

OBJET :

Politique portant sur les saines habitudes de vie

UNITÉ ADMINISTRATIVE :

710 – SERVICE DES RESSOURCES ÉDUCATIVES

POLITIQUE PORTANT SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE

Centre
de services scolaire
Marguerite-Bourgeoys

Québec 

ADOPTION :
CC07/08-06-185

ENTRÉE EN VIGUEUR :
2007-2008

RÉVISION :
DGCA20/21-09-019

PRÉAMBULE

La politique alimentaire du Centre de services scolaire Marguerite-Bourgeoys (CSSMB) promulgue au sein de ses établissements les principes d'une saine alimentation.

S'appuyant sur les connaissances actuelles en matière de saines habitudes de vie et considérant les diverses publications gouvernementales :

- Guide alimentaire canadien;
- Approche *Écoles et milieux en santé*;
- Programme de formation de l'école québécoise;
- Plan d'action gouvernemental « Investir pour l'avenir », duquel découle la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif du ministère de l'Éducation.

Le Centre de services scolaire Marguerite-Bourgeoys entend élargir le champ d'activité de la politique alimentaire pour favoriser l'adoption de saines habitudes de vie, notamment dans le domaine de l'activité physique chez les élèves dans tous ses établissements.

CHAMP D'APPLICATION

Les services complémentaires devant faire l'objet d'un programme en vertu du premier alinéa de l'article 224 de la Loi sur l'instruction publique (chapitre I-13.3) sont des services:

4° 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;

Par ailleurs, pour favoriser l'accessibilité aux services éducatifs, la Loi sur l'instruction publique :

- permet d'une part au Centre de services scolaire d'organiser des services de restauration et d'exiger une contribution financière de l'utilisateur (LIP, art. 257-258),
- exige d'autre part que le Centre de services scolaire assure la surveillance des élèves qui demeurent à l'école le midi (LIP, art. 292).

Aussi, des aliments sont offerts aux élèves dans le cadre des divers programmes de soutien alimentaire ou encore par le service de garde.

La présente politique dote d'un encadrement les modalités des services offerts en matière de saines habitudes de vie au sein de nos établissements ainsi que les droits et responsabilités de chacun des intervenants concernés.

Elle assujettit la direction d'un établissement au primaire, au secondaire et aux adultes à tenir compte de la politique quant aux aliments offerts dans son établissement.

1. OBJECTIFS GÉNÉRAUX

La Politique portant sur les saines habitudes de vie du Centre de services scolaire comporte deux volets : l'alimentation et l'activité physique. Elle a pour objectifs :

1.1 D'amener les élèves à prendre soin de leur santé.

1.2 De circonscrire les responsabilités des gestionnaires et des différents intervenants dans l'application de cette politique.

2. OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

VOLET ALIMENTATION

2.1 Offrir une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive.

2.1.1 offrir des repas composés d'aliments sains tel que décrit dans le Guide alimentaire canadien : légumes et fruits, produits céréaliers à grains entiers, et des aliments protéinés;

2.1.2 composer une assiette principale comprenant au moins un légume d'accompagnement;

2.1.3 proposer une variété de fruits et de légumes;

2.1.4 offrir une variété de jus de fruits purs à 100 % (non sucrés) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau;

2.1.5 privilégier les produits céréaliers à grains entiers;

2.1.6 offrir des desserts et des collations à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers, et éviter ceux riches en matières grasses et en sucre;

2.1.7 diminuer le contenu en gras de la viande;

2.1.8 privilégier les types de cuisson n'utilisant pas ou que très peu de matières grasses, c'est-à-dire la cuisson à la vapeur, au four, braisée, pochée, grillée ou rôtie;

2.1.9 éviter les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans).

2.2 Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire.

2.2.1 éliminer les boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes) ou avec sucre ajouté;

- 2.2.2 éliminer les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent;
 - 2.2.3 éliminer l'offre des pommes de terre frites;
 - 2.2.4 éliminer la friture et les aliments panés commerciaux ou préalablement frits;
 - 2.2.5 vendre ou offrir des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation à l'occasion des campagnes de financement d'évènements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives, etc.
- 2.3 Offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors de repas.
- 2.3.1 s'assurer que les lieux utilisés pour les repas sont sécuritaires en tout temps;
 - 2.3.2 faire du repas un moment agréable de la journée scolaire, notamment en s'assurant que les endroits où les élèves mangent sont accueillants et conviviaux;
 - 2.3.3 réglementer toute distribution alimentaire dans chaque point de service quel qu'en soit le mode et quel que soit le but de l'activité;
 - 2.3.4 viser une organisation adéquate et une gestion efficace des cafétérias des établissements;
 - 2.3.5 mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent l'acquisition d'habiletés pour développer de saines habitudes de vie dans le respect du programme de services de promotion et de prévention des Services complémentaires et d'adaptation scolaire;
 - 2.3.6 sensibiliser les parents aux saines habitudes alimentaires et au mode de vie physiquement actif afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et assurent une continuité.

VOLET ACTIVITÉ PHYSIQUE

- 2.4 Augmenter les occasions d'être actif physiquement dans les établissements.
- 2.5 Offrir des activités qui tiennent compte des intérêts variés des jeunes et adaptées à leurs capacités pendant et après les heures de classe.
 - 2.5.1 aménager et animer les aires intérieures et extérieures pour optimiser les occasions d'être physiquement actif;
 - 2.5.2 favoriser le partenariat avec la communauté.

