

POLITIQUE POUR UNE ALIMENTATION NUTRITIVE, SAINE ET DE QUALITÉ

Adoptée par le conseil d'administration
lors de sa 279^e assemblée, le 21 avril 2010
(résolution n° 2377)

Modifiée par le conseil d'administration
lors de sa 372^e assemblée, le 26 avril 2023
(résolution n° 3564)

Table des matières

- PRÉAMBULE..... 3
- 1. OBJECTIFS 3
- 2. DÉFINITIONS 4
- 3. CADRE JURIDIQUE..... 4
- 4. CHAMP D'APPLICATION..... 4
- 5. RÔLES ET RESPONSABILITÉS..... 4
- 6. CRITÈRES NUTRITIONNELS RELATIFS AUX MENUS 6
- 7. ENTRÉE EN VIGUEUR..... 6

PRÉAMBULE

Fier signataire de la *Charte de l'Okanagan et de l'Accord sur les objectifs de développement durable des Nations Unies*, le Collège de Bois-de-Boulogne s'engage à mettre de l'avant la santé globale dans toutes les sphères de ses activités. Cet engagement est en concordance avec son Plan stratégique, sa mission et les valeurs de son projet éducatif et conséquemment, le Collège poursuit ses efforts en vue de développer et de promouvoir des pratiques qui permettent d'améliorer la qualité de vie de l'ensemble de sa communauté collégiale.

C'est, entre autres, pour donner suite au *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 - Investir pour l'avenir*¹ ainsi qu'au *Plan d'action pour l'écologisation des cégeps 2022-2024*² que le Collège choisi de mettre en œuvre une politique pour une alimentation saine, nutritive et de qualité et poursuivre l'adoption d'un virage santé dans son milieu.

Cette politique s'appuie sur les valeurs du projet éducatif du Collège, soit l'engagement, l'inclusion et l'épanouissement. Elle vise à favoriser une alimentation saine, accessible et diversifiée reflétant les attentes et les besoins de l'ensemble de sa communauté. De plus, elle vise à valoriser l'achat local et des pratiques écoresponsables, de permettre la découverte de la diversité des aliments d'origine québécoise tout en ayant une ouverture sur les goûts internationaux. La présente politique offre un cadre cohérent qui affirme la volonté du Collège de contribuer à la création d'un milieu soutenant le bien-être et la santé globale de l'ensemble des membres de sa communauté.

1. OBJECTIFS

La présente politique appuie notre vision de la réussite éducative en mettant de l'avant l'importance de la sensibilisation et de l'éducation quant aux choix quotidiens à faire en ce qui a trait à l'alimentation. Elle vise à ce que l'ensemble de la communauté de l'établissement intègre de saines habitudes alimentaires et limite la consommation d'aliment à faible valeur nutritive. En conséquence, l'éventail des aliments offerts et l'équilibre des menus doivent respecter les orientations proposées par le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) dans sa politique-cadre³ *pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif – Pour un virage santé à l'école*, ainsi que les principes du *Guide alimentaire canadien* (16 composantes / Avril 2022).⁴

Grâce à cette politique, le Collège entend :

- 1.1 Préciser les orientations et les moyens d'action en vue d'assurer la qualité de l'alimentation offerte sur les lieux du Collège et ainsi favoriser un état nutritionnel sain pour la communauté de l'établissement ;
- 1.2 Déterminer les rôles et responsabilités des parties prenantes au regard de l'organisation et de la gestion de l'offre alimentaire sur les lieux du Collège ;
- 1.3 Inciter les membres de la communauté de l'établissement à faire des choix alimentaires plus éclairés grâce à l'acquisition d'habiletés favorisant des comportements alimentaires responsables ;
- 1.4 Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts ;

¹ <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000459/>

² <https://fedecegeps.ca/autres/2022/04/plan-daction-ecologisation/>

³ http://www.education.gouv.qc.ca/fileadmin/site_web/documents/dpse/adaptation_serv_compl/virageSanteEcole_PolCadre.pdf

