

Politique pour une saine alimentation et un mode de vie  
physiquement actif

၈၈၈၈၈

Service:	Services des ressources matérielles
Code d'identification:	P. SRM. 05
Numéro de résolution:	CC: 134/06/09
Date d'entrée en vigueur:	17 juin 2009

Jun 2009

/II

**COMMISSION SCOLAIRE DE LA CAPITALE**

**POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION  
ET UN MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**

**JUIN 2009**

## TABLES DES MATIÈRES

<b>ARTICLE</b>		<b>PAGE</b>
	<b>Titre</b>	<b>2</b>
	<b>Préambule</b>	<b>2</b>
<b>1.0</b>	<b>But</b>	<b>2</b>
<b>2.0</b>	<b>Portée</b>	<b>2</b>
<b>3.0</b>	<b>Objectifs</b>	<b>2</b>
<b>4.0</b>	<b>Fondements</b>	<b>3</b>
<b>5.0</b>	<b>Exigences relatives à l'offre de service en alimentation dans les écoles</b>	<b>4</b>
<b>6.0</b>	<b>Exigences en matière d'hygiène et de salubrité</b>	<b>5</b>
<b>7.0</b>	<b>Exigences en matière de commercialisation des aliments</b>	<b>5</b>
<b>8.0</b>	<b>Exigences relatives à l'environnement encadrant la consommation des repas</b>	<b>6</b>
<b>9.0</b>	<b>Environnement scolaire – mode de vie physiquement actif</b>	<b>6</b>
<b>10.0</b>	<b>Éducation, promotion et communication</b>	<b>7</b>
<b>11.0</b>	<b>Mobilisation avec les partenaires</b>	<b>8</b>
<b>12.0</b>	<b>Orientations en matière d'activités éducatives relatives au mode de vie physiquement actif</b>	<b>9</b>
<b>13.0</b>	<b>Rôles et responsabilités des intervenants en matière de gestion de la politique – alimentation</b>	<b>9</b>
<b>14.0</b>	<b>Rôles et responsabilités des intervenants en matière de gestion de la politique – mode de vie physiquement actif</b>	<b>11</b>
<b>15.0</b>	<b>Exclusions de la politique</b>	<b>13</b>
<b>16.0</b>	<b>Adoption et application</b>	<b>13</b>
<b>17.0</b>	<b>Entrée en vigueur</b>	<b>13</b>

## **TITRE**

Politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif

## **PRÉAMBULE**

L'adoption et le maintien de saines habitudes de vie sont au cœur du développement de l'élève vers son plein épanouissement personnel et social. Ils nécessitent la mobilisation des différents partenaires communautaires pour entreprendre des actions globales concertées visant l'adoption d'une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.

L'école ou le centre, de concert avec la famille, est un lieu de formation et de transmission des valeurs. La santé des élèves et leurs habitudes de vie doivent être une réelle préoccupation pour l'ensemble des intervenants œuvrant dans les établissements.

Il est reconnu que la pratique régulière d'activités physiques favorise la concentration, un facteur lié à la réussite scolaire. Il est également reconnu qu'une saine alimentation influe positivement sur la croissance des élèves et leur sentiment de bien-être et les dispose à de meilleurs apprentissages. L'acquisition de saines habitudes de vie et la réussite éducative vont donc de pair.

### **1.0 BUT**

Cette politique a pour but d'offrir dans les établissements de la Commission scolaire de la Capitale des aliments de qualité répondant aux exigences du Guide Alimentaire Canadien (GAC) et de la Politique-cadre gouvernementale pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. De plus, elle précise les orientations et propose des actions afin d'offrir dans les établissements de la Commission scolaire de la Capitale un mode de vie physiquement actif répondant aux exigences de notre Plan stratégique 2007-2012 et de la Politique-cadre gouvernementale pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.

### **2.0 PORTÉE**

Cette politique s'applique aux élèves et au personnel des établissements de la commission scolaire, soit les écoles primaires et secondaires, les centres de formation professionnelle et d'éducation aux adultes ainsi que les services administratifs et éducatifs.