3. PARTAGE DES RESPONSABILITÉS

3.1 Conseil d'administration

- adopte cette politique;
- octroie le contrat-maître de concession de cafétéria;

3.2 Secteur de la nutrition du Service des ressources éducatives

- s'assure de l'application de la politique dans les établissements;
- applique et administre la politique dans les cafétérias;
- détermine les exigences qualitatives et quantitatives de chaque aliment offert dans les cafétérias et dans tous les points de service;
- établit les modes de contrôle pour assurer le respect de cette politique dans les cafétérias par les représentants du concessionnaire;
- offre un support aux écoles pour l'organisation d'activités d'éducation en nutrition, produit du matériel de soutien et publie de l'information tant auprès des élèves que du personnel de l'école et des parents;
- établit pour chaque cafétéria, le choix des menus complets et le calendrier de répartition de ces menus pendant l'année scolaire;
- procède à l'appel d'offres pour le contrat-maître des cafétérias;
- assure, en collaboration avec la direction de l'établissement, le contrôle, d'une part, de la qualité des aliments et des services offerts, et d'autre part, des mesures de salubrité employées dans les cafétérias;
- assure l'entretien et les réparations des équipements et de l'outillage dans les cafétérias;
- assure, dans chaque cafétéria et en collaboration avec la direction de l'établissement et du Service des ressources matérielles, la supervision professionnelle de l'aménagement des lieux et de l'installation des équipements et de l'outillage;
- soutient la direction d'établissement, sur demande, quant à l'octroi d'un contrat relié aux services d'un traiteur, à l'achat de produits alimentaires, à l'aménagement des lieux ou à l'achat des équipements et de l'outillage ainsi que pour l'élaboration de procédures de suivi des mesures de qualité des aliments et de salubrité des services;
- supervise l'ouverture de chaque nouvelle cafétéria en collaboration avec la direction d'établissement et, s'il y a lieu, avec le Service des ressources matérielles;
- soutient la direction d'établissement, sur demande, quant aux mesures à mettre en place afin d'assurer la sécurité de d'élève souffrant d'une ou de plusieurs allergies alimentaires.

3.3 Directeur d'établissement

- s'assure du bon fonctionnement général de chaque point de service dans son établissement;
- s'assure de l'encadrement des élèves à l'heure de la récréation et du midi dans les établissements où l'on retrouve un point de service, s'il y a lieu;
- s'assure du respect et de la diffusion de la politique et voit à son application dans les points de service de son établissement ;
- s'assure de l'entretien quotidien de chaque point de service de son établissement, notamment dans les cafétérias selon le contrat-maître, et voit au confort des élèves lors de repas ;
- valorise la saine alimentation et le mode de vie physiquement actif auprès des élèves, des parents et du personnel.

3.4 Conseil d'établissement

- approuve l'utilisation de locaux mis à la disposition de l'établissement pour organiser un point de service;
- approuve les interdictions alimentaires selon l'article 5.4.6 dans le cadre des règles de conduite et des mesures de sécurité de l'école.

3.5 Concessionnaire

- respecte la politique et se conforme aux modalités de gestion du contrat.

4. LEXIQUE

La **cafétéria** désigne les services alimentaires des écoles primaires, secondaires et des centres pour adultes, s'il y a lieu, faisant partie du contrat-maître du Centre de services scolaire.

Le **concessionnaire** désigne la personne physique ou morale qui exploite un service de vente d'aliments à des élèves par l'entremise d'un contrat octroyé directement par le Centre de services scolaire.

Un **contrat-maître** désigne un contrat global de concession de cafétéria octroyé par le Centre de services scolaire.

Écoles et milieux en santé est une approche qui propose d'intervenir de façon globale et concertée en promotion et en prévention à partir de l'école. Cela se concrétise par un ensemble d'actions déployées de façon cohérente par les divers acteurs et partenaires de l'école préoccupés par la réussite éducative, la santé et le bien-être des jeunes, et qui travaillent en concertation.

L'**élève** désigne toute personne qui poursuit des études dans l'un de nos établissements.

Un **point de service** désigne tout endroit dans un établissement où de la nourriture est offerte aux élèves, à l'exception des aliments ou mets apportés directement par l'élève. Un point de service comprend notamment une cafétéria, une machine distributrice, un local de service de garde, un local où dînent les élèves. Le repas, mets, menu ou l'aliment peut être payé directement par l'élève ou être offert gratuitement.

La **prévention** vise à réduire l'incidence des problèmes en s'attaquant aux facteurs de risque et en portant attention aux populations vulnérables.

La **promotion** vise le développement de facteurs de protection et de conditions favorables à la santé et au bien-être.

La **santé** c'est « un état de bien-être total physique, social et mental de la personne ». Cette définition apporte une image positive de la santé, si on la compare à celle qui la définit comme la simple absence de maladie ou d'infirmité. On parle également de la santé comme d'une ressource pour vivre pleinement sa vie au quotidien et non comme un objectif de vie en soi. La santé d'une population, par ailleurs, ajoute le concept d'équité à l'égard de cette ressource entre les membres de cette population (Organisation mondiale de la Santé).

Le **secteur de la nutrition** réfère au Service des ressources éducatives responsable de l'ensemble du dossier de la nutrition incluant les services alimentaires.

Le **service traiteur** désigne la personne physique ou morale qui exploite un service de vente d'aliments à des élèves, par l'entremise d'un contrat octroyé par un établissement.

