au moins 25 % des besoins énergétiques de la journée et comprendre des aliments d'au moins trois des quatre groupes du GAC.

### **5.1.3 Aliments à la carte**

Tous les articles aux menus doivent être offerts à la carte en plus du repas complet afin de permettre à la clientèle de compléter leur boîte à lunch.

### **5.1.4 Menu cyclique**

Il est à prévoir un menu cyclique d'un minimum de quatre semaines sans répétition des sélections afin d'offrir une plus grande variété de mets.

### **5.1.5 Machines distributrices et comptoir de distribution d'aliments**

L'offre alimentaire des machines distributrices doit mettre en valeur des aliments sains dans les écoles, les centres de formation et le centre administratif. On doit privilégier, dans un premier temps, la présence de légumes et fruits, de produits céréaliers, de lait et substituts, de viandes et substituts et faire la modification du contenu des machines distributrices selon un échéancier convenu de façon à ce que celui-ci soit conforme à la présente politique. Ces aliments doivent composer à 100 % l'offre alimentaire des écoles primaires, secondaires et spécialisées. Dans le centre de formation générale des adultes, les centres de formation professionnelle ainsi que dans le centre administratif, l'offre alimentaire dans les machines distributrices doit minimalement être composé de 75 % d'aliments conformes à la politique-cadre et viser l'atteinte d'un objectif de 100 %.

La décision d'offrir ou non des denrées à base de noix et d'arachides, revient à chaque établissement en fonction de ses règles de conduite et mesures de sécurité. Voir l'annexe « Les allergies alimentaires à l'école ».

### **5.1.6 Service de traiteur ou concessionnaire**

Le service fourni par le traiteur ou le concessionnaire doit être conforme aux exigences précisées dans l'entente de service et dans cette politique.

Le respect des normes relatives à la manipulation des aliments est essentiel. (Ex. : port du filet, lavage des mains, etc.).

La durée du transport et le temps d'attente au lieu de distribution avant le service des repas doivent être réduits au minimum afin de préserver les qualités organoleptiques et sanitaires des aliments.

Les températures de maintien chaud et froid doivent être surveillées tout au long du transport et du service des aliments.

## **5.2 Exigences en matière d'hygiène et de salubrité et contrôle des allergènes**

**Hygiène et salubrité :** Les services alimentaires des établissements scolaires ont la responsabilité de fournir des aliments qui ne représentent aucun risque pour la santé et détenir un permis en règle du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

En tout temps, les manipulateurs d'aliments doivent adopter des méthodes de travail rigoureuses, conformes aux normes d'hygiène et de salubrité du MAPAQ.

**Allergènes alimentaires :** à la discrétion des différents établissements, les politiques d'exclusion de certains allergènes devraient être établies en fonction de leur clientèle. Il est recommandé d'éviter la présence d'arachides et de noix (amandes, noix du Brésil, noix de Grenoble, noix de cajou, noisettes ou avelines, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, etc.) dans les écoles primaires. Tous les produits alimentaires contenant des allergènes à déclaration obligatoire (arachides, noix, graines de sésame, lait, œufs, poissons, crustacés et mollusque, soja, blé, sulfites) doivent être étiquetés ou identifiés et communiqués à la clientèle. De plus, tous les milieux devraient avoir un programme de gestion des allergies alimentaires afin de diminuer les risques d'accidents.

### **5.3 Proposition en matière de commercialisation des aliments (étiquetage, prix, communication, information nutritionnelle, etc.)**

Diverses stratégies de mise en marché pouvant favoriser des changements d'habitudes alimentaires chez les jeunes peuvent être appliquées, par exemple :

- offrir des aliments sains à des prix moins élevés;
- faire la promotion des fruits et légumes en les plaçant au début de la chaîne de distribution du repas;
- mettre en valeur dans l'aire de distribution les mets et les produits nutritifs;
- apposer des affiches attrayantes ou des photos mettant en valeur des aliments sains;
- organiser des promotions et des dégustations de nouveaux produits;
- faire participer les jeunes au choix de nouvelles recettes ou de nouveaux articles sur le menu.

