

POLITIQUE

POUR DE SAINES HABITUDES DE VIE À LA COMMISSION SCOLAIRE DES PREMIÈRES-SEIGNEURIES

25 juin 2008

Adoption de la version de consultation par le conseil des commissaires : 11 mars 2008
Résolution no. : CC-07/08-090

1. PRÉAMBULE

La présente politique vise à favoriser dans les établissements de la Commission scolaire des Premières-Seigneuries l'acquisition et le maintien par les élèves et le personnel de saines habitudes de vie au regard de l'alimentation et de l'activité physique, facteurs prépondérants de la réussite scolaire et du développement du plein potentiel.

Cette politique s'articule dans le prolongement et la consolidation des saines habitudes de vie développées en milieu familial. De plus, elle soutient l'émergence et le développement de comportements écoresponsables.

2. FONDEMENTS

- 2.1 La Loi sur l'instruction publique, L.R.Q., chapitre 1-13 article 257.
- 2.2 Encadrement relatif à l'application de l'article 275 de la Loi sur l'instruction publique, circulaire administrative R.F.-00-01/03, Commission scolaire des Premières-Seigneuries, 3 juillet 2007.
- 2.3 Régime pédagogique, MELS, article 4, 4^e paragraphe.
- 2.4 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.
- 2.5 Le renouveau pédagogique. Ce qui définit « le changement » préscolaire - primaire – secondaire, octobre 2005.
- 2.6 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.
- 2.7 Stratégie d'action jeunesse 2006-2009, document établi par le Secrétariat à la jeunesse.
- 2.8 Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. MELS, 2007.
- 2.9 Plan stratégique de la Commission scolaire des Premières-Seigneuries 2007-2011.
- 2.10 Loi et règlements sur les produits alimentaires (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, MAPAQ) (L.R.Q., c.P-29).
- 2.11 Loi sur le tabac (L.R.Q., chapitre T-0.01).
- 2.12 Guide alimentaire canadien 2007.

3. CHAMP D'APPLICATION

La présente politique s'applique à l'ensemble des établissements de la Commission scolaire, soit l'ensemble des écoles primaires (incluant les services de garde), les écoles secondaires, les écoles spécialisées, le centre de formation générale des adultes, les centres de formation professionnelle et les bâtiments administratifs.

Les modalités administratives ainsi que les normes d'application se retrouvent dans les cahiers des charges élaborés par les Services des ressources matérielles.

4. PRINCIPES :

- 4.1 Soutenir l'émergence et favoriser une culture globale de la santé et de l'environnement dans les établissements.
- 4.2 Préciser les orientations et les moyens d'action pour encourager le développement d'environnements adéquats, sécuritaires et favorables à l'acquisition de saines habitudes de vie.
- 4.3 Encourager des activités d'éducation, de communication et de promotion favorisant l'acquisition de saines habitudes de vie à long terme.
- 4.4 Initier et encourager le maintien de saines habitudes de vie au regard de l'alimentation et de l'activité physique chez les élèves et le personnel.

4.4.1 Volet – alimentation

- 4.4.1.1 Préciser les normes de quantité et de qualité attendues au regard de l'offre alimentaire présente dans les établissements.
- 4.4.1.2 Préciser les modalités environnementales favorables à la consommation d'aliments sains.
- 4.4.1.3 Orienter le développement et l'animation d'activités d'information, d'éducation et de promotion en matière de saine alimentation.

4.4.2 Volet - activités physiques

- 4.4.2.1 À développer à l'automne 2008.

- 4.5 Déterminer les rôles et responsabilités 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.
- 4.6 Développer des partenariats avec des organisations du milieu afin d'entreprendre des actions globales et concertées visant l'adoption de saines habitudes de vie.

