



Politique en matière d'alimentation et de nutrition pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse

Directives et lignes directrices de la politique


NOVA SCOTIA
NOUVELLE-ÉCOSSE

Éducation
Promotion et
Protection
de la santé



© Droits d'auteur de la Couronne, Province de la Nouvelle-Écosse, 2006.
Ministère de l'Éducation de la Nouvelle-Écosse et Ministère de la Promotion et de la Protection
de la santé de la Nouvelle-Écosse

Aucune section du présent document ne pourra être reproduite ou utilisée sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit — moyens mécaniques ou électroniques, photocopies ou autre forme d'enregistrement, stockage informatique ou système de documentation automatique — sans autorisation préalable par écrit du gouvernement de la Nouvelle-Écosse.

Les références à des sites Web figurant dans le présent document ne sont fournies que pour faciliter le travail et ne signifient pas que le ministère de l'Éducation a approuvé le contenu, les politiques ou les produits des sites Web en question. Le ministère de l'Éducation ne contrôle ni les sites Web auxquels il est fait référence ni les sites mentionnés à leur tour sur ces sites Web. Il n'est responsable ni de l'exactitude des informations figurant sur ces sites, ni de leur caractère légal, ni de leur contenu. Le contenu des sites Web auxquels il est fait référence peut changer à tout moment sans préavis.

Les conseils scolaires et les éducateurs ont l'obligation, en vertu de la Politique des écoles publiques en matière d'accès aux réseaux et d'utilisation des réseaux, de procéder à un examen et à une évaluation préalables des sites Web avant de recommander leur utilisation aux élèves. Si vous trouvez dans ce document des références à des sites qui ne sont plus valables ou qui ne sont pas appropriés, veuillez le signaler à l'adresse <links@ednet.ns.ca>.
ISBN :

Printemps 2006

Table des matières

Énoncé de politique et objectif de la politique	4
Définitions	4
Application	4
Directives – Raison d’être	5
Politique	7
Directives	7
1. Aliments et boissons servis et vendus à l’école	7
2. Eau potable	7
3. Programmes	7
4. Prix	7
5. Collecte de fonds	8
6. Activités spéciales	8
7. Promotion et publicité	8
8. Utilisation d’aliments pour motiver les élèves	8
9. Élèves vulnérables	8
10. Taille des portions	9
11. Sécurité alimentaire	9
12. Éducation en matière de nutrition	9
Lignes directrices – Raison d’être	10
Lignes directrices	11
13. Temps consacré aux repas	11
14. Produits et légumes en provenance de la Nouvelle-Écosse	11
15. Emballages alimentaires et respect de l’environnement	11
16. Donner l’exemple	11
17. Partenariats et engagements dans l’école	11
Responsabilisation et contrôle	12
Calendrier de mise en œuvre	13

table des matières



Énoncé de politique et objectif de la politique

L'intention de la Politique en matière d'alimentation et de nutrition pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse est de faire en sorte que les élèves et le personnel des écoles aient plus facilement accès à des aliments et des boissons qui soient bons pour la santé, sans danger et d'un coût abordable et que les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse servent et vendent de tels aliments et de telles boissons, pour que les élèves et le personnel puissent en profiter. L'objectif de la politique est de faire en sorte que le choix le plus facile pour les élèves et le personnel des écoles publiques de la Nouvelle-Écosse soit un choix qui est bon pour la santé.

Définitions

Journée d'école – Le paragraphe 2(3) des règlements ministériels établis en application de la loi sur l'éducation définit la journée d'école comme étant « tout jour de l'année scolaire, à l'exclusion des samedis, des dimanches et des jours fériés ». Dans la présente politique, l'expression journée d'école va du moment où les élèves arrivent à l'école jusqu'au moment où ils quittent l'école à la fin de la journée.

Promotion de la santé dans les écoles – Approche visant à encourager les gens à être en bonne santé dans les écoles, à l'aide de tout un éventail de programmes, d'activités et de services se déroulant dans les écoles et dans les communautés autour des écoles. Cette approche a pour but de faire changer l'environnement dans lequel les élèves et le personnel vivent et effectuent leur apprentissage. Elle comprend plusieurs composantes : le programme d'études, l'environnement scolaire et les structures de soutien scolaires et communautaires. Les familles, les professionnels de la santé, les éducateurs, les établissements, les agences, les organismes communautaires et les élèves ont tous un rôle important à jouer.