### **3.0 OBJECTIFS**

Contribuer au développement de saines habitudes de vie, particulièrement en alimentation et pour un mode de vie physiquement actif qui favorise la santé de nos élèves et de notre personnel.

- 3.1** Définir les standards attendus en matière de qualité et de quantité des aliments offerts dans les services alimentaires.
- 3.2** Créer et favoriser des environnements agréables à la consommation de repas sains en milieu scolaire.
- 3.3** Créer et favoriser des environnements favorables à un mode de vie physiquement actif en milieu scolaire en tenant compte de la réalité des milieux.

- 3.4 Favoriser l'intégration d'activités éducatives en nutrition ou pour un mode de vie physiquement actif pour l'ensemble des élèves tant dans les programmes de formation que dans les activités du service de garde ou parascolaires.
- 3.5 Énoncer les rôles et responsabilités respectives des différents gestionnaires dans la gestion des services alimentaires et la mise en place de mesures visant à favoriser un mode de vie physiquement actif.
- 3.6 Sensibiliser les parents et la communauté aux saines habitudes alimentaires afin de les amener à devenir des partenaires dans la mise en œuvre et l'application de la politique.
- 3.7 Augmenter les occasions d'être physiquement actif dans les établissements de la commission scolaire pour l'ensemble de sa clientèle.
- 3.8 Établir des partenariats avec les municipalités pour soutenir l'application de la présente politique.

#### 4.0 **FONDEMENTS**

- Guide alimentaire canadien – Santé Canada – Énoncé des recommandations canadiennes en matière de saine alimentation.
- La Loi sur l'instruction publique, L.R.Q., chapitre I-13.3 article 257.
- Régime pédagogique, article 4, 4<sup>e</sup> paragraphe. Régime pédagogique de l'éducation préscolaire, de l'enseignement primaire et de l'enseignement secondaire (Loi sur l'instruction publique L.R.Q., cl-13.3, a. 447) section II – Services complémentaires 4.
- Approche École en santé - Guide à l'intention du milieu scolaire et de ses partenaires. Pour la réussite éducative, la santé et le bien-être des élèves. Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport, MSSS, Institut national de santé publique.
- Le renouveau pédagogique. Ce qui définit « le changement » préscolaire - primaire - secondaire. Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport.
- 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. MSSS, Axe 1 Favoriser la saine alimentation, Axe 2 Favoriser un mode de vie physiquement actif.
- Stratégie d'action jeunesse 2006-2009. Secrétariat à la jeunesse – 2006 – section « Améliorer la santé et le bien être des élèves » et section « Accroître la présence des élèves dans la société ».
- Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. Ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport 2007 – document de base qui dicte les orientations à prendre relativement à l'alimentation et l'activité physique.
- Plan stratégique 2007-2012 de la Commission scolaire de la Capitale.
- Loi et règlements sur les produits alimentaires (L.R.Q., c.P-29) – MAPAQ – Règles d'hygiène et de salubrité sur lesquelles les opérations des services alimentaires doivent être opérées.
- Guide d'application du volet alimentation – MSSS 2008.

