

POLITIQUE POUR UNE
ALIMENTATION NUTRITIVE,
SAINE ET DE QUALITÉ

TABLE DES MATIERES

POLITIQUE POUR UNE ALIMENTATION NUTRITIVE, SAINE ET DE QUALITÉ	1
1. But de la politique.....	3
2. Portée	3
3. Destinataires.....	3
4. Fondements	3
5. Les principes directeurs qui en découlent	3
6. Orientations en matière de sensibilisation de la clientèle.....	4
7. Objectifs spécifiques.....	4
8. Moyens à favoriser afin d'atteindre nos objectifs	4
9. Rôles et responsabilités des intervenants concernant la gestion de la politique alimentaire	5
- Le conseil d'administration	5
- La Direction générale.....	5
- La Direction des services administratifs	5
- Le comité santé.....	5
- Les concessionnaires et autres fournisseurs de services alimentaires.....	5

1. *But de la politique*

En concordance avec la mission et responsabilité du Collège de Bois-de-Boulogne, cette politique vise à favoriser une alimentation nutritive, saine et de qualité pour sa communauté.

2. *Portée*

La politique s'applique à tous les services d'alimentation du Collège, notamment la cafétéria, le service traiteur, les distributeurs automatiques et le Caféinné de l'Association générale des étudiants (AGE).

3. *Destinataires*

La politique s'adresse à la communauté du Collège soit les étudiants, le personnel, les bénévoles et les visiteurs.

4. *Fondements*

La présente politique tient compte des orientations de divers plans d'action dont :

- investir pour l'avenir ¹
- pour un virage santé à l'enseignement supérieur ²
- l'alimentation des Québécoises et des Québécois ³
- guide alimentaire canadien

5. *Les principes directeurs qui en découlent*

Ces principes sont guidés par :

- la promotion du bien commun en favorisant un environnement alimentaire nutritif, sain et de qualité
- le concept de responsabilité du Collège à contribuer à l'amélioration ou au maintien de la santé de la communauté qu'il dessert
- l'intérêt du Collège pour le respect des valeurs environnementales en favorisant l'achat de produits équitables, de produits verts et de produits locaux
- la promotion de l'éthique et de la transparence en tout temps
- valorisation de menus originaux et diversifiés

¹ Plan d'action gouvernemental de promotion de saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012.

² Cadre de référence pour une saine alimentation et un mode de vie physique actif 2007.

³ De la connaissance à l'action, Santé Québec 1995.

6. *Orientations en matière de sensibilisation de la clientèle*

Une des priorités du Collège est de promouvoir la saine alimentation et l'acceptation sociale de la présente politique. La modification des comportements est soutenue par des mesures d'éducation, de sensibilisation et de promotion.

7. *Objectifs spécifiques*

Afin de pouvoir actualiser ses principes directeurs, le Collège de Bois-de-Boulogne oriente ses services sous les thèmes suivants :

- rendre disponible pour sa clientèle des aliments à haute valeur nutritive tout en respectant le meilleur rapport qualité-prix (accessibilité économique)
- promouvoir l'adoption de saines habitudes alimentaires
- respecter des principes de développement durable (diminution des matières résiduelles, encouragement des achats locaux)
- respecter les normes en vigueur (conservation des aliments, hygiène et salubrité)
- réduire la malbouffe et améliorer l'offre alimentaire
- offrir des produits santé dans les distributeurs automatiques
- inciter la communauté à faire des choix «SANTÉ »
- valoriser des menus qui reflètent la diversité culturelle au Collège

8. *Moyens à mettre en œuvre afin d'atteindre nos objectifs*

Le Collège de Bois-de-Boulogne veut intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des services d'alimentation. La diminution des matières résiduelles et la promotion des achats locaux sont traitées en priorité par le Collège. Les mesures à prendre sont les suivantes :

- diminuer graduellement et jusqu'à élimination l'utilisation de vaisselle jetable par la cafétéria et réduire le suremballage
- encourager l'achat de produits locaux (produits au Québec)
- les prix du menu du jour et des aliments à la carte sont affichés et facilement lisibles pour la clientèle
- le Collège favorise une pratique de tarification (prix de vente) qui encourage la consommation d'aliments à haute valeur nutritive
- le Collège s'engage à réduire graduellement l'offre d'aliments gras, salés et sucrés jusqu'à 40 % d'ici 2012
- inciter la communauté du Collège à faire des choix santé en utilisant les codes « vert » et « jaune » (produits acceptables) dans les distributeurs automatiques

9. *Rôles et responsabilités des intervenants concernant la gestion de la politique alimentaire*

- Le conseil d'administration

Le conseil d'administration adopte la politique pour une alimentation nutritive, saine et de qualité.

- La Direction générale

Approuve et recommande la politique alimentaire au conseil d'administration.

- La Direction des services administratifs

Recommande la politique alimentaire à la Direction générale et s'assure de son application.

- Le comité santé

- Recommande la politique alimentaire à la Direction des services administratifs
- Contrôle et évalue son application
- S'assure que le document d'appel d'offres aux soumissionnaires est conforme à la présente politique

- Les concessionnaires et autres fournisseurs de services alimentaires

- Respecte la présente politique
- Propose toute modification souhaitée à l'approbation du coordonnateur des Services auxiliaires
- Collabore avec les membres du comité d'implantation de la politique
- Informe la clientèle et affiche tous les produits potentiellement allergènes (arachides, noix et autres)