Valeur nutritive maximale – Catégorie d'aliments et de boissons faisant partie des quatre groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* du gouvernement du Canada. Ces produits ont une forte teneur en nutriments essentiels pour la croissance, l'apprentissage et la santé (vitamines, sels minéraux, protéines, glucides, acides gras essentiels, fibres et eau) et ont une faible teneur en sel, en sucre, en édulcorants, en graisses saturées et en acides gras trans. Ces aliments n'ont subi que peu de transformations.

Valeur nutritive moyenne – Catégorie d'aliments et de boissons faisant partie des quatre groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* du gouvernement du Canada. Ces produits contiennent des nutriments essentiels pour la croissance, l'apprentissage et la santé (vitamines, sels minéraux, protéines, glucides, acides gras essentiels, fibres et eau), mais ont une teneur plus faible en fibres et plus élevée en matières grasses, en sel, en sucre et en édulcorants ou ont subi plus de transformations.

Valeur nutritive minimale – Catégorie d'aliments et de boissons qui ne font pas nécessairement partie des quatre groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* du gouvernement du Canada. Ces produits n'ont qu'une faible valeur nutritive, ils ont une teneur très élevée en sucre, en matières grasses, en sel, en caféine et en édulcorants ou ils ont subi beaucoup de transformations. Ils ont tendance à se substituer aux aliments nutritifs lorsqu'ils sont disponibles dans les repas et les casse-croûte.

Activités spéciales – Événements qui peuvent se produire une ou deux fois par mois et constituer des occasions spéciales comprenant des célébrations dans l'école (par exemple, rencontre parents/enseignants, Jour du Souvenir, kermesse scolaire, gala de printemps, Halloween, vente de gâteaux de Noël, etc.).

Application

La politique en matière d'alimentation et de nutrition et les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse s'appliquent à toutes les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse. Elles s'appliquent également à tous les individus, tous les organismes et toutes les entreprises qui servent ou vendent des aliments et des boissons aux élèves dans les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse.

définitions

Directives – Raison d'être

1. Aliments et boissons servis et vendus à l'école

Le fait d'offrir aux élèves et au personnel un éventail d'aliments et de boissons bons pour la santé et acceptables est une mise en application de ce qui est enseigné dans le programme d'études sur l'alimentation dans la salle de classe et des messages véhiculés à la maison et dans d'autres environnements.

2. Eau potable

L'eau est un nutriment essentiel. La déshydratation, même légère, peut avoir des effets négatifs sur le fonctionnement du cerveau, sur l'éveil de l'enfant et sur ses niveaux d'énergie. Le fait de manger des aliments à forte teneur en fibres, comme les aliments à base de céréales complètes, les fruits et les légumes exige également des élèves qu'ils boivent davantage.

3. Programmes

Les programmes alimentaires contribuent à faire en sorte que tous les élèves aient accès à des aliments bons pour la santé et d'un prix abordable pendant la journée d'école.

4. Prix

Le coût des aliments et des boissons a une influence sur le choix des élèves. Il faut que le but principal des aliments et des boissons servis dans les écoles soit d'assurer la bonne alimentation des élèves et non d'engendrer des bénéfices.

5. Collecte de fonds

Les activités de collecte de fonds apportent une contribution aux programmes éducatifs et offrent des possibilités supplémentaires aux élèves dans leur scolarité. Il est possible de faire en sorte que ces activités favorisent la bonne santé des élèves et de la communauté qui les soutient, du moment qu'on choisit pour ces activités des aliments et des boissons bons pour la santé ou bien des articles qui ne sont pas des aliments ou des boissons. Les collectes de fonds à l'aide d'aliments et de boissons bons pour la santé et d'articles non alimentaires offrent une autre occasion de mettre en application les messages véhiculés dans la salle de classe, à la maison et dans la communauté en général en matière d'alimentation.

