

CAHIER DE GESTION

POLITIQUE ALIMENTAIRE DU COLLÈGE DE RIMOUSKI

COTE

70-04-01.01

OBJET

La présente politique vise à définir et à faire connaître les objectifs, la portée, les fondements, les principes et le rôle des différents acteurs qui sous-tendent une offre de services alimentaires. Cette politique s'insère dans le virage santé déjà entrepris par le Collège et possède un caractère éducatif.

DESTINATAIRES

La communauté collégiale
Les fournisseurs de services alimentaires

DISTRIBUTION

- L'Intranet du Collège
- Le site Web du Collège

CONTENU

1. Préambule
2. La portée de la politique
3. Les objectifs généraux
4. Les objectifs spécifiques
5. Les fondements et les références
6. Les principes de la politique
7. Les rôles et responsabilités des acteurs

RESPONSABLE DE L'APPLICATION

La Direction des Services éducatifs
La Direction des Affaires corporatives

ADOPTION

Cette politique a été adoptée par le Conseil d'administration lors d'une réunion tenue le 8 juin 2010 (CA 10-05.10).

Note : cette politique est inspirée des politiques alimentaires des commissions scolaires des Phares, des Monts-et-Marées et de Kamouraska-Rivière-du-Loup, des cégeps de Drummondville, de Saint-Jean-sur-Richelieu, de Saint-Hyacinthe, de Jonquière, de Rosemont, du Cégep régional de Lanaudière, de l'Université Laval et de l'Université de Montréal. Des remerciements particuliers sont adressés à la commission scolaire des Phares pour nous avoir permis de s'harmoniser avec le contenu de leurs procédures administratives et à l'Agence de santé et de services sociaux du Bas-Saint-Laurent pour nous avoir fait bénéficier d'une expertise professionnelle.

1. PRÉAMBULE

Le Collège de Rimouski, soucieux de poursuivre 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, a choisi de mettre en œuvre une politique alimentaire à l'intérieur de ses murs. 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*, que le Collège a décidé d'entreprendre cette démarche et de poursuivre l'adoption d'un virage santé dans son milieu.

Par leur approche humaniste, les projets éducatifs des trois composantes du Collège ont permis d'orienter de façon significative la démarche d'élaboration de cette politique alimentaire. Par leur souci d'offrir à l'étudiante et à l'étudiant un environnement éducatif qui favorise le développement de leur autonomie, leur capacité d'adaptation et de responsabilisation, les projets éducatifs ont défini la direction et les moyens que privilégie le Collège afin d'accroître le développement de saines habitudes alimentaires chez l'ensemble de la communauté collégiale, voire de saines habitudes de vie.

La politique alimentaire du Collège a ainsi été développée en prenant le pouls de la communauté collégiale, en respectant ses attentes et ses besoins et en s'appuyant sur les valeurs collectives et individuelles qui sous-tendent le développement intégral des étudiantes et des étudiants, soit principalement celles du respect et de l'engagement.

2. LA PORTÉE DE LA POLITIQUE

Cette Politique s'applique à l'ensemble de la communauté collégiale soit les étudiantes et les étudiants, les membres du personnel ainsi que les partenaires et les fournisseurs. Elle s'avère intégralement liée au cahier des charges utilisé lors d'appels d'offres des concessionnaires et doit être respectée par le soumissionnaire retenu.

La Politique concerne les services alimentaires offerts dans le Collège, soit :

- Cafétéria du Cégep.
- Cafétéria de l'IMQ.
- Cafétéria du CMÉC.
- Café La Coudée.
- Café 5^e Saison.
- Café Bistro des Résidences.
- Café le Diktam.
- Café La Dérive de l'IMQ.
- Machines distributrices (pour les trois composantes du Collège).
- Cuisines collectives du Capharnaüm et des Résidences.
- Activités organisées par le département des Techniques de diététique (sauf lorsque l'utilisation de certains aliments est justifiée à des fins pédagogiques).
- Programme de santé globale.

Les activités suivantes ne sont pas soumises à la Politique; elles sont cependant invitées à en tenir compte dans la mesure du possible.

- Activités avec les services de traiteurs externes.
- Activités étudiantes (pour les trois composantes du Collège).
Exemples : Gala de la réussite, conférences de presse, vernissages, Cégeps en spectacle, Marathon d'écriture, finale de football (télévisée sur grand écran), activités sociales à la 5^e Saison, activités du Capharnaüm, etc.
- Ventes de nourriture par les élèves (levées de fond).
- Activités des associations du personnel (pour les trois composantes du Collège).

