

POLITIQUE INSTITUTIONNELLE

POLITIQUE ALIMENTAIRE

Entrée en vigueur : 30 août 2006

Mise à jour : 20 février 2006

1. BUTS DE LA POLITIQUE

Les buts de la politique sont :

- 1.1. De préciser les orientations et les moyens d'action du Collège en vue d'assurer la qualité de l'alimentation et de favoriser un état nutritionnel optimum chez les jeunes.
- 1.2. De déterminer les rôles et les responsabilités spécifiques des divers intervenants en regard de l'organisation et de la gestion des services alimentaires.

2. OBJECTIF GÉNÉRAL

L'objectif général de la politique alimentaire vise à favoriser chez les élèves un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

3. OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Les objectifs spécifiques de la politique se traduisent comme suit :

- 3.1. Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts.
- 3.2. Offrir un menu varié qui permet aux élèves de se procurer un repas complet couvrant le tiers des besoins nutritionnels de la journée.
- 3.3. Amener les élèves à adopter de bonnes habitudes alimentaires.
- 3.4. Permettre aux élèves de goûter à des mets nouveaux.
- 3.5. Promouvoir certains mets moins populaires, mais faisant partie d'un équilibre alimentaire.
- 3.6. Prescrire les exigences minimales de fonctionnement des services alimentaires incluant l'aspect nutritionnel.
- 3.7. Offrir des breuvages et des aliments sains et nutritifs pour l'ensemble du Collège.

4. FONDEMENTS

- 4.1. Cette politique tient compte des orientations définies par le document *L'alimentation au Québec : voies d'action pour le milieu scolaire*, publié en juin 1990 par les ministères de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, de la Santé et des Services sociaux et de l'Éducation.
- 4.2. Cette politique tient compte du document *L'alimentation des Québécoises et des Québécois...De la connaissance à l'action!*, publié par le ministère de la Santé et des Services sociaux en avril 1999.
- 4.3. Cette politique tient compte des recommandations de la Politique québécoise en matière de nutrition, publiée par le ministère de la Santé et des Services sociaux.
- 4.4. Cette politique tient compte des recommandations du Guide alimentaire canadien.

5. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- 5.1. La liste des prix exigés des élèves et la liste de la description des menus et des mets offerts par le concessionnaire seront approuvées par le représentant de la direction.
- 5.2. Le concessionnaire opérant la cafétéria pourra majorer ses prix annuellement en fonction de l'indice des prix à la consommation ou de l'augmentation de ses coûts directs de ses fournisseurs après avoir soumis la liste de prix pour approbation au responsable du Collège. C'est dans l'entente contractuelle liant le Collège Saint-Maurice et son concessionnaire que seront précisés les aspects financiers et les mécanismes d'ajustement des prix.

6. EXIGENCES RELATIVES AUX REPAS

- 6.1. 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, le Guide alimentaire canadien en vigueur doit être respecté.
- 6.2. Cette politique définit qu'un repas complet comporte les articles suivants :
 - Soupe ou potage maison, jus de légumes ou de tomates en remplacement de la soupe ou du potage;
 - Assiette principale (2 choix);
 - Une source de féculents (riz, pâtes alimentaires, pomme de terre, couscous, etc.);
 - Légumes cuits ou crus;
 - Pain et beurre ou margarine non hydrogénée;
 - Dessert du jour : dessert au lait, fruits frais ou en conserve ou dessert maison;
 - Lait partiellement écrémé ou jus de fruits.
- 6.3. Cette politique prévoit que tous les articles au menu seront offerts à la carte en plus du repas complet afin de permettre aux élèves de compléter leur boîte à lunch.
- 6.4. Cette politique détermine que les mets servis dans les services alimentaires devront répondre aux exigences qualitatives et quantitatives définies aux annexes 1 et 2.
- 6.5. Les aliments doivent être sains, nutritifs et de bonne qualité gustative.
- 6.6. Les légumes cuits doivent être croquants.
- 6.7. Les coupes de viande et de volaille doivent être maigres.
- 6.8. Le nom des mets et les prix doivent être affichés clairement.
- 6.9. Le nom des vinaigrettes doit être clairement indiqué.
- 6.10. La liste des aliments bannis apparaît en annexe 2.

7. RÔLE ET RESPONSABILITÉS DES GESTIONNAIRES

Les membres de la direction et le concessionnaire se partagent les responsabilités quant à la planification, l'organisation, la mise en opération et l'évaluation des services alimentaires au Collège Saint-Maurice.

7.1. Le conseil d'administration

Le conseil d'administration adopte la politique alimentaire.