6. Activités spéciales

La nourriture fait parfois partie intégrante des activités culturelles et des célébrations traditionnelles. Il convient d'encourager les gens à utiliser des aliments et des boissons bons pour la santé dans ces activités, mais il faut aussi tenir compte de la nécessité d'accorder une certaine souplesse dans l'éventail des aliments et des boissons pour les activités et les célébrations spéciales à l'école.

7. Promotion et publicité

Les entreprises sont parfaitement conscientes de la possibilité d'utiliser les écoles pour cibler les jeunes en tant que futurs consommateurs et pour développer chez eux des préférences pour certains produits ou certaines marques, surtout que les jeunes sont impressionnables à cet âge.^{36, 37, 38} Il est bel et bien possible d'établir des partenariats entre les entreprises et l'école qui ont des bienfaits pour les deux parties concernées. Mais la meilleure façon de garantir le bon fonctionnement de tels partenariats est de s'assurer qu'ils sont conçus en vue de répondre à des besoins sur le plan de la santé et de l'éducation et non pour des motifs commerciaux.

8. Utilisation d'aliments pour motiver les élèves

Il faut que les enfants mangent quand ils ont faim et arrêtent de manger quand ils n'ont plus faim, pour qu'ils entretiennent de bons rapports avec leur propre corps et adoptent de bonnes habitudes alimentaires.³⁹ L'utilisation d'aliments pour motiver les élèves dans leur apprentissage donne aux enfants l'habitude de manger quand ils n'ont pas faim. Il est important, si l'on veut offrir aux élèves un environnement scolaire bon pour la santé, de trouver des solutions de remplacement utilisant des articles non alimentaires pour motiver les élèves.

9. Élèves vulnérables

Tous les élèves ont besoin de s'alimenter pendant la journée d'école. Certains élèves peuvent avoir des difficultés sur ce plan, pour diverses raisons : pauvreté, allergies alimentaires graves, autres problèmes médicaux exigeant un régime alimentaire spécifique, etc.

10. Taille des portions

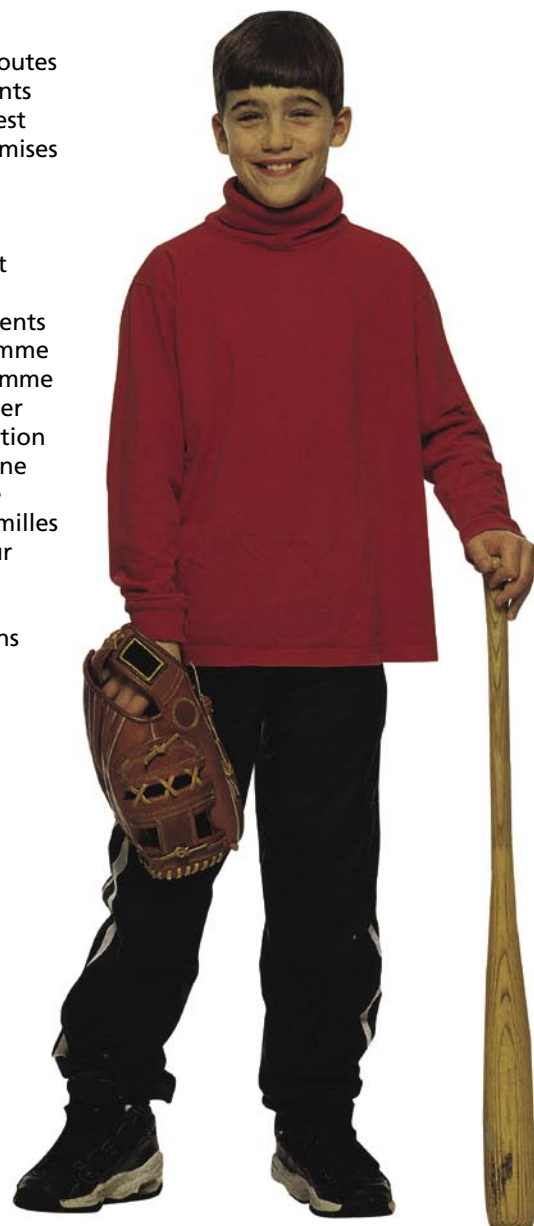
Il est important que la taille des portions proposées aux élèves et au personnel favorise l'adoption de comportements bons pour la santé sur le plan alimentaire. Non seulement les portions trop copieuses sont une source excessive de calories, mais les études montrent également que, lorsqu'on sert aux gens des portions plus copieuses, ils mangent plus.⁴⁰