## **5.0 EXIGENCES RELATIVES À L'OFFRE DE SERVICE EN ALIMENTATION DANS LES ÉCOLES**

- 5.1** L'offre alimentaire présentée dans les établissements de la commission scolaire doit répondre aux besoins nutritionnels qualitatifs et quantitatifs des différentes clientèles et contribuer à développer de saines habitudes alimentaires.
- 5.2** Les menus proposés répondent aux recommandations canadiennes en vigueur et sont composés d'aliments provenant des quatre groupes du Guide alimentaire canadien.
- 5.3** Les aliments servis doivent être sains, nutritifs, équilibrés, de bonne qualité gustative et de belle apparence. Les menus doivent être équilibrés.
- 5.4** Un ou plusieurs choix de repas complets sont offerts à la clientèle des établissements tous les jours soit :
- Une soupe (incluant potage, soupe-crème ou jus de légumes ou de tomates)
  - Assiette principale (source de légumes, féculent protéines)
  - Boisson « santé » (incluant l'eau, le lait et le jus)
  - Un dessert à faible teneur en lipides et en glucides.
- 5.5** Les menus présentent une offre de repas sur un cycle ayant un minimum de quatre semaines sans répétition des sélections.
- 5.6** Les menus proposés par les concessionnaires, les traiteurs ou toute autre personne physique ou morale doivent être approuvés par un diététiste/nutritionniste, membre de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec.
- 5.7** Les aliments des menus complets et d'autres aliments ou boissons sont disponibles à la carte afin que la clientèle puisse compléter tout type de repas.
- 5.8** L'offre alimentaire privilégie :
- a. la présence des légumes et des fruits ainsi que de leur jus à faible teneur en sucre et en sodium,
  - b. les produits céréaliers de grains entiers,
  - c. l'eau, le lait et les produits laitiers ainsi que leurs substituts,
  - d. les viandes maigres et substituts.
- 5.9** L'offre alimentaire ne présente :
- a. aucun aliment frit ou préalablement frit,
  - b. aucune viande riche en matières grasses ou en sel (ex : charcuterie),
  - c. aucun aliment à haute teneur en gras totaux ou en gras saturés et trans,
  - d. aucun aliment dont la composition présente une haute teneur en sucres ajoutés,
  - e. aucun aliment dont la composition présente une haute teneur en sodium,
  - f. aucune boisson gazeuse, boisson à saveur de fruits ou autre boisson sucrée ou édulcorée,
  - g. aucun bonbon ou aucune gomme avec ou sans sucre,
  - h. aucune boisson énergisante à haute teneur en caféine.

- 5.10 Des bars à salades ainsi que des produits prêts à apporter sont proposés aux endroits convenus et présentent à la clientèle une offre complète d'aliments sains et nutritifs.
- 5.11 Des collations « santé » emballées indiquant une date de péremption (à l'exception des fruits et légumes avec pelure) sont proposées à la clientèle par le biais de distributeurs automatiques aux endroits convenus et respectent intégralement (100% des produits) les orientations de la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- 5.12 Tout concessionnaire, tout traiteur, toute autre personne physique ou morale présent dans les établissements offre des menus « santé » lors des activités spéciales impliquant la clientèle.
- 5.13 Tout repas ou collation qui provient de l'extérieur favorise le respect des exigences alimentaires en matière de qualité et de quantité.

## **6.0 EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ**

- 6.1 Les lieux où s'effectuent des manipulations d'aliments à l'intérieur des établissements, notamment les services de garde, ainsi que toute organisation dans ce domaine soit une personne physique ou morale traitant avec les établissements de la commission scolaire, doivent détenir un permis d'exploitation en règle du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ).
- 6.2 Les normes d'hygiène et de salubrité sont appliquées au moment de l'aménagement et de l'entretien des aires de préparation et de distribution alimentaire ainsi que lors de l'achat, de l'entreposage, de la transformation, de la distribution et de la conservation des aliments, et cela, à l'intérieur de tous les établissements.
- 6.3 Aucun aliment dont la date de péremption est atteinte ne doit être présenté ou servi à la clientèle.
- 6.4 Tout produit alimentaire présentant des allergènes à déclaration obligatoire porte une étiquette ou est accompagné d'un affichage mentionnant la présence de ces derniers.
- 6.5 Les produits contenant des arachides ou des noix notamment les amandes, les noix du Brésil, les noix de Grenoble, les cajous, les noisettes ou les avelines, les noix de macadam, les pacanes, les pignons, les pistaches sont interdits dans les écoles primaires. Les écoles secondaires pourront, au besoin, appliquer cette interdiction à certaines catégories d'élèves.