7.2. La direction générale

La direction générale assume les responsabilités des aspects suivants :

- S'assurer de l'application de la politique alimentaire et du respect de la qualité des services fournis aux usagers, par des visites régulières;
- Effectuer une supervision qualitative et quantitative des activités du concessionnaire incluant les éléments suivants, et aviser celui-ci de toute non-conformité à la politique alimentaire :
 - Le suivi des menus approuvés;
 - La variété des articles offerts;
 - La qualité des aliments;
 - Le respect des prix de vente en vigueur;
 - Le service à la clientèle;
 - L'hygiène et la salubrité des lieux de production et de distribution;
 - L'état des lieux, de l'équipement et de l'outillage;
- Procéder, lorsque nécessaire, avec la direction des finances et des ressources matérielles, à l'évaluation des produits et services alimentaires;
- Faire le suivi annuel de la mise à jour des permis et assurances;
- Préparer, avec la collaboration de la direction des finances et des ressources matérielles, les documents d'appel d'offres aux soumissionnaires;
- Superviser, avec la collaboration de la direction des finances et des ressources matérielles, l'application et le respect du contrat par le concessionnaire;
- Voir à l'organisation, la coordination et la planification des activités d'éducation en nutrition, autant auprès des élèves que du personnel.

7.3. La direction des finances et des ressources matérielles

Le service des finances et des ressources matérielles assume les responsabilités des aspects suivants :

- Le soutien technique au concessionnaire;

- La détermination avec le concessionnaire des heures et des modes d'opération des services alimentaires;
- L'entretien des lieux physiques des cuisines utilisées par le concessionnaire;
- L'entretien et la réparation des équipements de cuisine et si nécessaire le remplacement;
- L'exécution des travaux d'équipements et d'installation d'équipements;
- La mise à jour régulière de l'inventaire des équipements de la cafétéria.

8. RÔLE ET RESPONSABILITÉS DE LA VIE ÉTUDIANTE

- La communication au concessionnaire de tout changement d'horaire de cours ou du nombre d'élèves qui pourrait affecter le service de cafétéria.
- La mise sur pied d'un comité cafétéria, en collaboration avec un membre de la direction.

9. LE CONCESSIONNAIRE

- Collaborer avec la direction du Collège concernant les mesures prises pour assurer la sécurité des élèves souffrant d'allergies alimentaires;
 - Dans ce contexte, il est entendu que le concessionnaire, tout comme le Collège Saint-Maurice, désirent améliorer la sécurité des élèves allergiques qui fréquentent son service alimentaire. Par contre, il est impossible pour quelque service alimentaire que ce soit de garantir l'absence totale d'arachides, de noix, d'amandes et de graines. Concernant la sélection des aliments à offrir, de très nombreux aliments sur le marché contiennent des traces d'arachides, de noix, d'amandes et de graines. La majorité des fournisseurs n'offrent aucune garantie de non contamination de leurs produits et un bon nombre d'entre eux ne fournissent pas de listes d'ingrédients complètes avec chaque livraison de ceux-ci. Par ailleurs, même dans le cas où les fournisseurs offriraient des garanties de non contamination, le concessionnaire pourrait difficilement garantir l'absence totale de traces de ces allergènes; dans un service alimentaire comme partout ailleurs, le risque 0 n'existe pas en ce qui a trait aux allergènes.
 - Au meilleur de ses connaissances, le concessionnaire informera les élèves souffrant d'allergies alimentaires qui en feront la demande en leur fournissant les listes d'ingrédients pour leur permettre de faire des choix conséquents.
- Fournir les services alimentaires prévus par contrat et afficher les menus et la liste des prix des aliments offerts;
- Faire approuver annuellement par la direction générale et la direction des finances et des ressources matérielles, la liste des menus et des prix avant toute modification concernant les produits offerts.

10. EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE

Les services alimentaires destinés aux fins ci-après décrites sont exclus de la présente politique :

- 10.1. Toutes les machines distributrices qui pourraient être installées dans les salles de repos des employés;
- 10.2. Certains événements spéciaux, l'instant d'une journée, comme des repas payés en tout ou en partie par le Collège, des menus gastronomiques, des activités de circonstances tenues par le Collège, les parents ou les élèves.

11. MACHINES DISTRIBUTRICES À L'USAGE DES ÉLÈVES

11.1. Principe

Les machines distributrices sont sous la responsabilité du concessionnaire et doivent respecter en terme de contenu la présente politique.

11.2. Application

Les personnes responsables du contenu des machines distributrices sont invitées à modifier graduellement le contenu de celles-ci de façon à ce que les aliments et les boissons qu'on y retrouve soient conformes à la présente politique, au plus tard le 30 août 2006. Le contenu devra être modifié en remplaçant les breuvages et aliments interdits ou limités (voir annexe 2) par des breuvages et des aliments santé. Tous les ajouts de nouvelles machines distributrices devront nécessairement se conformer à la présente politique immédiatement.

