
| | | | |
|-----------|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| DOMAINE : | Élèves –Sécurité et bien-être | En vigueur le : | 27 octobre 2011 |
| TITRE : | Aliments et boissons dans les écoles | Révisée le : | 12 juin 2020 |

Dans le but d'alléger le texte, les formes au masculin du présent document désignent aussi bien les femmes que les hommes à moins que le contexte n'en indique le contraire.

Application

Les normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario établies dans cette ligne de conduite s'appliquent, à compter du 1er septembre 2011, à tous les aliments et boissons en vente dans les lieux scolaires du Conseil, quels que soient l'endroit (ex. : cafétérias, distributeurs automatiques, kiosques à confiseries), le programme (ex. : programme de repas préparés) et l'occasion (ex. : vente de pâtisseries, événement sportif).

Ces normes ne s'appliquent pas aux aliments ni aux boissons qui :

- sont offerts gratuitement aux élèves dans les écoles;
- sont apportés de la maison ou achetés en dehors des lieux scolaires et ne sont pas destinés à la revente à l'école;
- peuvent être achetés à l'occasion de sorties scolaires, en dehors des lieux scolaires;
- sont en vente dans les écoles à des fins non scolaires (p. ex. mis en vente par un organisme extérieur qui se sert du gymnase après les heures d'école pour une activité non scolaire);
- sont vendus pour des levées de fonds en dehors des lieux scolaires;
- sont vendus dans les salles du personnel.

Normes d'alimentation

Les normes d'alimentation intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien* et ont pour but de voir à ce que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves. Ces normes pour les aliments et les boissons sont indiquées dans les deux rubriques suivantes :

Normes d'alimentation concernant les aliments. Les aliments ont été divisés en Légumes et fruits, Produits céréaliers, Lait et substituts, et Viandes et substituts, selon le *Guide alimentaire canadien*. Il y a aussi Plats composés, pour les produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base (p. ex. pizza, pâtes alimentaires, soupe, salade, sandwichs) et ingrédients divers, pour les ingrédients que l'on utilise en faible quantité (p. ex. condiments, sauces, trempettes, huiles, assaisonnements) et pour les confiseries dont la vente n'est pas permise (p. ex. bonbons, chocolats).

Normes d'alimentation concernant les boissons. Ces normes sont présentées séparément pour les écoles élémentaires et pour les écoles secondaires.

Ces deux rubriques donnent un aperçu des critères nutritionnels auxquels doivent répondre les

aliments et les boissons pour être vendus dans les écoles. Ces critères sont présentés dans les catégories suivantes :

Vendre le plus (≥ 80 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie sont les choix les plus sains et contiennent généralement un pourcentage plus élevé d'éléments nutritifs de base et une plus faible quantité de matières grasses, de sucre ou de sodium. Ces produits doivent constituer *au moins 80 %* de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

Vendre moins (≤ 20 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie risquent d'avoir une teneur en matières grasses, en sucre ou en sodium légèrement supérieure à celle des produits classés *Vendre le plus*. Leur présence *ne doit pas dépasser 20 %* de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme ou l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

Vente non permise. Les produits classés sous cette catégorie contiennent généralement peu ou pas d'éléments nutritifs de base ou contiennent de grandes quantités de matières grasses, de sucre ou de sodium (p. ex. friture et tout aliment frit, confiseries). Les aliments et les boissons classés sous cette catégorie ne peuvent pas être vendus dans les écoles.

Souvent, le type d'aliment (p. ex. pain, viande, fromage) ou de boisson peut appartenir aux trois catégories ci-dessus, dépendant de sa valeur nutritionnelle. Pour savoir si un produit particulier peut être vendu dans les écoles, il faut lire les informations fournies sur l'étiquette, surtout le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients du produit, puis comparer ces informations avec les critères nutritionnels.

Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à microondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

Exception faite des journées spéciales

La directrice ou le directeur d'école peut désigner au maximum dix journées spéciales durant l'année scolaire (ou moins selon la décision du conseil scolaire) pendant lesquelles les aliments et boissons vendus à l'école pourraient ne pas satisfaire aux normes d'alimentation présentées dans cette note. La directrice ou le directeur d'école doit consulter le conseil d'école avant de désigner une journée d'école comme journée spéciale. On encourage les directrices et directeurs d'école à consulter leurs élèves avant de prendre une décision à ce sujet.

Quoi qu'il en soit, durant ces journées spéciales, on encourage les écoles à vendre des aliments et des boissons respectant les normes d'alimentation définies dans cette ligne de conduite.

Autres exigences

Le CSPNE s'engage aussi à respecter les exigences suivantes :

- Se conformer au Règlement de l'Ontario 200/08, sur les « normes relatives aux gras trans », et à tout autre règlement applicable pris en vertu de la *Loi sur l'Éducation*.
- Les directrices et les directeurs d'école doivent prendre en considération les stratégies élaborées par leur conseil scolaire en application de la politique établie en matière d'anaphylaxie afin de réduire le risque d'exposition à des allergènes alimentaires pouvant causer des réactions anaphylactiques.
- Les aliments et les boissons sont préparés, servis et entreposés conformément au Règlement 562 modifié régissant les services d'alimentation, pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.
- Les élèves ont accès à de l'eau potable durant la journée d'école.
- Il faut prendre en considération la diversité des élèves et du personnel afin d'accommoder leurs besoins religieux ou culturels.

Pratiques à envisager

Le CSPNE et ses écoles prennent en considération les suggestions suivantes pour ce qui en est des aliments et des boissons dans les écoles :

- Offrir, là où c'est possible et quand cela est possible, des aliments et boissons produits en Ontario.
- Faire preuve de conscience écologique (p. ex. réduire les déchets alimentaires, réutiliser les contenants, recycler les restes de nourriture).
- Éviter d'offrir de la nourriture ou des boissons à titre de récompense ou de mesure d'encouragement pour bonne conduite, réussite scolaire ou participation.