## **7.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE COMMERCIALISATION DES ALIMENTS**

- 7.1 Le personnel travaillant au service alimentaire doit connaître les ingrédients composant les aliments servis à la clientèle afin de l'en informer au besoin.
- 7.2 Les valeurs nutritives des repas servis sont disponibles sur demande.

- 7.3 Les aliments prévus pour une consommation hors des aires du service alimentaire doivent porter une étiquette indiquant le nom du produit, sa composition (mentionnant les allergènes s'il y a lieu), le format, le lieu de production, la date de péremption ainsi que le prix demandé.
- 7.4 La détermination des prix des produits distribués dans les services alimentaires doit permettre à la clientèle de s'alimenter aux meilleurs coûts pour les repas santé.

## **8.0 EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT ENCADRANT LA CONSOMMATION DE REPAS**

- 8.1 L'aménagement et les équipements des aires alimentaires (cafétérias, casse-croûtes, salles à dîner, salles des employés, etc.) assurent en tout temps à la clientèle un environnement agréable, hygiénique, salubre et sécuritaire à la consommation des repas sains de toute provenance.
- 8.2 Un temps raisonnable est alloué à toutes les clientèles pour la consommation des repas ainsi que pour le repos.
- 8.3 Une atmosphère calme, encadrée et éducative au regard de la saine alimentation doit être privilégiée en tout temps au moment de la prise des repas.
- 8.4 L'aménagement des aires alimentaires s'oriente selon les principes écologiquement et socialement responsables.
- 8.5 Tous les élèves bénéficient annuellement d'informations relatives à la saine alimentation adaptées à leur niveau d'apprentissage.
- 8.6 Les informations diffusées relatives à la saine alimentation et les activités éducatives en nutrition sont validées par des personnes compétentes.
- 8.7 Plusieurs moyens de communication sont utilisés de façon planifiée pour transmettre les informations et animer les activités éducatives en nutrition.
- 8.8 Les activités spéciales telles les sorties, journées à thème ou les moyens de financement respectent les exigences liées à la saine alimentation et sont considérées comme des activités éducatives en nutrition.

## **9.0 ENVIRONNEMENT SCOLAIRE – MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**

### **9.1 Orientations ministérielles**

La commission scolaire soutient les établissements dans le leadership d'encadrement et de mobilisation pour un mode de vie physiquement actif en référant aux trois orientations de la Politique-cadre.

- 9.1.1 Augmenter les occasions d'être actif physiquement principalement à l'occasion des récréations, de l'heure du dîner, des périodes de service de garde ou dans le cadre d'activités parascolaires.
- 9.1.2 Offrir des activités qui tiennent compte des intérêts variés des élèves et adaptées à leurs capacités.



- 9.1.3** Aménager et animer les aires intérieures et extérieures pour optimiser les occasions d'être actif physiquement.

## **9.2 Orientations spécifiques**

La commission scolaire s'assure que les écoles, les centres et les services de garde :

- 9.2.1** Proposent aux élèves des activités variées qui tiennent compte de leur stade de développement.
- 9.2.2** Proposent aux élèves durant l'heure du dîner, au moment des récréations, lors des sorties éducatives et des périodes de service de garde des activités qui misent sur le jeu et le plaisir d'être actif physiquement.
- 9.2.3** Offrent des activités non traditionnelles ou coopératives qui ne visent pas uniquement la compétition afin de rejoindre le plus grand nombre d'élèves.
- 9.2.4** Proposent des activités qui répondent de façon particulière aux intérêts spécifiques des filles et des garçons.
- 9.2.5** Associent les élèves à la détermination de l'offre de service.
- 9.2.6** Aménagent la cour d'école, y créent des activités afin d'inciter les élèves à bouger davantage.
- 9.2.7** Mettent à la disposition des élèves du matériel en bon état, sécuritaire et en quantité suffisante.
- 9.2.8** Favorisent la psychomotricité et le développement global moteur des élèves spécialement ceux âgés de moins de sept ans.
- 9.2.9** Favorisent l'utilisation des sites de plein air et de l'environnement immédiat.
- 9.2.10** Favorisent les déplacements actifs et sécuritaires tant chez les élèves que chez le personnel des établissements notamment pour les sorties éducatives et les déplacements vers l'école.