5. DÉFINITIONS

<i>ADJUDICATION :</i>	attribution d'un bien aux enchères ou de l'octroi d'un contrat par mise en concurrence.
<i>ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE :</i>	au Canada, selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments en 2008, les allergènes suivants doivent être obligatoirement déclarés lorsqu'il y a présence de ceux-ci dans la composition d'un aliment : arachides – noix (amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes (avelines), noix macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble) – graines de sésame – lait – œufs – poissons, crustacés et mollusques – soja – blé – sulfites). Référence : adresse internet http://www.inspection.qc.ca/francais/fssa/invenq/inform/20070323f.shtml
<i>CAHIER DES CHARGES :</i>	document énumérant et décrivant les travaux et les prestations qu'il est nécessaire de mener à bien pour l'atteinte des objectifs.
<i>CONCESSIONNAIRE :</i>	tiers qui a obtenu, par contrat, le privilège d'exploiter et d'exercer une activité.
<i>ÉCORESPONSABLE :</i>	qualifie des comportements et des choix respectueux de l'environnement qui répondent aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs.
<i>ÉDULCORÉ :</i>	adouci par une substance artificielle donnant un goût sucré.
<i>ORGANOLEPTIQUES :</i>	qualifie l'ensemble des propriétés d'un produit alimentaire ou d'une boisson : goût, odeur, couleur, aspect, consistance, texture, etc. influençant sa consommation.
<i>REDEVANCE :</i>	somme versée à échéances périodiques en contrepartie d'un avantage concédé contractuellement.
<i>RÉSILIATION :</i>	désigne l'annulation du contrat pour l'avenir. Cette fin prématurée du contrat survient lorsqu'il est impossible de rétablir une ou plusieurs situations faisant l'objet du contrat.

6. NORMES RELATIVES À L'OFFRE DE SERVICE EN ALIMENTATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS

- 6.1 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.
 - 6.2 Les menus proposés sont composés d'aliments provenant des quatre groupes d'aliments suggérés par le guide alimentaire canadien.
 - 6.3 Les aliments servis présentent d'excellentes qualités organoleptiques et doivent être sains, nutritifs et équilibrés.
 - 6.4 Un ou plusieurs choix de repas complets sont offerts à la clientèle tous les jours. Ils se définissent de la façon suivante :
 - Une soupe ou potage (incluant jus de légumes ou de tomates)
 - Une assiette principale (source protéique, féculent, légumes)
 - Du lait ou des jus de fruits
 - Un dessert léger (fruits, yogourt, dessert au lait, etc.)
 - 6.5 Les menus présentent une offre de repas sur un cycle minimum de quatre semaines sans répétition des sélections.
 - 6.6 Les menus proposés ont été approuvés par une diététiste/nutritionniste, membre de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.
 - 6.6.1 Le personnel des services alimentaires a le devoir de connaître les ingrédients composant les aliments servis à la clientèle afin de l'en informer au besoin.
 - 6.7 Chaque composante du repas complet ainsi que les autres articles ou aliments sont disponibles à la carte afin que la clientèle puisse compléter son repas en provenance de la maison ou d'ailleurs.
 - 6.8 L'offre alimentaire ne présente pas :
 - a) d'aliments frits ou préalablement frits,
 - b) de viandes riches en matières grasses ou en sel (exemple : certaines charcuteries),
 - c) d'aliments de haute teneur en gras totaux ou en gras saturés et trans,
 - d) des aliments dont la composition présente une haute teneur en sucre ou en sel ajoutés,
 - e) de boissons gazeuses, de boissons à saveur de fruits, de boissons énergisantes ou autres boissons sucrées ou édulcorées,
 - f) de bonbons ou gommes avec ou sans sucre.
 - 6.9 L'offre alimentaire privilégie :
 - a) la présence de fruits et de légumes variés et colorés ainsi que leur jus,
 - b) les produits céréaliers de grains entiers,
 - c) l'eau, le lait, les produits laitiers ainsi que leurs substituts,
 - d) les viandes maigres, les poissons et les substituts.
-

6.10 L'offre alimentaire dans les distributeurs automatiques :

Dans les écoles primaires, secondaires et spécialisées, l'offre alimentaire présente dans les distributeurs automatiques est composée à 100% d'aliments privilégiés selon la politique-cadre pour un virage santé à l'école. Dans le centre de formation générale adulte, les centres de formation professionnelle ainsi que dans les bâtiments administratifs, l'offre alimentaire dans les distributeurs automatiques doit minimalement être composée de 75% d'aliments conformes à la politique-cadre et viser l'atteinte d'un objectif de 100%.

(«Pour un virage santé à l'école», MELS 2007). Voir fiche thématique 2

6.11 L'offre alimentaire présente lors des activités spéciales impliquant la clientèle scolaire dans les différents établissements de la Commission scolaire répond aux exigences de la politique-cadre.

6.12 Le respect des exigences alimentaires en termes de qualité et de quantité est encouragé lors de la consommation des aliments provenant des boîtes à lunch et des collations.

