



Collège de
Maisonneuve

Politique alimentaire

Adoptée le : 27 avril 2015

Lors de la : 303^e réunion du conseil d'administration

Table des matières

Lexique	3
Préambule	5
Champ d'application.....	5
Objectifs de la politique.....	6
Principes fondamentaux de la politique	6
Sous-principes	7
<i>Ententes entre le Collège et les concessionnaires alimentaires</i>	7
<i>Activités éducatives en lien avec de saines habitudes alimentaires</i>	8
<i>Aménagement des lieux prévus pour la prise de repas et de collations</i>	8
Rôles et responsabilités.....	8
Direction des services aux étudiants et à la communauté.....	8
Direction des études.....	8
Direction des ressources matérielles	8
Concessionnaires.....	8
Comité des usagers des services alimentaires	9
Communauté collégiale.....	9
Exclusions.....	9
Références	10

Lexique

Aliment d'exception : Sur le continuum de valeur nutritive et de fréquence de l'offre alimentaire, les aliments d'exception sont les aliments dont la valeur nutritive est la plus faible. Dans une perspective de saine alimentation, les aliments d'exception devraient être les moins présents dans l'offre et les portions servies devraient être plus petites¹.

Aliment d'occasion : Sur le continuum de valeur nutritive et de fréquence de l'offre alimentaire, les aliments d'occasion sont les aliments dont la valeur nutritive est globalement bonne, mais non optimale. Dans une perspective de saine alimentation, les aliments d'occasion devraient être offerts moins souvent ou en moins grande quantité que les aliments quotidiens¹.

Aliment quotidien : Sur le continuum de valeur nutritive et de fréquence de l'offre alimentaire, les aliments quotidiens sont les aliments possédant la meilleure valeur nutritive, notamment les aliments de base et ceux qui sont peu transformés. Dans une perspective de saine alimentation, les aliments quotidiens sont ceux qui devraient composer la plus grande part de l'offre alimentaire et les consommateurs devraient y être exposés plusieurs fois par jour¹.

Besoins biologiques : Ensemble des facteurs nécessaires au bon fonctionnement du corps. Le besoin nutritionnel se définit comme étant l'apport minimal et régulier d'un nutriment, qui satisfait à un critère d'adéquation spécifique à ce nutriment et qui est nécessaire à l'organisme pour maintenir un développement et un état de santé normaux sans perturber le métabolisme des autres nutriments².

Environnement physique : Ensemble des éléments physiques extérieurs susceptible d'influer sur les organismes vivants, en particulier sur le bien-être, la santé ainsi que les activités de l'être humain, et qui peut, réciproquement, être influencé par celles-ci².

Guide alimentaire canadien (GAC) : Outil qui permet de faire des choix alimentaires judicieux de manière à combler les besoins en vitamines, en minéraux et en autres éléments nutritifs nécessaires à l'atteinte d'un état de santé globale et de bien-être¹.

¹ Définitions adaptées et/ou tirées du Ministère de la Santé et des Services sociaux, [En ligne] (pages consultées le 3 avril 2015)

² Définitions adaptées et/ou tirées de l'Office québécois de la langue française, [En ligne] (pages consultées le 3 avril 2015)

Offre alimentaire : Ensemble des aliments mis à la disposition du consommateur, à un moment donné, qu'il peut se procurer moyennant un certain prix².

Saine alimentation : Une alimentation saine est constituée d'aliments diversifiés et donne priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité. En plus de leur valeur nutritive, les aliments véhiculent une valeur gastronomique, culturelle ou affective³.

Sécurité alimentaire : État dans lequel se trouve une personne, ou un ensemble de personnes, qui jouit, en toutes circonstances, d'un accès économique et physique à une quantité de denrées saines et nutritives suffisante pour assurer son bon développement et mener une vie saine, active et dans la dignité⁴.

Taux de prévalence : Nombre de fois qu'un événement a été observé dans un milieu déterminé, à un moment donné ou pendant une période écoulée, et sans distinction entre les nouvelles manifestations de cet événement et les anciennes².