## **10.0 ÉDUCATION, PROMOTION ET COMMUNICATION**

### **10.1 Orientations ministérielles**

Dans le respect des trois orientations de la Politique-cadre, la commission scolaire doit :

- 10.1.1** Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent un mode de vie physiquement actif.
- 10.1.2** Informer périodiquement les parents et la communauté des différentes actions mises en place afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et assurent une continuité.

## **10.2 Orientations spécifiques**

La commission scolaire reconnaît que la santé physique fait partie du processus éducatif de l'élève. Aussi, elle s'assure que les écoles et les centres :

- 10.2.1** Prennent en considération l'approche « École en santé » dans la planification et l'organisation d'activités et déterminent les moyens appropriés pour répondre aux objectifs de la politique.
- 10.2.2** Sensibilisent l'ensemble des intervenants à l'importance de promouvoir des attitudes et des comportements essentiels à l'adoption de saines habitudes de vie. Ils les invitent également à faire le lien entre le mode de vie physiquement actif et le Programme de l'école québécoise.
- 10.2.3** Intègrent des activités de sensibilisation aux saines habitudes de vie et à des comportements responsables en lien avec les problèmes relatifs à l'alimentation et au manque d'activité physique.
- 10.2.4** Mettent en place divers moyens d'information et de communication aux parents sur les actions favorisant un mode de vie physiquement actif.

## **11.0 MOBILISATION AVEC LES PARTENAIRES**

### **11.1 Orientations ministérielles**

La commission scolaire, ses écoles et ses centres établissent et consolident des partenariats avec la communauté.

### **11.2 Orientations spécifiques**

- 11.2.1** La commission scolaire favorise la création de liens entre les établissements, la communauté et les fondations ou organismes dédiés à la réalisation d'un mode de vie physiquement actif afin de permettre aux jeunes de s'engager dans le développement de saines habitudes de vie.
- 11.2.2** La commission scolaire favorise et soutient la mise en place de projets pour les établissements en collaboration avec des organismes notamment l'Unité régionale loisirs et sports (URLS), la Fédération Québécoise du sport étudiant (FQSE), l'Association régionale du sport étudiant de Québec et de Chaudière-Appalaches (ARSEQCA) et Québec en Forme (QeF).
- 11.2.3** La commission scolaire crée des ententes avec les municipalités pour aménager, améliorer ou partager différentes infrastructures afin d'inciter à bouger davantage.

## **12.0 ORIENTATIONS EN MATIÈRE D'ACTIVITÉS ÉDUCATIVES RELATIVES AU MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**

- 12.1** Tous les élèves bénéficient annuellement d'informations relatives au mode de vie physiquement actif adaptées à leur niveau d'apprentissage.
- 12.2** Les informations diffusées relatives au mode de vie physiquement actif et les activités éducatives sont validées par des personnes compétentes.
- 12.3** Plusieurs moyens de communication sont utilisés de façon planifiée pour transmettre les informations et animer les activités éducatives relatives au mode de vie physiquement actif.
- 12.4** Les activités spéciales telles les sorties, journées à thème ou les moyens de financement respectent généralement les exigences liées au mode de vie physiquement actif et sont considérées comme des activités éducatives.

## **13.0 RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS EN MATIÈRE DE GESTION DE LA POLITIQUE - ALIMENTATION**

### **13.1 Le Secrétariat général**

- 13.1.1** S'assure de l'élaboration et de la mise à jour de la politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif avec la collaboration des directions de services concernées, des directions d'école et de centre ainsi que les concessionnaires ou traiteurs impliqués.

