

## POLITIQUE N° 9

---

# POLITIQUE ALIMENTAIRE

*Modifiée le 21 avril 2009*

---

Adoptée au conseil d'administration :  
*1<sup>er</sup> février 2005 (CA-05-02-01-07)*  
Modifiée :  
*31 janvier 2006 (CA-06-01-31-11)*  
*21 avril 2009 (CA-09-04-21-08)*

© Cégep de Drummondville  
960, rue Saint-Georges  
Drummondville (Québec) J2C 6A2  
[www.cegepdrummond.ca](http://www.cegepdrummond.ca)

819.478.4671  
[info@cegepdrummond.ca](mailto:info@cegepdrummond.ca)

## TABLE DES MATIÈRES

Préambule .....	5
1 But .....	5
2 Objectifs .....	5
3 Principes .....	5
4 Exigences relatives aux repas .....	6
4.1 Menus du jour et compléments à la boîte à lunch .....	6
4.2 Aliments à la carte .....	7
4.3 Qualité des aliments .....	8
4.4 Modification des prix des aliments .....	8
5 EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE .....	9
6 RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES GESTIONNAIRES ....	9
6.1 La Direction des affaires étudiantes et des communications .....	9
6.2 Le comité aviseur.....	9
6.3 Le concessionnaire.....	10
7 ENTRÉE EN VIGUEUR.....	10



## Préambule

La présente politique répond à une demande explicite de l'Association générale étudiante (AGECD) de doter le cégep d'orientations claires et publiques en matière de services alimentaires et d'intervention ou de formation à l'égard des habitudes alimentaires. L'Association coopérative étudiante (COOP), gérante de la cafétéria et du Café Clovis, a participé activement à l'élaboration de cette politique de même que des enseignants de Soins infirmiers et d'Éducation physique, dont les activités pédagogiques portent entre autres sur ces questions. Par cette politique, le Cégep entend donner une nouvelle impulsion à la qualité de vie et aux apprentissages structurants en matière de santé.

## 1 But

Le but de la politique alimentaire vise à favoriser chez les membres de la communauté collégiale du cégep de Drummondville un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

## 2 Objectifs

- Encourager la consommation d'un repas complet équilibré ainsi que celle de compléments nutritifs à la boîte à lunch.
- Favoriser la consommation d'aliments sains et nutritifs.
- Rechercher la collaboration et le soutien de tous, dans le cégep, aux activités d'éducation à de saines habitudes alimentaires.

## 3 Principes

De saines habitudes alimentaires, une préoccupation collective.

- La santé et la réussite vont de pair.
- La santé et l'alimentation sont intimement liées.
- Le guide alimentaire canadien demeure une référence pertinente pour la création de menus équilibrés.
- Le respect des quatre orientations favorisant une saine alimentation dans « Le cadre de référence pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif à l'enseignement supérieur » du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.

## 4 Exigences relatives aux repas

### 4.1 Menus du jour et compléments à la boîte à lunch

Par la fixation des prix, nous favoriserons la consommation d'un repas équilibré.

#### 4.1.1

Les repas complets inscrits au menu du jour doivent être équilibrés. Ainsi, dans l'élaboration des menus, le concessionnaire doit tenir compte des quatre groupes alimentaires.

#### 4.1.2

Les repas complets inscrits au menu du jour doivent contenir les quantités minimales recommandées dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* pour les quatre (4) groupes d'aliments suivants :

- lait ou produit laitier (1<sup>er</sup> groupe);
- viande, poisson, légumineuse, œufs (2<sup>e</sup> groupe);
- légumes et fruits (4<sup>e</sup> groupe);
- pain enrichi ou à grains entiers, riz ou pâtes alimentaires ou céréales à grains entiers (3<sup>e</sup> groupe).

