



Commission scolaire du Lac-Abitibi
Secrétariat général

Document de gestion # 100,216

Politique alimentaire

Adopté par le conseil des commissaires le 5 février 2008 : résolution C-08-013.

1. Fondements

La commission scolaire reconnaît l'importance de l'incidence des maladies cardiovasculaires sur la population en général et sur la population de la région de l'Abitibi-Témiscamingue en particulier. Elle reconnaît de plus, la part importante que joue l'alimentation dans le développement de telles maladies ainsi que dans le maintien ou le rétablissement de la santé.

Soucieuse de la santé des élèves qui fréquentent ses écoles et ses centres, la commission scolaire entend mettre de l'avant des règles précises qui encadreront l'alimentation lorsqu'elle se vit au cours des activités scolaires ou parascolaires liées au déroulement normal de l'enseignement dispensé dans ses écoles et ses centres. Ces règles privilégient la qualité au niveau des aliments proposés et s'alignent sur la récente POLITIQUE-CADRE POUR UNE SAINE ALIMENTATION ET UN MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF qui propose des balises incontournables à partir desquelles la commission scolaire doit fonder ses actions.

2. Élaboration

Afin de procéder à l'élaboration de la présente politique, la commission scolaire a sollicité la participation de ses partenaires, des parents et des intervenants du secteur de la santé. Une vaste consultation de l'ensemble des conseils d'établissements ainsi qu'une participation active des directions d'établissements a permis d'obtenir un portrait très précis des attentes face à l'alimentation au sein de la commission scolaire.

3. Éléments considérés

L'alimentation proposée dans les cafétérias des écoles et des centres ou lors de sorties éducatives, le contenu du sac-repas isotherme de même que la présence de distributrices et le contenu des menus proposés par le biais des cours en formation professionnelle ou autres constituent les éléments considérés dans la présente politique. À ceux-ci s'ajoutent également les repas proposés aux élèves, gratuitement ou non, par toute personne, bénévole ou non.

4. Les cafétérias

Tout concessionnaire de cafétéria à la commission scolaire doit respecter les balises suivantes :

- a. Offrir des repas composés des quatre groupes du Guide alimentaire canadien;
- b. Composer une assiette principale comprenant au moins un légume d'accompagnement;

- c. Faire place à une variété de fruits et de légumes;
- d. Faire 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;
- e. Privilégier les produits céréaliers à grains entiers;
- f. Offrir des desserts et collations à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers et éviter ceux qui sont riches en matières grasses et en sucres;
- g. Diminuer le contenu en gras de la viande;
- h. Privilégier les types de cuisson n'utilisant pas ou peu de matières grasses, c'est-à-dire à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti;
- i. Éviter les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans).

5. Les sacs-repas isothermes

Les aliments suivants sont interdits dans les sacs-repas isothermes :

- a. Tout aliment pour lequel l'établissement a émis des règles de sécurité relatives aux allergies alimentaires.

6. Les distributrices

Aucune distributrice d'aliments ou de boissons n'est autorisée dans les écoles et les centres de la commission scolaire. Toutefois des distributrices de bouteilles d'eau, de jus de fruits purs à 100% (non sucrés) ou de jus de légumes sont autorisées là où elles ne sont pas accessibles à des élèves d'âge mineur en autant qu'aucune publicité relative à toute autre boisson que celles autorisées n'apparaisse sur la distributrice.

7. Menus proposés en formation professionnelle ou autres

Tout menu proposé fabriqué dans un cours, en formation professionnelle ou autres, s'adressant à une clientèle d'âge mineur, doit respecter les mêmes contraintes que celles édictées pour les cafétérias.

8. Repas ou nourriture proposée ou vendue aux élèves

Toute nourriture ou tout repas proposé ou vendu aux élèves doit également respecter les mêmes contraintes que celles édictées pour les cafétérias. Il peut s'agir ici de repas proposés gratuitement par des bénévoles ou vendus par ceux-ci. Ces repas peuvent être rendus accessibles dans les locaux mêmes des établissements de la commission scolaire

ou dans des établissements commerciaux lors de sorties éducatives. Lors de telles sorties éducatives, il est défendu de permettre aux élèves de fréquenter un établissement qui n'offre que des repas de type repas minute¹.

En ce qui a trait aux services de garde, les mêmes règles s'appliquent.

9. Levée de fonds

Lors de toute sollicitation pour une levée de fonds, aucun produit alimentaire à forte teneur en sucre ou en gras ne peut servir de base à une telle levée de fonds.

10. Promotion de l'activité physique

La commission scolaire développera son implication dans des programmes comme Québec en forme, Iso-Actif, Jocoœur; elle entend de plus continuer à travailler, par le biais de ses établissements, à la promotion de l'approche École en santé. Elle entend finalement améliorer l'offre de services des cours d'éducation physique au primaire, particulièrement dans les petits milieux où les ressources disponibles pour les élèves sont moins nombreuses. Enfin, la commission scolaire entend préciser ses orientations concernant son personnel dans son document de gestion sur la santé et la sécurité dans ses établissements.

11. Responsabilité

Les directions d'établissement sont responsables de l'application de cette politique dans leur établissement.

12. Entrée en vigueur

La présente politique entre en vigueur au moment de son adoption par le conseil des commissaires. Toutefois des directives seront émises quant à la modulation de l'entrée en vigueur dans les cafétérias afin de s'arrimer aux modalités mises de l'avant dans la politique-cadre.

¹ Connu sous l'appellation fast food ou junk food.