### **13.2 Les responsables des ressources matérielles**

- 13.2.1** Préparent les appels d'offres, les adjudications ou les résiliations des contrats de services alimentaires avec la collaboration du secrétariat général et les directions d'établissements, cela en conformité avec les politiques existantes à la commission scolaire.
- 13.2.2** Procèdent, lorsque nécessaire, avec les directions des établissements à l'évaluation des produits et services alimentaires dispensés pour fin d'amélioration de la prestation, de rédaction de futurs appels d'offres, de résiliation des contrats et de l'indexation des prix.
- 13.2.3** Soutiennent les directions des établissements et les concessionnaires ou traiteurs dans leurs responsabilités respectives.
- 13.2.4** Élaborent et maintiennent à jour l'inventaire du matériel et de l'équipement appartenant à la commission scolaire et aux concessionnaires.
- 13.2.5** Aménagent et entretiennent les locaux, fournissent les matériaux requis, installent et effectuent les réparations mineures des équipements actuellement disponibles à la commission scolaire et qui sont mis à la disposition des concessionnaires au moment de l'adjudication des contrats.

- 13.2.6** Déterminent, s'il y a lieu, les coûts fixes reliés aux opérations des services alimentaires dans chacun des établissements et facturent les coûts partagés tels que prévus dans les devis.
- 13.2.7** Procèdent à l'analyse des soumissions avec les directions d'établissements dans le cadre des appels d'offres.
- 13.2.8** Analysent, négocient et accordent avec les directions d'établissements les augmentations de prix présentées par les concessionnaires ou traiteurs en cours de contrat.
- 13.2.9** Gèrent, le cas échéant, la perception des redevances prévues aux contrats.

### **13.3 Les directions des établissements**

- 13.3.1** Assument conjointement avec les Services des ressources matérielles la gestion et la supervision des contrats des services alimentaires de leur établissement.
- 13.3.2** Déterminent avec le concessionnaire ou le traiteur les conditions particulières d'opération des services alimentaires de l'établissement (heures d'ouverture, type de service attendu, etc.).
- 13.3.3** Informent le concessionnaire ou le traiteur des facteurs pouvant influencer la prestation de service.
- 13.3.4** Donnent suite aux avis reçus par les autorités municipales, provinciales et fédérales.
- 13.3.5** Évaluent les produits et services rendus aux fins d'amélioration de la prestation, des futurs appels d'offres, de la résiliation du contrat et de l'indexation des prix en collaboration avec la direction des ressources matérielles.
- 13.3.6** Tel que mentionné à l'article 13.2.7, participent activement aux appels d'offres pour les services alimentaires en collaboration avec les responsables des ressources matérielles.
- 13.3.7** Planifient annuellement des activités qui favorisent dans l'établissement l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et équilibrée et d'un mode de vie physiquement actif qui impliquent le personnel et les élèves.
- 13.3.8** Créent et maintiennent des comités d'usagers des services alimentaires par établissement qui ont pour mandat de :
  - 13.3.8.1** Procéder à l'évaluation continue de la prestation de service offert par le concessionnaire et partager avec lui, sur une base régulière, des pistes d'amélioration des services.
  - 13.3.8.2** Planifier avec le concessionnaire des activités d'animation et d'éducation concernant la nutrition.

#### **13.4 Le concessionnaire ou le traiteur**

- 13.4.1 Fournit les services alimentaires strictement prévus par contrat avec la commission scolaire et respecte l'ensemble des clauses du devis d'appel d'offres et du contrat intervenu avec cette dernière.
- 13.4.2 Assure une saine gestion des opérations et permet l'accès aux représentants de la commission scolaire aux livres comptables ou à tout autre document pertinent relativement aux chiffres d'affaires réalisés.
- 13.4.3 Doit obtenir l'approbation de la direction des ressources matérielles avant toute modification à la liste des prix des produits offerts.
- 13.4.4 Donne suite aux avis reçus des autorités municipales, provinciales et fédérales.
- 13.4.5 Voit au bon maintien des aménagements et utilise de façon responsable les équipements ou le matériel mis à sa disposition par la commission scolaire pour la gestion des services alimentaires et avise rapidement la direction des ressources matérielles des bris et des réparations nécessaires.
- 13.4.6 Collabore avec la direction de l'établissement aux projets d'éducation en nutrition effectués dans les établissements.
- 13.4.7 Collabore, si nécessaire, avec le Secrétariat général et les Services des ressources matérielles à l'établissement des politiques et directives concernant l'alimentation.