11. Sécurité alimentaire

Il faut que les aliments offerts dans les écoles soient traités et préparés avec toutes les précautions nécessaires afin d'éviter les maladies transmises par les aliments et les problèmes de contamination alimentaire. Le fait de se laver les mains est une manière simple et efficace de réduire la propagation des maladies transmises par les aliments, ainsi que du rhume et de la grippe.

12. Éducation en matière de nutrition

Le programme d'études en santé décrit les connaissances, les compétences et les attitudes qu'il faut que les élèves possèdent pour pouvoir adopter des comportements alimentaires bons pour la santé et conserver ces comportements pendant toute leur vie. L'éducation en matière de nutrition inclut ce programme formel, mais aussi un programme caché et un programme parallèle. Le programme caché fournit des occasions d'influencer les élèves et de les conduire à adopter des comportements positifs sur le plan alimentaire par l'entremise de la création dans l'école d'une atmosphère et d'un milieu d'apprentissage favorables à une alimentation bonne pour la santé. Le programme parallèle consiste à mettre en place des systèmes de soutien externes et des liens entre les écoles, les familles et les communautés. Les approches qui ont le plus d'impact sur la santé et sur l'apprentissage en matière d'alimentation sont les approches globales qui incluent un programme d'éducation, une politique et des programmes en matière d'alimentation et qui se concentrent sur la communauté scolaire dans son ensemble (y compris les bénévoles et les familles).^{4, 41}



Politique

La présente politique comprend des directives et des lignes directrices. Elle s'appuie sur une étude de politiques régionales, nationales et internationales en matière d'alimentation et de nutrition, sur un examen des données qu'on possède dans le domaine de la santé et sur les commentaires rassemblés lors des consultations publiques. Elle a été élaborée en concertation avec les membres du Groupe de travail sur la politique en matière d'alimentation et de nutrition dans les écoles de la Nouvelle-Écosse.

Directives

1. Aliments et boissons servis et vendus à l'école

- 1.1 Pendant la journée d'école, lorsque les élèves sont présents, les aliments et les boissons servis et vendus à l'école devront être conformes aux normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse. Ceci comprend les cafétérias, les cantines, les vendeuses automatiques et les aliments servis au repas de midi, au petit déjeuner et au casse-croûte.
- 1.2 La politique en matière d'alimentation et de nutrition s'applique également pendant les programmes en soirée offerts aux élèves par l'école. (Voir les notes concernant les activités spéciales et les activités de collecte de fonds dans les directives 5 et 6.)
- 1.3 Les écoles devront s'assurer que la majorité des options disponibles soient des aliments et des boissons relevant de la catégorie « Valeur nutritive maximale », car il s'agit d'aliments et de boissons plus nourrissants que ceux de la catégorie « Valeur nutritive moyenne ».
- 1.4 Conformément aux normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse, les écoles ne pourront servir et vendre comme boissons que du lait (nature, chocolaté, aromatisé ou produits de substitution à valeur nutritive équivalente, comme les boissons au soja), des jus de fruits 100 % pur fruit et de l'eau.
- 1.5 Les écoles n'utiliseront pas de friteuse pour préparer les aliments.

2. Eau potable

- 2.1 Les écoles devront s'assurer que les élèves et le personnel aient accès à de l'eau potable propre pendant la journée d'école.
- 2.2 Les enseignants et les administrateurs encourageront les élèves à boire de l'eau, en particulier lorsqu'il fait chaud ou qu'ils font de l'exercice. On peut aussi faciliter le processus en autorisant les élèves à apporter une bouteille d'eau avec eux dans la salle de classe.

3. Programmes

- 3.1 Il est prévu que toutes les écoles participeront au programme de distribution de lait dans les écoles du ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

4. Prix

- 4.1 Pour s'assurer que la majorité des élèves ait accès à des aliments et à des boissons bons pour la santé, les écoles considéreront le caractère abordable des articles comme étant l'aspect le plus important lorsqu'elles fixent les prix ou les marges de bénéfice. Il faudra en particulier fixer les prix des programmes de repas en tenant compte de ce critère.