3. LES OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- 3.1** Contribuer à améliorer la qualité de vie de l'ensemble de la communauté collégiale.
- 3.2** Favoriser le développement de saines habitudes alimentaires chez l'ensemble de la communauté collégiale.
- 3.3** Valoriser et promouvoir des pratiques qui permettent d'accroître le développement de saines habitudes alimentaires chez l'ensemble de la communauté collégiale.
- 3.4** Poursuivre l'adoption d'un virage santé en respectant les attentes et les besoins de la communauté collégiale en matière de saine alimentation.
- 3.5** Offrir à l'étudiante et à l'étudiant ainsi qu'aux autres membres de la communauté collégiale un environnement éducatif qui permet d'accroître le développement de l'autonomie, la capacité d'adaptation et de responsabilisation en matière de saine alimentation.

4. LES OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- 4.1** S'assurer que l'offre des services alimentaires du Collège favorise l'adoption de saines habitudes de vie.
- 4.2** Préciser les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans les services alimentaires du Collège afin qu'elles soient en conformité avec le Guide alimentaire canadien et les critères nutritionnels déterminés par le Collège.
- 4.3** Favoriser le développement d'attitudes positives et des comportements sains à l'égard de l'alimentation chez l'ensemble de la communauté collégiale.
- 4.4** Mettre en place des mesures incitatives afin de rendre les aliments sains, attrayants et facilement accessibles.
- 4.5** Soutenir la mise en œuvre d'activités de sensibilisation, d'éducation et de promotion de saines habitudes alimentaires.
- 4.6** Déterminer les rôles et responsabilités respectifs des différents intervenants et gestionnaires impliqués dans l'application et la mise en œuvre de la Politique.

- 4.7 Maintenir des lieux favorables à une saine alimentation et conformes aux normes reconnues d'hygiène et de salubrité.
- 4.8 Intégrer graduellement à l'offre des services alimentaires du Collège les principes énoncés à l'intérieur de sa politique environnementale.

5. LES FONDEMENTS ET LES RÉFÉRENCES

- 5.1 Enrichir le Québec de sa relève – Stratégie d'action jeunesse 2009-2014 – Secrétariat à la jeunesse.
- 5.2 Guide alimentaire canadien 2007.
- 5.3 Guide d'application du volet alimentation de la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- 5.4 L'implantation des politiques alimentaires en milieu scolaire au Québec, une étude exploratoire auprès d'acteurs de la Montérégie – Institut national de santé publique du Québec.
- 5.5 Mémoire de la Fédération des Cégeps déposé dans le cadre des consultations sur le renouvellement de la stratégie d'action jeunesse.
- 5.6 Miser sur une saine alimentation : une question de qualité – Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées.
- 5.7 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*.
- 5.8 Les Politiques alimentaires en milieu scolaire, une synthèse de connaissances sur le processus d'implantation – Institut national de santé publique du Québec.
- 5.9 Pour une jeunesse engagée dans sa réussite – Stratégie d'action jeunesse 2006-2008 – Secrétariat à la jeunesse.
- 5.10 Pour un Virage Santé à l'école – Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- 5.11 Pour un Virage Santé à l'enseignement supérieur – Cadre de référence pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif – Enseignement supérieur.
- 5.12 Projets éducatifs – Cégep de Rimouski – IMQ – CMÉC.

6. LES PRINCIPES DE LA POLITIQUE

Énoncé général

Une préoccupation collective et éducative sous-tend l'élaboration de cette politique alimentaire. L'alimentation est un sujet qui concerne l'ensemble de la population et qui a des incidences directes sur la santé de chacune et chacun.

En conséquence, le Collège de Rimouski présente une Politique qui favorise la responsabilisation quant au développement de saines habitudes alimentaires en proposant des mesures incitatives qui répondent aux attentes et aux besoins de l'ensemble de la communauté collégiale.

6.1 Premier principe directeur : une démarche qui favorise la responsabilisation

Le Collège reconnaît l'importance de permettre à chacune et chacun de se responsabiliser à l'égard de son alimentation. C'est pourquoi, il privilégie dans sa politique alimentaire, une approche incitative et éducative plutôt que prescriptive.

Le Collège évaluera régulièrement les attentes de la communauté collégiale quant à l'impact des mesures de sensibilisation qui auront été mises en place. Par la suite, il adaptera la mise en œuvre de sa Politique à partir des résultats obtenus de ces consultations.

6.2 Deuxième principe directeur : une bonne alimentation garante d'une bonne santé

Le Collège reconnaît que comme institution d'enseignement supérieur, il doit soutenir les étudiantes et les étudiants dans leur développement intégral et, par conséquent, il doit leur permettre de mieux s'outiller dans leur apprentissage de vie d'adulte. Des comportements de santé responsables, de saines habitudes de vie et des mesures préventives sont particulièrement appropriés pour les inciter à maintenir ou à acquérir une bonne santé.