#### **14.0 RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS EN MATIÈRE DE GESTION DE LA POLITIQUE - MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF**

##### **14.1 Les Services des ressources humaines**

- 14.1.1 Établissent des ententes avec des centres de conditionnement physique, des centres de plein air et autres organismes sportifs reconnus afin d'obtenir des conditions et des tarifs préférentiels pour tout le personnel.

##### **14.2 Les Services des ressources matérielles**

- 14.2.1 S'assurent du respect des normes de sécurité des équipements tant intérieurs qu'extérieurs utilisés par les élèves et la communauté en général.
- 14.2.2 Établissent des liens de partenariat et d'échange dans le cadre de la concertation scolaire et municipale.
- 14.2.3 Prévoient l'aménagement des équipements nécessaires lors de nouvelles constructions ou de réaménagement d'établissements existants lorsque les infrastructures et le budget le permettent.

### **14.3 Les services éducatifs des jeunes, de la formation professionnelle et de l'éducation des adultes**

- 14.3.1 Font la promotion de la politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- 14.3.2 Soutiennent les établissements dans l'application de la politique.
- 14.3.3 Maintiennent un comité de suivi sur l'implantation de la politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- 14.3.4 S'assurent, en collaboration avec les directions d'établissement, de l'application du programme d'éducation physique du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport et offrent de la formation en ce sens.

### **14.4 Les directions des établissements**

- 14.4.1 Contribuent à l'intégration d'éléments de la présente politique dans le projet éducatif ou dans les orientations et objectifs de l'établissement, le plan de réussite et le plan de formation continue.
- 14.4.2 Favorisent la création de liens avec la communauté et les différents partenaires afin de permettre aux jeunes de s'engager activement dans le développement de meilleures habitudes de vie.
- 14.4.3 Font connaître et partagent les éléments de la présente politique auprès des élèves, des parents, du personnel et du Conseil d'établissement.
- 14.4.4 Amènent le personnel à faire des liens entre les éléments de la politique et le Programme de formation de l'école québécoise.
- 14.4.5 Favorisent la formation d'un comité qui verrait à suggérer des moyens pour le personnel notamment :
  - a) d'avoir des plages horaires d'activités physiques lorsque les infrastructures le permettent;
  - b) d'offrir des formations relatives à l'organisation structurée d'activités physiques et à la promotion d'un mode de vie physiquement actif;
  - c) de planifier des activités qui favorisent dans l'établissement l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'un mode de vie physiquement actif qui impliquent le personnel et les élèves.

## **15.0 EXCLUSIONS DE LA POLITIQUE**

Sont exclus de la présente politique :

- 15.1** Certains événements spéciaux tels que les repas payés en tout ou en partie par la commission scolaire, l'école ou le centre, les menus gastronomiques de même que les activités de circonstances tenus par la commission scolaire, les établissements, les parents ou les élèves.
- 15.2** La salle à manger et le libre service des plateaux d'enseignement de l'École hôtelière de la Capitale où la commission scolaire dispense les cours de formation professionnelle en alimentation et où elle sert des repas à une clientèle externe.
- 15.3** Les locaux loués à des tiers pour la tenue d'activités privées.

## **16.0 ADOPTION ET APPLICATION**

### **16.1 Le conseil des commissaires**

- 16.1.1** Adopte une politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.

### **16.2 La Direction générale**

- 16.2.1** Veille à l'application de la politique pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.

## **17.0 ENTRÉE EN VIGUEUR**

La présente politique entre en vigueur au moment de son adoption par le conseil des commissaires.

***Cette politique remplace la politique sur les saines habitudes de vie – Volet alimentation.***