6.13 Un programme de gestion des allergies alimentaires est en place dans chaque établissement scolaire.

6.13.1 Les produits contenant des arachides ou des noix (amandes, noix du Brésil, noix de Grenoble, noix de cajou, noisettes ou avelines, noix macadamia, pacanes, pignons, pistaches, etc.) ne sont pas offerts dans les écoles primaires.

6.13.2 Tous les produits alimentaires contenant des allergènes à déclaration obligatoire sont étiquetés ou identifiés et communiqués à la clientèle.

6.14 Tous les services alimentaires où l'on prépare et distribue des aliments au sein des établissements de la Commission scolaire doivent être inspectés et détenir un permis d'exploitation en règle du MAPAQ - Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

6.14.1 En tout temps dans les services alimentaires, les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur sont appliquées lors de l'aménagement, de l'entretien des aires de préparation et de distribution alimentaire ainsi que lors de l'achat, de l'entreposage, de la transformation, de la distribution et de la conservation des aliments.

6.15 Les prix demandés pour les produits alimentaires distribués dans les services alimentaires permettent à la clientèle de s'alimenter sainement aux meilleurs coûts.

7. MODALITÉS ENVIRONNEMENTALES ENCADRANT LA CONSOMMATION DES REPAS

7.1 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.

7.2 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.

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

- 7.4 L'aménagement des aires de restauration favorise l'écoresponsabilité des milieux par des installations permettant le recyclage, la biodégradation et la gestion des matières résiduelles dans leur ensemble.

8. ORIENTATIONS EN MATIÈRE D'ACTIVITÉS D'INFORMATION, D'ÉDUCATION ET DE PROMOTION DES SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES

- 8.1 Tous les élèves, le personnel et les parents, au besoin, bénéficient d'informations relatives à la saine alimentation adaptées à leur niveau de connaissance.
- 8.2 Les informations diffusées et les activités éducatives et promotionnelles relatives à la saine alimentation et à la nutrition sont développées par des professionnels dont la compétence est reconnue dans ce domaine.
- 8.3 Différents moyens de communication sont utilisés, de façon planifiée, pour transmettre les informations, animer les activités d'éducation en nutrition et les promotions aux services alimentaires.
- 8.4 Les activités spéciales telles les sorties, les journées à thème et les moyens de financement respectent les orientations liées à la saine alimentation et sont considérées comme des activités d'éducation en matière de saines habitudes de vie.

9. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS EN MATIÈRE DE GESTION DE LA POLITIQUE SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE

- 9.1 Le conseil des commissaires :
- 9.1.1 Définit les orientations de la Commission scolaire en matière de saines habitudes de vie.
- 9.1.2 Adopte la politique sur les saines habitudes de vie.
- 9.2 La Direction générale :
- 9.2.1 Actualise, au sein de la Commission scolaire, les orientations de la politique sur les saines habitudes de vie en collaboration avec des ressources compétentes, la direction des Services des ressources matérielles, les directions d'établissements ainsi que les fournisseurs impliqués.
- 9.2.2 Recommande au conseil des commissaires des modifications et des mises à jour de la politique sur les saines habitudes de vie.
- 9.2.3 Oriente le développement de partenariats dans la communauté en lien avec la promotion des saines habitudes de vie.
- 9.2.4 Effectue le suivi de l'implantation de la politique sur les saines habitudes de vie par les établissements et en rend compte au conseil des commissaires.
- 9.2.5 Juge la possibilité d'exclure certaines activités de l'application de la politique sur les saines habitudes de vie se déroulant à l'intérieur des bâtiments de la Commission scolaire.
- 9.3 La direction des Services des ressources matérielles :
- 9.3.1 Assure, en collaboration avec les directions d'établissements, des infrastructures techniques qui répondent aux orientations de la politique sur les saines habitudes de vie.