- 11.3. Les machines distributrices présentes dans l'école pourraient offrir des portions préemballées des aliments suivants :

Brevages :

- Jus de fruits 100 % pur;
- Boissons aux fruits contenant au moins 25 % de vrai jus;
- Jus de légumes;
- Lait et lait aromatisé au chocolat, fraise, vanille et banane partiellement écrémé, portions de 200 ml et de 500 ml;
- Eau en bouteille.

Autres aliments :

- Barre de fruits;
- Mélange de fruits séchés et de graines (pas de noix);
- Barres aux céréales (à grains entiers, à base de flocons et/ou de fruits séchés);
- Biscuits santé (type galette ou biscuits secs);
- Galettes de riz (saveurs variés);
- Craquelins et grignotises variés;
- Maïs soufflé;
- Bretzels;
- Autres produits approuvés par la direction.

12. DÉJEUNERS

Les aliments offerts à la cafétéria à l'heure du déjeuner sont :

- Céréales entières et enrichies;
- Fruits;
- Muffin au son ou à l'avoine;
- Rôties de blé entier, multigrains ou de pain blanc enrichi;
- Condiments en portion individuelle;
- Fromage cheddar, à la crème léger et cottage;
- Œufs apprêtés avec un minimum de matières grasses;
- Variété de pains tels que baguel, muffin anglais;
- Gaufres, crêpes et croissants (1 fois par semaine);
- Les condiments tel le beurre devraient être servis au goût des élèves.

13. ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA POLITIQUE

Cette politique entre en vigueur le 30 août 2006.

ANNEXE 1
RÉGLEMENTATION RELATIVE AUX REPAS

1. La cafétéria offre un menu cyclique de quatre semaines. De plus, un programme et une variété de salade fraîche ainsi que d'autres articles complémentaires sont à la disposition des élèves à la cafétéria.
2. Les élèves doivent avoir accès aux aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien.
3. Les mets servis doivent se conformer aux exigences quantitatives et qualitatives minimalement définies.
4. Un repas complet doit comporter les articles mentionnés dans le tableau ci-dessous.

REPAS COMPLET		
COMPOSANTES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ MINIMALE
Soupe ou potage	Bouillon dégraissé de viande ou de légumes incluant des pâtes alimentaires ou des céréales ou des légumineuses et des légumes et/ou du lait Un consommé ne peut remplacer une soupe ou une soupe crème.	180 ml (louche de 6 onces)
Jus de légumes ou de tomate	À la place de la soupe ou du potage	125 ml
Mets principal	Viande, volaille, poisson, abats. Les aliments contenant un enrobage tels que poisson, poulet, etc. doivent être enrobés dans une chapelure légère et non dans de la pâte. Le poids des mets est calculé sur la portion de mets protéiques contenue dans l'aliment et non sur le poids total de l'aliment. Oeufs (omelette, quiche, etc.) Mets en casserole Légumineuses	95 et 110 g cuit Équivaut à 2 œufs (catégorie moyenne) 50 - 75 g de mets protéiques 200 ml
Légumes	Cuits ou crus Salade de légumes	125 ml de solide
Pommes de terre ou substitut	Pommes de terre, pâtes alimentaires, riz	100 g cuit ou 150 ml
Pain	Blé entier ou enrichi	30 g ou 1 tranche
Matières grasses	Beurre, margarine non hydrogénée, vinaigrettes légères	De 5 à 15 g
<u>Desserts:</u> - Fruits frais ou en conserve - Desserts au lait - Desserts maison	Entiers ou en morceaux Tapioca, pouding au riz, pouding (à la vanille, caramel, etc) Contenant des céréales, des fruits secs, du lait et cuisiné avec un minimum de gras et de sucre, gelées aux fruits (25 % de jus de fruits)	1 moyen, 3/2 moitiés ou 160 ml de solide 150 ml Portion de 5 cm X 5 cm X 4 cm ou l'équivalent de 150 ml
Lait	1 %, 2 % et écrémé	200 ml
Jus de fruits	Pur préportionné et en fontaine	175 ml

Les menus doivent être distribués en début d'année à la clientèle scolaire.