## **6. DISPOSITIONS RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT DES REPAS**

### **6.1 Aménagement des aires de restauration**

#### **6.1.1**

L'aménagement et les équipements des services alimentaires proposent à la clientèle un environnement adéquat et sécuritaire à la consommation de repas sains de toute provenance.

#### **6.1.2**

Un temps raisonnable (minimalement de 20 à 30 minutes), incluant une période de repos, est alloué à toutes les clientèles pour la consommation des repas.

#### **6.1.3**

Un environnement calme, encadré et éducatif au regard de la saine alimentation doit être privilégié en tout temps lors de la prise de repas.

### **6.2 Recommandations relatives aux lunchs et collations**

Suivant les orientations du volet alimentation de la Politique-cadre, les boîtes à lunch et les collations devraient privilégier des aliments de bonne valeur nutritive. Elles devraient contenir une variété d'aliments nutritifs et respecter les normes d'hygiène et être à la base d'une notion de plaisir et de découverte pour les élèves.

Dans la préparation des boîtes à lunch et des collations, il est important de tenir compte des exigences des milieux scolaires relativement aux allergies alimentaires, aux aliments et aux contenants permis.

### **6.3 Recommandations relatives aux activités spéciales (sorties, financement, permission de sortie à l'heure des repas, activités au service de garde)**

L'offre alimentaire présente lors des activités spéciales impliquant la clientèle scolaire dans les différents établissements de la Commission scolaire de Rouyn-Noranda doit répondre aux exigences de la Politique-cadre.

## **7. ORIENTATIONS EN MATIÈRE D'ACTIVITÉS ÉDUCATIVES EN NUTRITION**

Les stratégies de communication occupent aussi une place importante dans la mise en œuvre de la Politique-cadre et son succès. La conception d'un plan de communication annuel et l'utilisation d'un réseau de communication efficace sont essentiels à la transmission des messages éducatifs et promotionnels, et ce, à tous les niveaux.

### **7.1 Public cible**

Les élèves, l'ensemble du personnel d'encadrement ainsi que les parents (jeunes, écoles, familles, communauté) bénéficient d'informations relatives à la saine alimentation adaptées à leur niveau de connaissance.

### **7.2 Qualité de l'information**

Les informations diffusées et les activités éducatives et promotionnelles relatives à la saine alimentation sont développées par des professionnels dont la compétence est reconnue dans ce domaine. Les messages à transmettre, prévus au plan de communication, doivent être élaborés et vérifiés par des ressources compétentes. La qualité et la cohérence des informations transmises sont primordiales.

### **7.3 Mode de communication**

Les activités éducatives et promotionnelles peuvent prendre différentes formes : ateliers en classe, campagnes de sensibilisation, dégustations, conférences, etc. De plus, plusieurs moyens de communication sont disponibles dans le milieu scolaire pour permettre la diffusion des informations (radio, internet, journaux, brochures, affiches, etc.).

### **7.4 Fréquence et cohérence de la diffusion des informations**

Les activités éducatives devraient idéalement être réalisées avec les élèves tout au long de leur passage scolaire. Une gradation des informations transmises en fonction de l'âge et du niveau d'apprentissage pourrait être envisagée (cohérence avec l'approche École en santé).

## **8. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS EN MATIÈRE DE GESTION DE LA POLITIQUE POUR DE SAINES HABITUDES DE VIE VOLET ALIMENTATION**

### **8.1 Conseil des commissaires**

- Définit les orientations de la Commission scolaire en matière de saines habitudes de vie.

- Adopte la politique locale pour une saine alimentation et un mode physiquement actif.

## **8.2 Direction du Service de l'adaptation et des services éducatifs complémentaires**

- Actualise, au sein de la Commission scolaire, les orientations de la politique en collaboration avec des ressources compétentes, la direction du Service des ressources matérielles, les directions d'établissements ainsi que les fournisseurs impliqués.
- Recommande au conseil des commissaires des modifications et des mises à jour de la politique alimentaire.
- Oriente le développement de partenariats dans la communauté en lien avec la promotion de la saine alimentation.
- Effectue le suivi de l'implantation de la politique alimentaire par les établissements et en rend compte au conseil des commissaires.