#### 4.1.3

L'équilibre des repas complets doit être assuré en y incluant des aliments des quatre groupes alimentaires susmentionnés. Ces aliments peuvent être servis comme entrée, mets principal, dessert ou mets d'accompagnement selon le cas. Les portions de chaque groupe d'aliments offerts doivent correspondre à au moins celles considérées normales dans le *Guide alimentaire canadien pour manger sainement*. Par exemple, une portion de lait ou de produit laitier équivaut à 250 ml de lait, 45 gr de fromage ferme, 125 ml de yogourt, etc.

Une portion de lait et un jus sont offerts dans le menu.

Les pommes de terre frites sont offertes aux menus du jour sur demande seulement à une fréquence raisonnable (une à deux fois par semaine); les breuvages à saveur de fruits et les desserts autres que ceux mentionnés dans le présent article sont exclus des repas complets au menu du jour.

Le dessert inclus au repas complet doit nécessairement être à base de fruits frais, en conserve ou séchés, et cela, au moins trois (3) fois par semaine. Les autres desserts de la semaine doivent être à base de lait ou de céréales. Les gélatines faites à partir de jus de fruit peuvent aussi faire partie du repas complet.

#### 4.1.4

Les usagers peuvent compléter leur boîte à lunch avec des aliments du repas complet au menu du jour. Le prix de chacun de ces aliments doit être affiché et leur somme doit équivaloir au prix du repas complet.

#### 4.1.5

Le concessionnaire doit planifier ses menus de repas complets suivant un cycle de quatre (4) semaines sans répétition pour les plats principaux. Le concessionnaire peut toutefois apporter des modifications à ses menus ou changer l'ordre de présentation des aliments tout en respectant le guide alimentaire canadien.

#### 4.1.6

Le menu du jour est disponible de 11 h à 13 h 30. Le concessionnaire peut ne pas offrir de menu du jour pendant les congés des étudiants.

#### 4.1.7

Le concessionnaire s'engage à offrir dans un repas complet :

- une soupe du jour;
- un choix de deux (2) plats chauds du jour;
- un choix de deux (2) desserts du jour, dont un (1) santé;
- une boisson;
- un pain.

## 4.2 Aliments à la carte

- Par la politique des prix, nous défavorisons la consommation des aliments suivants : hamburger, hot-dog, pizza, sandwich club, sandwich, pommes de terre frites, poutine, smoked meat, sandwich chaud au poulet, sous-marin.
- Parmi les aliments à la carte, nous devons trouver :
  - fromage préemballé, craquelins;
  - des assiettes nutritives, par exemple :
    - une pomme, un morceau de gruyère et craquelins;
    - crudités et trempette;
    - sandwich servi avec des crudités (céleri, carottes, salade de chou);
    - œufs cuits durs avec craquelins ou pain;
    - pain à grains entiers;
    - assiettes froides;
    - salades de légumineuses : salades incluant des pois chiches ou des fèves de lima ou des lentilles ou encore des haricots;
    - œufs, bacon;
    - rôties;
    - salades;
    - fromage;
    - fruits frais en plusieurs variétés;
    - yogourt;
    - jus de fruit;

- café, thé, lait;
  - brioches, galettes.
- Par la fixation des prix, le concessionnaire défavorise la consommation d'aliments concentrés en sucre, de friandises et de desserts de type gâteau commercial.
    - Aliments concentrés en sucre :
      - toutes les variétés de bonbons;
      - pâtisseries riches en gras et en sucre : mille-feuilles, gâteaux de type commercial enveloppés individuellement;
      - tablettes de chocolat;
      - biscuits de type commercial : éponge, à la crème, recouverts de chocolat, etc.;
      - sucette glacée.
    - Friandises :
      - gomme à mâcher;
      - bretzel;
      - croustilles; etc.
    - Les boissons gazeuses ne sont pas mises sur étalage à la cafétéria.
    - Le concessionnaire offre l'eau filtrée au verre.
    - Les fruits frais doivent être accessibles au comptoir en tout temps.

### 4.3 Qualité des aliments

Le concessionnaire doit utiliser des aliments frais et sains qui satisfont les normes des services de la santé et les normes nutritionnelles déjà spécifiées.