ANNEXE 1 (suite)

ARTICLES COMPLÉMENTAIRES		
COMPOSANTES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉ MINIMALE
Sandwich	Pain tranché de toutes sortes : blanc enrichi, à grains entiers, enroulé, pita, tortillas, etc. Garniture : viande, volaille, poisson, oeufs ou fromage	2 tranches 60 g
Assiette froide	Viande ou substitut Légumes ou fruits	85 g cuit Minimum (3) variétés (250 ml)
Petite assiette froide	Viande ou substitut Légumes ou fruits	45 g cuit Minimum (3) variétés (175 ml)
Salade du chef	Laitue et autres légumes	250 ml
Salade préparée (macaroni, pomme de terre, riz)	Une attention particulière doit être apportée à la quantité de matières grasses utilisées.	125 ml
Fromage en cube	Type cheddar ou équivalent - portion préemballée	20 à 30 g
Œuf cuit dur	Grosseur moyenne	Unité
Hambourgeois	Viande cuite (bœuf haché maigre, poulet et fromage)	90 g
Sous-marin	Pain Viande (salami et pepperoni exclus) et fromage Fréquence : voir annexe 2	
Pizza	Pain/pâte Viande et fromage Fréquence : voir annexe 2	40- 60 g 125 ml
Frites en accompagnement	Fréquence : voir Annexe 2	90 g
Gelée aux fruits	Comportant 25 % de jus de fruits frais ou en conserve	150 ml
Dessert au lait (pouding)	Préparé avec du lait partiellement écrémé	150 ml
Yogourt	Nature ou aux fruits – écrémé ou partiellement écrémé	100 g
Crème glacée, lait glacé et yogourt glacé	Portion préemballée	75 ml
Muffins maison	Offrir une variété de 3 choix : Au son, à l'avoine ou aux fruits et pépites de chocolat. Minimum de matières grasses	70 g
Biscuits (galette)	De type galette à l'avoine, aux fruits, etc.	10 cm de diamètre
Gâteau ou carré	De préférence à base de fruits, servi avec une sauce aux fruits ou glaçage léger	5 cm x 5 cm x 4 cm
Tarte	Garniture au lait ou aux fruits de préférence Une seule croûte à base de céréales ou de farine de blé de préférence	25 cm (8 portions)
Fruits secs Graines de tournesol, citrouille Fruits frais	Portion préemballée Non salées	Selon le marché 1 portion
Breuvages: - Jus de fruits - Lait - Lait au chocolat	Choix de jus pur + 1 choix breuvage contenant entre 25 % et 50 % de jus pur 1 %, 2 % et écrémé Fait avec du lait partiellement écrémé	175 ml 200 ml 200 ml
Breuvage au yogourt	De type Yop	Selon le marché
Eau embouteillée		Selon le marché
Thé, café, tisane	Pour la clientèle adulte	175 ml
Céréales	Cuites ou froides entières et/ou enrichies	125 ml
Confitures	Au déjeuner seulement	1 godet

ANNEXE 2

FRÉQUENCE PERMISE POUR LA CONSOMMATION DE CERTAINS ALIMENTS

D'évidence, la consommation de certains aliments n'est pas recommandée sur une base régulière; elle est même, pour certains aliments, interdite. La fréquence des aliments énumérés ci-après doit obligatoirement être respectée par le concessionnaire.

	<i>Interdit</i>	<i>Fréquence permise</i>			<i>Autre fréquence suggérée</i>
		Permis en tout temps	1 fois par sem.	1 fois aux 2 sem.	
Toutes les variétés de bonbons et pastilles médicamenteuses	X				
Pâtisseries faites à base de pâte feuilletée (croissant inclus)		X			Offert en alternance un choix par jour
Biscuits de type commercial (biscuits manufacturés) : éponge, à la crème, recouverts de chocolat	X				
Biscuits de type commercial (biscuits manufacturés) : avoine, blé entier, garniture aux fruits		X			
Biscuits et galettes cuisinés sur place		X			
Barbotine fait à base de jus et tisane		X			
Boissons gazeuses, barbotine régulière et café	X				
Chocolat chaud	X				Déjeuner seulement
Sucette glacée de type « Popsicle » et « Mr Freeze »	X				
Produits glacés		X			
Croustilles, gomme à mâcher, chocolat et autres friandises de même type	X				
Barres tendres nature, craquelins, pop corn, grignotises variées		X			
Barres de chocolat à base de lait contenant des raisins secs ou de type gaufrettes ou biscuits	X				
Frites en accompagnement			X		
Famille des pommes de terre rissolées			X		
Poutine				X	
Rondelle	X				

	<i>Interdit</i>	<i>Fréquence permise</i>			<i>Autre fréquence suggérée</i>
		Permis en tout temps	1 fois par sem.	1 fois aux 2 sem.	
Charcuterie tel que pepperoni, salami, mortadelle	X				
Viande panée tel que pépite, burger de poulet, burger de poisson			X		
Beignes				X	
Croissants naturels			X		
Pizza			X		Offrir un choix au blé entier
Hamburger			X		
Pogo/ Hot-Dog	X				