À titre d'employeur, le Collège reconnaît également l'importance de préserver une bonne santé physique et mentale chez l'ensemble de son personnel. La mise en place du programme de santé globale et l'élaboration d'une politique alimentaire encouragent le développement de saines habitudes de vie chez l'ensemble de la communauté collégiale.

6.3 Troisième principe directeur : des normes alimentaires actualisées

Le Collège entend faire respecter les normes de référence concernant les exigences relatives aux aliments, aux repas, à l'hygiène, à la salubrité et à la qualité des aliments et services offerts.

L'ensemble de ces exigences sont précisées dans les procédures administratives relatives à l'application de la politique alimentaire du Collège. Elles seront évaluées à chaque année et appliquées de façon progressive.

6.3.1 Le menu d'un repas complet doit satisfaire aux besoins nutritionnels représentés minimalement par le tiers des portions quotidiennes recommandées dans le Guide alimentaire canadien.

6.3.2 L'élaboration des menus d'un repas complet doit tenir compte des quatre groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien.

6.3.3 L'élaboration des menus du jour doit encourager la consommation d'aliments nutritifs.

6.3.4 Sur une base quotidienne, le concessionnaire doit respecter les exigences nutritionnelles suivantes :

- S'assurer de la disponibilité d'une variété d'aliments frais.
- Éviter ou réduire l'utilisation de sel et de sucres concentrés dans la préparation des aliments, tout en mettant une importance sur la saveur.
- S'assurer de la disponibilité d'une variété d'aliments frais.

- Éviter ou réduire l'utilisation de sel et de sucres concentrés dans la préparation des aliments, tout en mettant une importance sur la saveur.
- Favoriser l'utilisation de gras insaturés pour la cuisson et la préparation des aliments.
- Favoriser l'utilisation de produits riches en fibres alimentaires.
- Faire place à une variété de fruits et de légumes.
- Faire place à une variété de jus de fruits purs à 100 % (non sucrés) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau.
- Offrir des desserts à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers.
- Limiter l'offre de boissons, cocktails et punches à saveur de fruits et en décourager la consommation.
- Éliminer l'offre de boissons énergisantes.
- S'assurer que l'offre alimentaire des machines distributrices soit majoritairement composée d'aliments sains.
- Porter une attention particulière à l'égard des allergies alimentaires.
- Détailler la composition des aliments lorsque demandée et ce, tant au niveau des ingrédients qu'au niveau de la valeur nutritive.
- Offrir la possibilité aux étudiantes et aux étudiants d'obtenir une double portion du mets principal, moyennant un coût minime.

6.3.5 Le concessionnaire doit éliminer graduellement l'offre d'aliments contenant des gras trans dans le menu et privilégier les types de cuisson n'utilisant pas de friture.

6.3.6 Les menus et produits offerts aux étudiantes et aux étudiants feront l'objet d'analyse par un ou une nutritionniste selon les modalités suivantes :

- lors de l'adoption de la Politique
- lors du début des activités d'un nouveau service
- à chaque début d'année scolaire

6.4 Quatrième principe directeur : une politique des prix actualisés

Le Collège demande au concessionnaire d'adapter ses prix pour l'ensemble des repas et des aliments sains dont l'institution souhaite favoriser la consommation. Le prix des aliments dont la fréquence de consommation recommandée est occasionnelle (familièrement appelés « malbouffe ») doit être plus élevé que celui des aliments dont la fréquence de consommation recommandée est quotidienne et dont la valeur nutritive est plus élevée.

6.5 Cinquième principe directeur : un aménagement et un environnement favorables à une saine alimentation

Le Collège s'assure que les lieux dédiés à la consommation d'aliments soient en nombre suffisants, attrayants, éclairés et conformes aux normes reconnues d'hygiène, de salubrité et de sécurité des lieux. De plus, le Collège doit maintenir des périodes de repas suffisamment longues (un minimum de 60 minutes) afin de permettre à l'ensemble de la communauté collégiale de prendre ses repas dans un délai raisonnable et de pouvoir socialiser dans une atmosphère agréable.

6.6 Sixième principe directeur : une valorisation et une promotion respectueuse

Le Collège met en place des mesures de valorisation et de promotion de saines habitudes alimentaires pour l'ensemble de la communauté collégiale. Il voit à ce que ces mesures respectent les valeurs collectives et individuelles énoncées dans les projets éducatifs du Cégep, de l'IMQ et du CMÉC, en favorisant une sensibilisation à la responsabilisation des usages et en encourageant la consommation d'aliments nutritifs.