- 9.3.1.1 Élabore et maintient à jour l'inventaire du matériel et de l'équipement de la Commission scolaire au sein des établissements.
- 9.3.2 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.
- 9.3.3 Développe des partenariats avec la communauté en lien avec la promotion des saines habitudes de vie.
- 9.3.4 Participe avec la Direction générale et les directions des établissements aux mises à jour de la politique sur les saines habitudes de vie.
- 9.3.5 Volet - alimentation :
 - 9.3.5.1 Rédige les cahiers des charges des services alimentaires avec un souci d'optimisation, en conformité avec les exigences de la politique sur les saines habitudes de vie, volet alimentation.
 - 9.3.5.2 Encadre le processus d'appel d'offres en matière de gestion des services alimentaires ainsi que l'adjudication ou la résiliation des contrats de services alimentaires, avec la collaboration de la Direction générale et des directions d'établissements.
- 9.3.6 Volet – activités physiques : (automne 2008)
- 9.4 Les directions des établissements (écoles et centres)
 - 9.4.1 Actualisent les orientations de la politique sur les saines habitudes de vie dans leur établissement.
 - 9.4.2 Assurent des infrastructures techniques en collaboration avec la direction des Services des ressources matérielles qui répondent aux orientations de la politique sur les saines habitudes de vie.
 - 9.4.2.1 Aménagent et entretiennent les locaux et fournissent, installent et effectuent les réparations mineures des équipements de la Commission scolaire mis à la disposition d'une tierce partie par contrat.
 - 9.4.3 Contrôlent conjointement avec la direction des Services des ressources matérielles la gestion et la supervision des contrats de service de leur établissement et assurent leur conformité au regard de la politique sur les saines habitudes de vie.
 - 9.4.4 Collaborent à l'évaluation des produits et des 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 avec la direction des Services des ressources matérielles.
 - 9.4.5 Participent activement aux processus d'appels d'offres pour tous les services requis dans l'établissement en collaboration avec la direction des Services des ressources matérielles.
 - 9.4.6 Créent et maintiennent un comité de suivi sur l'implantation des saines habitudes de vie dans le milieu.
 - 9.4.7 Planifient des activités **variées** qui favorisent dans l'établissement l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une saine alimentation ainsi que la pratique régulière de l'activité physique.

9.4.8 Consolident des partenariats avec la communauté en lien avec la promotion des saines habitudes de vie.

9.4.9 Volet – alimentation :

9.4.9.1 Déterminent avec le concessionnaire ou le traiteur les conditions particulières d'opération des services alimentaires de l'établissement (heures d'ouverture, type de service attendu, menus, etc.).

9.4.9.2 Analysent, négocient et approuvent les listes des prix de vente présentées par les concessionnaires ou par les traiteurs.

9.4.9.3 Informent le concessionnaire ou le traiteur des facteurs pouvant influencer la prestation de service.

9.4.9.4 Donnent suite aux avis reçus de toute autorité compétente.

9.4.9.5 Perçoivent et administrent les redevances entendues contractuellement.

9.4.9.6 Procèdent à l'évaluation continue des prestations de service offertes par le concessionnaire ou le traiteur et partagent avec lui, sur une base régulière, des pistes d'amélioration des services.

9.4.9.7 Planifient avec le concessionnaire des activités d'animation et d'éducation en matière de saine alimentation.

9.4.10 Volet – activités physiques : (automne 2008)

9.5 Le fournisseur de services :

9.5.1 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.

9.5.2 Consulte la direction de l'établissement et au besoin la direction des Services des ressources matérielles avant toute modification à l'exécution du contrat.

9.5.3 Donne suite aux avis reçus de toute autorité compétente.

9.5.4 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.

9.5.5 Collabore avec la direction de l'établissement à l'éducation sur les saines habitudes de vie dans le milieu.

9.5.6 Collabore avec la Direction générale et la direction des Services des ressources matérielles à la mise à jour de la politique et des directives au regard des saines habitudes de vie.

9.5.7 Volet – alimentation :

9.5.7.1 Le concessionnaire de service alimentaire ou le traiteur met en place un programme de gestion des allergènes alimentaires pour assurer la sécurité de la clientèle.

10. EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE

10.1 Certaines activités « spéciales » ayant reçu l'approbation de la Direction générale de se soustraire de l'application de la politique sur les saines habitudes de vie. Une liste des activités sera élaborée par la Direction générale en collaboration avec les directions des établissements et des services. Cette liste sera révisée annuellement en prévision de chaque rentrée scolaire.

10.2 Certaines activités sociales se tenant dans les locaux de la Commission scolaire et n'impliquant pas la clientèle scolaire.

10.3 Les activités associées à la location ou aux prêts de locaux à des tiers en fonction des protocoles d'entente établis.

10.4 Les activités résultant des protocoles d'entente scolaires et municipaux.

10.5 Les activités du Centre spécialisé en alimentation et tourisme (CSAT).

11. ENTRÉE EN VIGUEUR

Cette politique (volet alimentaire) entrera en vigueur le 1^{er} juillet 2008.