## **8.3 La direction du Service des ressources matérielles**

- Assure, en collaboration avec les directions d'établissement, des infrastructures techniques qui répondent aux orientations de la politique sur les saines habitudes de vie.
- Évalue les produits et les services rendus par contrat aux fins d'amélioration des prestations, de la rédaction des futurs cahiers des charges, de la résiliation ou de la modification des contrats en collaboration avec les directions des établissements.
- Développe des partenariats avec la communauté en lien avec la promotion des saines habitudes de vie.

## **8.4 Les directions d'établissements**

- Actualisent les orientations de la politique alimentaire dans leur établissement.
- Contrôlent conjointement avec la direction du Service des ressources matérielles la gestion et la supervision des contrats de service de leurs établissements et assurent leur conformité au regard de la politique alimentaire.
- Déterminent avec le concessionnaire ou le traiteur les heures et les modes d'opération des services alimentaires et informent celui-ci de tout changement d'horaire de cours ou du nombre d'élèves qui pourrait affecter le service alimentaire.
- Procèdent à l'évaluation continue des prestations de services offertes par le concessionnaire ou le traiteur et partagent avec lui, sur une base régulière, des pistes d'amélioration des services.
- Effectuent une supervision qualitative et quantitative des activités du concessionnaire incluant les éléments suivants et avisent le Service des ressources matérielles de toute non-conformité à la politique alimentaire :
  - le suivi des menus;
  - la variété des articles offerts;
  - la qualité des aliments;
  - le respect des prix de vente en vigueur;

- le service à la clientèle.

- Favorisent 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, le personnel et les parents.
- S'assurent du contrôle et de l'évaluation de l'application de la politique alimentaire dans les écoles sous sa responsabilité.
- Supportent l'implantation de la politique à l'aide de plusieurs programmes et approches en matière de saines habitudes de vie.

### **8.5 Le fournisseur de services**

- Assure une saine gestion des opérations et fournit les services strictement prévus par contrat avec la Commission scolaire. Il respecte l'ensemble des clauses du cahier des charges et du contrat intervenu avec la Commission scolaire ainsi que toutes les normes et règlements en vigueur affectant la réalisation du service fourni.
- Consulte la direction de l'établissement et au besoin la direction du Service des ressources matérielles avant toute modification à l'exécution du contrat.
- Donne suite aux avis reçus de toute autorité compétente.
- Est responsable des aménagements et des équipements ou matériel mis à sa disposition par la Commission scolaire pour la gestion des services demandés et avise la direction de l'établissement des bris et des réparations nécessaires.
- Collabore avec la direction de l'établissement à l'éducation de saines habitudes de vie dans le milieu.
- Collabore avec la direction du Service de l'adaptation scolaire et des services éducatifs complémentaires et la direction du Service des ressources matérielles à la mise à jour de la politique et des directives au regard des saines habitudes de vie.
- Collabore avec la direction de l'établissement concernant les mesures prises pour assurer la sécurité des élèves souffrant d'allergies alimentaires.

### **8.6 Comité de suivi de cette politique**

Le comité de suivi de cette politique assume les responsabilités suivantes :

- S'assure de l'évaluation des activités réalisées en alimentation afin de faire les améliorations souhaitables.
- Transmet les données de l'évaluation à la personne responsable du dossier à la Commission scolaire.
- Dresse un portrait de la situation dans les établissements scolaires.
- Propose des objectifs et des priorités de travail.
- Propose des activités planifiées.
- Procède à une évaluation continue des interventions réalisées, fait les suivis nécessaires et propose de nouvelles priorités.



## **9. EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE**

- 9.1** Bien que la Commission scolaire de Rouyn-Noranda réaffirme ses intentions d’implanter la politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif, des activités et des événements pourraient se soustraire de cette dernière suite à l’approbation du conseil d’établissement concerné.
- 9.2** Certaines activités sociales se tenant dans les locaux de la Commission scolaire et n’impliquant pas la clientèle scolaire.
- 9.3** Les activités associées à la location et aux prêts de locaux à des tiers en fonction des protocoles d’entente établis.
- 9.4** Les activités résultant des protocoles d’entente scolaire et municipaux.

## **10. ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA PRÉSENTE POLITIQUE**

Cette politique (volet alimentaire) entrera en vigueur au moment de son adoption par le conseil des commissaires.

## **VOLET II : UN MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**