⁴ <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>

- 1.5 Promouvoir la consommation d'aliments et de boissons riches en nutriments, dont la teneur en gras saturé, en sucre et en sodium est plus faible ;
- 1.6 Veiller à offrir un menu varié et abordable qui permet aux membres de la communauté de l'établissement de se procurer un repas complet couvrant le tiers des besoins nutritionnels de la journée ;
- 1.7 Baliser le cahier des charges utilisé lors d'appel de propositions ;

2. DÉFINITIONS

- 2.1. **Communauté étudiante** : Ensemble des personnes qui poursuivent, à temps plein ou à temps partiel, un parcours d'études au sein du Collège, tant à l'enseignement régulier qu'à la formation continue.
- 2.2. **Membre du personnel** : Toute personne salariée qui travaille au sein de l'établissement.
- 2.3. **Lieux du Collège** : Les bâtiments, les stationnements et les terrains qui sont la propriété du Collège, incluant les résidences du Collège, tout bâtiment loué par bail ou par protocole et qui est sous le contrôle effectif du Collège, de même que tout endroit où se déroule une activité sous la responsabilité du Collège, qu'il soit physique ou virtuel, notamment les lieux de stage.
- 2.4. **Membre de la communauté de l'établissement** : Toute personne travaillant ou étudiant au Collège.

3. CADRE JURIDIQUE

La présente politique est élaborée en tenant compte notamment du cadre juridique suivant :

- a) La *Politique environnementale et de développement durable* du Collège.
- b) Le *Règlement n°5 relatif au code de vie et aux comportements attendus au Collège*.
- c) La *Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois*⁵.
- d) Le *Programme de santé en milieu de travail et d'études du Collège*.
- e) La *Politique de santé et de sécurité du travail du Collège*.

4. CHAMP D'APPLICATION

La présente politique s'applique à tous les membres de la communauté du Collège, c'est-à-dire la communauté étudiante ainsi que tous les membres du personnel de l'établissement ainsi que les partenaires et les fournisseurs. À moins d'exception autorisée par la Direction de la vie étudiante et de la réussite éducative, elle s'applique à tous les lieux du Collège et à toutes les activités reliées aux besoins du Collège incluant les activités connexes (rencontres administratives, activités parascolaires, etc.).

5. RÔLES ET RESPONSABILITÉS

Concrètement, la Direction de la vie étudiante et de la réussite éducative est responsable de cette politique. Plus spécifiquement, l'équipe du service de la vie étudiante contribue à l'opérationnalisation du plan d'action annuel de sensibilisation élaboré en collaboration avec le fournisseur de l'offre alimentaire au Collège de même qu'avec le comité Okanagan. Ce dernier a comme mandat de formuler des recommandations à la Direction générale concernant les différentes dimensions de la santé en vue de

⁵ <https://www.quebec.ca/gouvernement/politiques-orientations/strategie-nationale-achat-aliments-quebecois>

contribuer à un environnement de travail et d'études favorisant la santé globale et veille donc au respect de cette politique au Collège.

À ce titre, le plan d'action annuel découlant de la présente politique vise, notamment, de faire en sorte que les initiatives de sensibilisation et d'éducation soient mises en place et que l'information portant sur l'offre alimentaire soit accessible, et ce, pour l'ensemble de notre communauté.

Conseil d'administration

- a) Adopter la présente politique.

Direction de la vie étudiante et de la réussite éducative

- a) Assurer la mise en œuvre de la présente politique ;
- b) Veiller à l'application et au respect de cette politique ;
- c) Assurer le lien entre le fournisseur alimentaire et le Collège ;
- d) Superviser l'application et le respect du contrat par le concessionnaire ;
- e) Allouer les ressources humaines, financières et matérielles requises pour les activités découlant de cette politique, notamment en ce qui concerne la sensibilisation et l'éducation ;
- f) Soutenir le concessionnaire dans ses responsabilités et dans la promotion de ses objectifs ;
- g) Effectuer un sondage annuel auprès de de la clientèle afin de connaître sa satisfaction à l'égard du service alimentaire dans une perspective d'amélioration continue ;
- h) Promouvoir cette politique et s'assurer de la rendre accessible à l'ensemble de la communauté, notamment en la publiant sur le site Web du Collège.