5. Collecte de fonds

- 5.1 Les activités de collecte de fonds à l'aide d'aliments et de boissons organisés par les écoles et par l'intermédiaire des écoles se concentreront exclusivement sur des articles faisant partie des catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne ».

6. Activités spéciales

- 6.1 On offrira des aliments et des boissons faisant partie des catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne » lors des activités spéciales. Cependant, les activités spéciales pourront inclure des articles faisant partie de la catégorie « Valeur nutritive minimale ». Les activités spéciales sont des événements qui peuvent se produire une ou deux fois par mois et constituer des occasions spéciales comprenant des célébrations dans l'école (par exemple, rencontre parents/enseignants, Jour du Souvenir, kermesse scolaire, gala de printemps, Halloween, vente de gâteaux de Noël, etc.).

7. Promotion et publicité

Les écoles devront s'efforcer de mettre en place une culture favorisant la bonne santé

- 7.1 en faisant la promotion de choix d'aliments et de boissons qui mettent l'accent sur les catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne » et qui sont conformes à ces catégories
- 7.2 en réservant les meilleurs espaces en priorité aux aliments et aux boissons bons pour la santé qui font partie de la catégorie « Valeur nutritive maximale » (c'est-à-dire en les plaçant dans les réfrigérateurs et sur les étagères à hauteur des yeux des élèves).





8. Utilisation d'aliments pour motiver les élèves

- 8.1 Le personnel des écoles et les bénévoles ne pourront pas se servir des aliments pour motiver les élèves dans leur apprentissage ni pour les punir en cas de comportement importun, sauf dans les cas où l'équipe de planification de programme se sert d'une analyse du comportement appliquée dans la mise en œuvre d'un plan de programme individualisé pour l'élève.

9. Élèves vulnérables

- 9.1 Les écoles devront s'assurer que les élèves et les parents sont au courant des programmes de petit déjeuner, de repas de midi et de casse-croûte qui sont offerts à l'école ou par l'intermédiaire de l'école à un coût très faible ou nul et auxquels tous les élèves ont accès.
- 9.2 Il faut que les écoles s'assurent que les programmes alimentaires proposés aux élèves soient mis à leur disposition de façon à ne pas risquer de stigmatiser leurs comportements.
- 9.3 Les écoles s'efforceront, en collaboration avec les parents, de s'assurer que le personnel et les bénévoles sont conscients des allergies alimentaires et des lignes directrices pour prendre soin des élèves souffrant de maladies chroniques liées à l'alimentation (diabète, maladie cœliaque, etc.).
- 9.4 Les écoles devront s'assurer que les aliments et les boissons servis et vendus à l'école qui figurent dans les catégories définies par les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse sont conformes à la politique du conseil scolaire en matière d'anaphylaxie, aux lignes directrices en matière d'anaphylaxie de l'Association des conseils scolaires du Canada et aux politiques et aux lignes directrices en matière d'allergie aux arachides.

10. Taille des portions

- 10.1 Les écoles serviront et vendront des portions appropriées pour les aliments et les boissons proposés. Il n'est pas approprié de vendre ou de servir dans les écoles des portions géantes. Veuillez vous référer au Guide alimentaire canadien pour manger sainement du gouvernement du Canada pour obtenir plus de renseignements sur la taille des portions.

11. Sécurité alimentaire

- 11.1 On exige des écoles qu'elles préparent et servent les aliments en se conformant aux normes de sécurité et aux lignes directrices en matière de formation décrites dans la loi sur la protection de la santé du ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Écosse. Il pourra s'avérer nécessaire, dans cette optique, d'obtenir un permis d'établissement alimentaire et de suivre des formations en matière de sécurité alimentaire et sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).
- 11.2 Les écoles devront mettre l'accent sur la propreté et encourager tout le monde à être propre. On les encourage à utiliser des napperons et des chiffons désinfectants si les élèves mangent à leur pupitre.
- 11.3 Les écoles devront s'assurer que les élèves sont conscients de l'importance qu'il y a à se laver les mains et donneront aux élèves l'occasion de le faire avant de manger.