³ Définitions adaptées et/ou tirées du Ministère de la Santé et des Services sociaux, [En ligne] (pages consultées le 3 avril 2015)

⁴ Définitions adaptées et/ou tirées de l'Office québécois de la langue française, [En ligne] (pages consultées le 3 avril 2015)

Préambule

Le Collège de Maisonneuve, en tant qu'établissement d'enseignement supérieur, a à cœur de favoriser l'adoption de saines habitudes de vie par les personnes qui fréquentent ses installations.

En 2007, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport publiait le Cadre de référence pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif – enseignement supérieur. Ce cadre avait pour objectif de soutenir les établissements d'enseignement supérieur dans l'élaboration d'une politique institutionnelle en fournissant les balises des interventions pour des saines habitudes de vie.

La politique alimentaire du Collège de Maisonneuve s'inscrit dans les mêmes visées que celles énoncées dans le Cadre de référence. Elle tient compte des grands principes qui distinguent le milieu de l'enseignement supérieur :

- l'autonomie de gestion des établissements d'enseignement supérieur ;
- l'importance de favoriser le développement de l'autonomie de la clientèle, soit les étudiants âgés de 17 ans et plus.

Champ d'application

Cette politique s'applique à toutes les personnes qui composent la communauté collégiale : étudiants, membres du personnel, partenaires et fournisseurs.

Elle s'applique dans tous les lieux et points de service où le Collège de Maisonneuve a juridiction.

Objectifs de la politique

La présente politique alimentaire a pour objectifs :

- de définir les principes qui guideront le Collège dans la gestion de son offre alimentaire ;
- de préciser les sous-principes qui le guideront dans les domaines d'intervention suivants :
 - l'offre alimentaire ;
 - l'aménagement des lieux prévus pour la prise de repas et de collations ;
 - les activités éducatives en lien avec les saines habitudes alimentaires.
- de définir les rôles et les responsabilités des membres de la communauté collégiale.

Principes fondamentaux de la politique

La présente politique s'appuie sur les principes suivants :

- rendre disponibles, en tout temps et dans tous les points de service, des aliments des quatre groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien (GAC). Ces aliments doivent représenter 75 % de l'offre globale de produits ;
- favoriser l'adoption de saines habitudes en interdisant, s'il le faut, la présence de certains produits ;
- prendre les mesures nécessaires pour diminuer la malbouffe ;
- rendre accessibles à tous les usagers des aliments à haute valeur nutritive dont les prix tiennent compte des différentes réalités budgétaires ;
- offrir une variété de menus et d'aliments qui tiennent compte de la diversité culturelle du Collège ;
- contribuer au développement de l'autonomie de sa clientèle en organisant des activités éducatives qui aideront celle-ci à faire des choix éclairés ;
- favoriser un horaire de repas permettant aux étudiants et au personnel de s'alimenter à des heures régulières ;
- favoriser l'aménagement de lieux de repas agréables (locaux propres, bien éclairés et ventilés).

Sous-principes

Les domaines d'application de la politique sont notamment :

- les ententes qui lient le Collège et les concessionnaires alimentaires des différents sites ;
- les activités éducatives en lien avec de saines habitudes alimentaires ;
- l'aménagement des lieux prévus pour la prise de repas et de collations.