Fournisseur alimentaire

- a) Respecter la présente politique ;
- b) Fournir les services alimentaires prévus dans le contrat avec le Collège de Bois-de-Boulogne ;
- c) Faire approuver annuellement par la Direction de la vie étudiante et de la réussite éducative la liste des menus et des prix avant toute modification concernant les produits offerts ;
- d) Se conformer aux règles et exigences qui satisfont les normes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ;
- e) S'assurer d'informer les membres de la communauté de l'établissement de la présence d'allergènes ;
- f) Offrir une variété de choix d'aliments abordables, santé et frais de différentes valeurs nutritives ;
 - Proposer des menus abordables, attrayants et actuels répondant aux goûts des membres de la communauté de l'établissement ;
 - Faire connaître de nouveaux aliments santé lors de dégustations ;
 - Intégrer des semaines, des mois ou des saisons thématiques selon l'intérêt ;
- g) Faire la promotion de produits locaux (produits et transformés) et s'inspirer de la *Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois - pour une alimentation locale dans les institutions publiques* ;
- h) Faire la promotion de différents produits santé lorsque ceux-ci sont de saison ;
- i) Diffuser les menus, les ingrédients et la liste des prix des aliments offerts ;
- j) Implanter un programme d'affichage pour permettre l'identification des qualités nutritives des repas servis
 - Intégrer l'affichage de la liste d'ingrédients et s'assurer de l'exactitude de celle-ci ;

- k)** Se référer aux quatre premières fiches thématiques qui complètent la *politique-cadre du MELS*, dont voici les titres :
- Fiche 1 : Menus santé en milieu scolaire
 - Fiche 2 : Machines distributrices et saine alimentation
 - Fiche 3 : Collations santé
 - Fiche 4 : Boîtes à lunch santé
- l)** Respecter le cadre règlementaire du Collège et de la ville de Montréal, le cas échéant, notamment en s'assurant de faire respecter :
- Le *Règlement n°5 relatif au code de vie et aux comportements attendus au Collège* à l'intérieur de son équipe et dans les relations avec les membres de la communauté de l'établissement ;
 - La *Politique environnementale et de développement durable* en vigueur au Collège et conséquemment, établir, diffuser et mettre en œuvre des pratiques afin de limiter l'empreinte environnementale du Collège (diminuer l'enrobage plastique et les contenants à utilisation unique, utiliser des ustensiles et vaisselles réutilisables, limiter les déchets, utiliser le compostage, etc.) ;
- m)** Allouer les ressources humaines, financières et matérielles requises pour le respect de cette Politique.

Comité Okanagan

- a)** Établir un plan d'actions visant à inciter les membres de la communauté de l'établissement à faire des choix alimentaires plus éclairés grâce à l'acquisition d'habiletés favorisant des comportements alimentaires responsables ;
- b)** Promouvoir des activités de prévention, de sensibilisation et de formation en lien avec l'alimentation ;
- c)** Émettre des recommandations à la Direction générale en vue d'améliorer l'offre alimentaire au Collège ;
- d)** Faire le bilan annuel des actions effectuées et le présenter à la Direction générale ;
- e)** Évaluer la mise en œuvre de la présente politique, ses retombées et en faire la révision.

6. CRITÈRES NUTRITIONNELS RELATIFS AUX MENUS

Les critères nutritionnels déterminant les menus nutritifs et réconfortants recommandés par le *Centre d'expertise de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec - ITHQ (2022)* sont guidés ainsi :

- a)** Apport protéique minimal de 10 g par portion du plat principal et un apport protéique total ne dépassant pas 35 % de la valeur calorique du repas;
- b)** Apport minimal en fibres alimentaires de 8 g;
- c)** Teneur en glucides représentant de 45 % à 65 % de la valeur calorique du repas;
- d)** Teneur en lipides totaux se situant entre 20 % et 35 % de la valeur calorique du repas;
- e)** Teneur en gras saturés et gras trans combinés ne dépassant pas 7 % de la valeur calorique du repas.

7. ENTRÉE EN VIGUEUR

La présente politique pour une alimentation saine, nutritive et de qualité entre en vigueur dès son adoption par le conseil d'administration. Elle doit être révisée en conformité avec le calendrier législatif du Collège. Elle peut aussi être révisée au besoin.