Pour ce faire, des comités d'usagers peuvent être créés selon les besoins des trois composantes du Collège, dans le but, entre autres, de conseiller la Direction dans la mise en œuvre, la réalisation et le suivi de ces mesures.

6.7 Septième principe directeur : une complémentarité à la préoccupation environnementale

Le Collège encourage une complémentarité d'actions et une cohérence dans les mesures incitatives qui découlent de sa Politique relative à la protection de l'environnement et de sa Politique alimentaire. Il désire ainsi intégrer à l'ensemble de ses services alimentaires, les principes environnementaux déjà établis au Collège, et ce, dans une perspective de développement durable.

Ces deux politiques partagent un même esprit qui est de favoriser le développement de saines habitudes de vie, visant ainsi l'atteinte d'une meilleure santé pour l'ensemble de la communauté collégiale et l'atteinte d'un environnement plus sain.

7. LES RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES ACTEURS

Le conseil d'administration du Collège de Rimouski adopte la politique alimentaire. Le comité de Direction du Collège assure la gestion des procédures administratives reliées à l'application de la Politique. La Direction des services éducatifs et la Direction des affaires corporatives se partagent les responsabilités de la mise en application et du respect de la Politique.

7.1 La Direction des services éducatifs

La Direction des services éducatifs assume les responsabilités des aspects suivants :

- Assure l'application de la Politique alimentaire en ce qui concerne les aspects éducationnel et promotionnel.
- Encadre les activités du comité des usagers en ce qui concerne les aspects éducationnel et promotionnel.
- Assure la mise en œuvre d'activités de sensibilisation, d'éducation et de promotion de saines habitudes alimentaires auprès de la population étudiante.
- Supervise l'évaluation de l'application de la Politique alimentaire.

7.2 La Direction des affaires corporatives

La Direction des affaires corporatives assume les responsabilités des aspects suivants :

- Assure l'application de la Politique alimentaire en ce qui concerne les aspects nutritionnel, organisationnel, physique et matériel.
- Assume la gestion administrative des contrats des concessionnaires.
- Assure la mise en œuvre d'activités de sensibilisation, d'éducation et de promotion de saines habitudes alimentaires auprès des membres du personnel.

- Établit le lien entre le comité des usagers et le concessionnaire en ce qui concerne le respect des procédures administratives reliées à l'aspect nutritionnel de la Politique.
- Toutes les questions logistiques reliées à l'organisation du service alimentaire par un concessionnaire telles que l'obtention d'un permis, les assurances, l'entretien du système de réfrigération, le lavage des appareils, le ramassage des ordures, la propreté des lieux et l'hygiène corporelle ne sont pas traitées dans la politique alimentaire mais font partie du contrat à signer entre le concessionnaire et le Collège.

7.3 Le comité des usagers au Cégep de Rimouski

Le comité des usagers est formé d'un cadre de la Direction des services éducatifs, d'un cadre de la Direction des affaires corporatives, d'un membre du comité de santé globale et d'un membre de chaque association et instance syndicale du Collège. Il doit répondre à la fois à la Direction des services éducatifs et à la Direction des affaires corporatives. Il assume les responsabilités des aspects suivants :

- Conseille la Direction en ce qui a trait à l'application de la Politique alimentaire.
- Conseille la Direction en regard de l'application et du respect du contrat du concessionnaire.
- Établit le plan d'action annuel du comité.
- Propose différentes activités de sensibilisation et d'information sur les principes d'une saine alimentation.
- Propose un mécanisme à la Direction afin de recevoir les suggestions de la clientèle et ainsi mieux répondre à leurs besoins.

7.4 La mise en application de la Politique à l'IMQ et au CMÉC

Chacune de ces composantes assure respectivement les responsabilités de la mise en application et du respect de la Politique à l'intérieur de son établissement. Les directions de l'IMQ et du CMÉC peuvent se doter d'un comité des usagers, au besoin.

7.5 Le concessionnaire

Le concessionnaire assume les responsabilités des aspects suivants :

- Respecte l'ensemble des clauses prévues au contrat de service du Collège.
- Respecte l'ensemble des principes contenus à l'intérieur de la politique alimentaire du Collège et les procédures administratives s'y rapportant.
- Doit faire approuver par la Direction toute modification apportée au coût ou à l'offre des produits offerts.
- Doit collaborer avec le Collège, dont le comité des usagers, à la promotion d'une saine alimentation.
- Doit se conformer aux lois et règlements municipaux, provinciaux et fédéraux relatifs à l'alimentation et en particulier aux normes du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).
- Doit se conformer aux règlements, aux politiques et aux directives du Collège.