En particulier, aucun aliment dont la date de fraîcheur est dépassée ne doit demeurer dans les machines distributrices. Dans le cas de la viande, le concessionnaire doit s'assurer qu'elle est de bonne qualité, fraîche et bien apprêtée. Aucune viande de catégorie D ne doit être servie. Le concessionnaire doit détailler la composition des aliments qu'il offre à tout usager qui lui en fait la demande. Il doit aussi respecter la loi fédérale interdisant l'usage des sulfites. Cette règle vise à éviter des conséquences néfastes à des personnes souffrant d'allergie ou de tout autre problème sérieux. Le Collège se réserve le droit de demander à un inspecteur hygiéniste de visiter les congélateurs et réfrigérateurs et de rejeter toute pièce de viande et tout autre aliment qui serait jugé inacceptable pour la préparation des repas.

### 4.4 Modification des prix des aliments

Le concessionnaire peut, après en avoir obtenu l'autorisation du comité exécutif, modifier le prix des aliments.

Si l'indice général des prix à la consommation augmente, par exemple de 5 %, les prix des différents articles sont révisés de sorte que, globalement, ceci entraîne une hausse moyenne de l'ordre de 5 % afin de maintenir à peu près constant le pourcentage de bénéfices bruts, toute autre chose demeurant égale par ailleurs.



Les changements de prix ont lieu le 1<sup>er</sup> juillet à la lumière de la variation de l'indice général des prix à la consommation entre le 1<sup>er</sup> mai et le 30 avril de chaque année.

## **5 EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE**

Sont exclus de cette politique, les services alimentaires offerts au salon du personnel, toutes les activités sociales et réceptions offertes à titre gracieux, ainsi que tous les services de boissons alcoolisées.

## **6 RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES GESTIONNAIRES**

Le conseil d'administration adopte la politique alimentaire. La Direction des affaires étudiantes et des communications est responsable de sa mise en opération et de son respect.

### **6.1 La Direction des affaires étudiantes et des communications**

La Direction des affaires étudiantes et des communications assume les responsabilités des aspects suivants :

- Détermination avec le concessionnaire des heures et des modes d'opération des services alimentaires, et transmission de tout changement d'horaire de cours ou d'absence marquée d'étudiants et d'employés.
- Application de la politique alimentaire et du respect de la qualité des services fournis aux usagers, notamment par des visites régulières au service.
- En collaboration avec le concessionnaire, évaluation des produits et services alimentaires.
- Le directeur des affaires étudiantes et des communications s'adjoit un comité aviseur pour la mise en application de la politique alimentaire.

### **6.2 Le comité aviseur**

Composition :

Le comité aviseur est formé annuellement et se compose d'un minimum de cinq personnes du milieu, soit un (1) cadre du cégep qui en assume la présidence, deux (2) enseignants, un (1) étudiant désigné par l'Association générale étudiante et un cadre de l'Association coopérative étudiante.

Mandat :

- Analyser la liste des prix des aliments pour l'année subséquente, et ce, au début du mois de mai ou de façon exceptionnelle en cours d'année advenant une majoration importante des coûts d'achats des produits, et en faire une recommandation au comité exécutif pour adoption.
- Soutenir et donner son avis sur l'application des éléments de la politique alimentaire.
- Initier et proposer différentes activités de sensibilisation, d'information ou de formation sur les principes d'une alimentation saine et équilibrée.

### **6.3 Le concessionnaire**

Le concessionnaire assume les responsabilités suivantes :

- Offre des services alimentaires prévus par contrat avec le cégep.
- Affichage et promotion du repas complet au menu du jour et de la liste de prix des aliments offerts.
- Prise en charge des mesures de sécurité alimentaire des usagers, notamment ceux souffrant d'allergies alimentaires.
- Transmission au cégep, de la liste des menus et des prix avant toute modification, aux fins d'approbation.
- Transmission au cégep, de toute information relative à des problèmes de conservation ou d'intoxication dès leur occurrence.

## **7 ENTRÉE EN VIGUEUR**

Cette politique est entrée en vigueur en février 2005.