Ententes entre le Collège et les concessionnaires alimentaires

Les contrats de service entre le Collège de Maisonneuve et les concessionnaires alimentaires intègrent et respectent les principes suivants :

- l'offre alimentaire doit se composer majoritairement d'aliments quotidiens tout en contenant une quantité moindre d'aliments d'occasion et une faible quantité d'aliments d'exception ;
- l'offre de produits alimentaires doit proposer des produits santé à prix équivalent ou inférieur à celui des autres produits ;
- les aliments offerts doivent être attrayants. Des normes de présentation visuelle des aliments doivent être établies de façon à inclure une diversité de formes, de couleurs et de textures ;
- le choix des ingrédients et les méthodes de préparation et de cuisson des aliments doivent respecter les principes d'une saine alimentation ;
- la gestion des machines distributrices devra respecter les règles suivantes :
 - une méthode de classification des aliments et des boissons approuvée par le Collège devra être utilisée ;
 - chaque aliment ou boisson doivent, en tout temps, porter la mention visible de leur classification afin de favoriser l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les usagers ;
 - des aliments pouvant constituer un repas santé doivent être disponibles dans les machines distributrices.

Activités éducatives en lien avec de saines habitudes alimentaires

- Le Collège organise des activités éducatives qui ont pour objectif de promouvoir la politique et de responsabiliser les usagers face à leurs choix alimentaires ;
- Le Collège soutient l'apprentissage des étudiants qui viennent de quitter le milieu familial et qui doivent développer des habitudes de consommation contribuant à une saine alimentation ;
- Les concessionnaires doivent contribuer à l'éducation des usagers. Ils doivent également faire la promotion de différents aliments nutritifs frais lorsque ceux-ci sont disponibles en grande quantité durant les périodes de récolte.

Aménagement des lieux prévus pour la prise de repas et de collations

- Le Collège met à la disposition des usagers des lieux pour la prise de repas et de collations dans une atmosphère agréable, propice à la détente, et qui contribuent à l'adoption de saines habitudes alimentaires.

Rôles et responsabilités

Direction des services aux étudiants et à la communauté

La Direction des Services aux étudiants et à la communauté est responsable de la mise en œuvre de la présente politique. Elle assure le lien entre les fournisseurs de produits alimentaires et les usagers. Elle anime le comité des usagers des services alimentaires en plus d'élaborer le plan d'action et d'appuyer les activités de sensibilisation.

Direction des études

La Direction des études conçoit l'horaire des cours de façon à ce que les étudiants et les enseignants puissent prendre leurs repas à des heures qui conviennent aux bonnes habitudes alimentaires.

Direction des ressources matérielles

La Direction des ressources matérielles contribue à la création d'environnements propices à la prise de repas et de collations.

Concessionnaires

Les concessionnaires respectent la présente politique et collaborent à sa promotion auprès des usagers, dans les différents points de service du Collège de Maisonneuve.

Comité des usagers des services alimentaires

Le Comité des usagers des services alimentaires a pour mandat de recevoir et de traiter les commentaires des usagers. Il émet des avis sur tout sujet de nature à améliorer les services alimentaires du Collège.

Il prépare également, une fois par année, un état de la situation qui est présenté au comité de direction.

Communauté collégiale

Les membres de la communauté du Collège sont responsables de leurs choix alimentaires quotidiens.

Exclusions

Bien que les organisateurs d'activités soient invités à tenir compte de la politique alimentaire, l'offre d'aliments dans le cadre des événements spéciaux n'est pas visée par la présente politique et n'a donc pas à respecter les principes et les sous-principes de la politique alimentaire du Collège :

- banquets, galas, soirées ;
- sorties et activités scolaires hors campus ;
- vente d'aliments dans le cadre de collectes de fonds.

Références

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX. [En ligne]. <http://www.msss.gouv.qc.ca/index.php> (Pages consultées le 3 avril 2015)

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX. *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*, 2010.

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX. *Vision de la saine alimentation - Une vision élargie et inclusive*, [En ligne]. <http://www.saineshabitudesdevie.gouv.qc.ca/visionsainealimentation/vision.php> (Page consultée le 3 avril 2015)

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT. *Pour un virage santé à l'enseignement supérieur*, Cadre de référence pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif – enseignement supérieur, 2007.

OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE. [En ligne]. <http://www.oqlf.gouv.qc.ca/> (Pages consultées le 3 avril 2015)

SANTÉ CANADA. *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien*, [En ligne]. <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php> (Pages consultées en janvier 2015)