12. Éducation en matière de nutrition

- 12.1 Le ministère de l'Éducation s'assurera, en collaboration avec ses partenaires, qu'on poursuive le développement du programme de santé et qu'on le tienne à jour pour qu'il reste un programme de grande qualité basé sur des faits concrets et pour qu'il inclue des résultats d'apprentissage relatifs à l'alimentation et à la nutrition.
- 12.2 Le ministère de l'Éducation s'assurera, en collaboration avec ses partenaires, qu'on poursuive le développement du programme d'études familiales et qu'on le tienne à jour pour qu'il reste un programme de grande qualité basé sur des faits concrets et pour qu'il inclue des unités d'apprentissage relatives à l'alimentation et à la nutrition.
- 12.3 Les écoles devront, lorsque cela est possible, intégrer l'éducation en matière de nutrition dans les autres matières du programme et dans les activités organisées en dehors de la salle de classe.
- 12.4 Le ministère de l'Éducation s'efforcera, en collaboration avec ses partenaires, d'améliorer la formation préalable et la formation continue des enseignants en matière de nutrition.
- 12.5 Le ministère de l'Éducation s'assurera, en collaboration avec ses partenaires, que les enseignants disposent de possibilités de poursuivre leur perfectionnement professionnel en continu, afin de pouvoir offrir un meilleur enseignement en matière de nutrition.
- 12.6 Le ministère de l'Éducation s'assurera, en collaboration avec ses partenaires, que les enseignants et les élèves ont accès aux ressources dont ils ont besoin pour réaliser les résultats d'apprentissage du programme d'études.



Lignes directrices – Raison d'être**13. Temps consacré aux repas**

Dans une alimentation saine, il est important de prendre du plaisir à manger en compagnie des autres.⁴² Il faut environ 20 minutes au cerveau humain pour prendre conscience du sentiment de satiété. Les recherches montrent également que les élèves ont besoin à peu près de la même durée pour consommer un repas. En accordant aux élèves et au personnel au moins 20 minutes pour manger le repas de midi, vous leur permettrez de faire une pause dans la routine dans l'enseignement et de recouvrer leur énergie et leur enthousiasme pour les cours de l'après-midi.

14. Produits et légumes en provenance de la Nouvelle-Écosse

L'agriculture néo-écossaise fournit beaucoup de produits frais et d'aliments. Le fait d'acheter des produits alimentaires de la région soutient l'agriculture et les entreprises de la Nouvelle-Écosse et permet à un montant plus élevé d'argent de rester dans la communauté. Les produits frais cultivés dans la région sont souvent plus nutritifs si on les consomme peu de temps après la récolte.

15. Emballages alimentaires et respect de l'environnement

Les écoles de la Nouvelle-Écosse ont fait de remarquables efforts pour établir des partenariats avec la communauté et pour éduquer la communauté concernant le respect de l'environnement à l'école et à la maison.

16. Donner l'exemple

Le personnel de l'école, les bénévoles, les visiteurs, les parents et les camarades de classe sont tous des personnes dont le comportement a de l'influence sur les élèves.

17. Partenariats et engagements dans l'école

Pour créer un environnement favorable à une alimentation saine et nutritive dans l'école, il faut la coopération de nombreux individus et partenaires.



Lignes directrices

Les lignes directrices de la politique sont des recommandations concernant les mesures à prendre.

13. Temps consacré aux repas

- 13.1 On recommande d'organiser la journée d'école de façon à accorder aux élèves et au personnel au minimum 20 minutes pour le repas de midi. À NOTER : Ceci ne comprend pas le temps passé à faire la queue, à se déplacer pour se rendre au lieu où sont servis les repas ou à préparer les aliments.
- 13.2 Il faut que les horaires des écoles tiennent compte du fait que les élèves ont besoin de se nourrir toutes les 3 ou 4 heures, en se basant à chaque fois sur la dernière période où ils ont eu l'occasion de manger. Par exemple, cela peut être une bonne idée d'accorder aux élèves une pause de 10 minutes pour manger un casse-croûte, indépendamment de la récréation, si possible.
- 13.3 On recommande d'accorder aux élèves du temps pour manger leur repas de midi, mais aussi pour participer aux activités (activités internes, etc.). Il faut organiser les périodes prévues pour le repas de midi et les activités de façon à ce qu'elles se complètent et éviter qu'elles soient en conflit.

14. Produits et légumes en provenance de la Nouvelle-Écosse

- 14.1 Il convient que les écoles et les fournisseurs de services utilisent, dans la mesure du possible, les aliments et les boissons qui sont cultivés, produits ou fabriqués en Nouvelle-Écosse et au Canada atlantique.

15. Emballages alimentaires et respect de l'environnement

- 15.1 On encourage les écoles à continuer à réduire les déchets de consommation et les déchets alimentaires, mais aussi à trouver de nouvelles manières de les réduire, et à soutenir les solutions de recyclage et de compostage.
- 15.2 On encourage les écoles à favoriser les pratiques permettant d'économiser de l'énergie dans les programmes alimentaires (par exemple, utiliser des appareils d'électroménager comme des réfrigérateurs et des cuisinières qui sont conformes aux normes ÉnerGuide).



16. Donner l'exemple

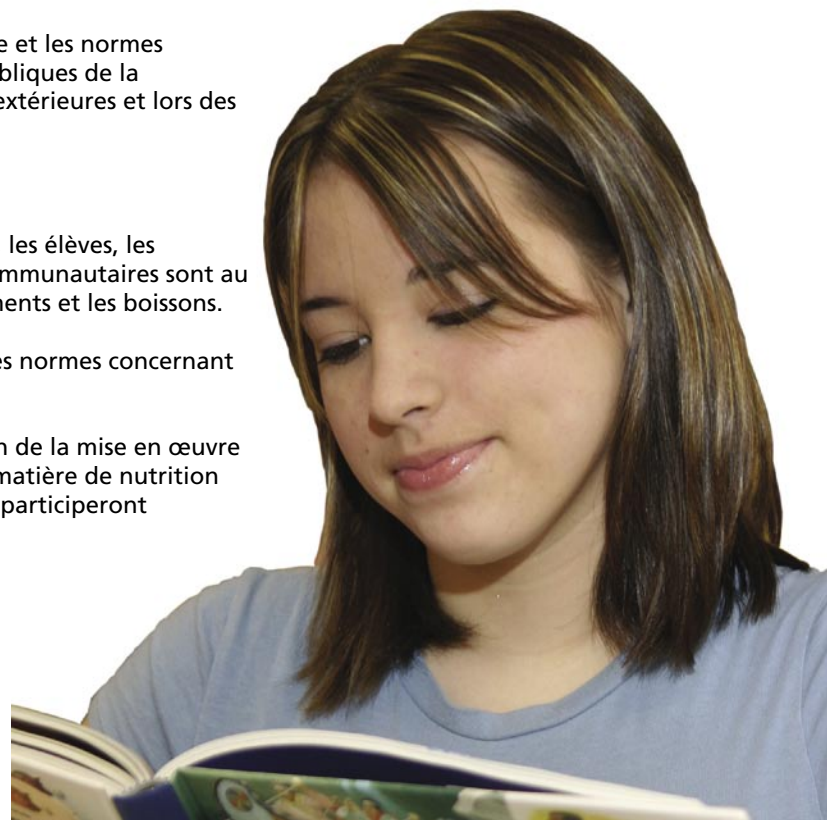
- 16.1 On encourage le personnel des écoles, les administrateurs, les bénévoles et les invités à donner l'exemple de bonnes pratiques en matière d'alimentation, qui sont conformes à la politique et aux normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse.
- 16.2 On encourage les partenaires communautaires qui utilisent les écoles pour des activités communautaires à respecter la politique et les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse, pour qu'il y ait une certaine cohérence et pour qu'ils donnent l'exemple aux jeunes.

17. Partenariats et engagements dans l'école

- 17.1 Il convient de faire participer les élèves à la planification des menus et aux choix des aliments offerts par les cantines, les cafétérias, les programmes de repas de midi et de petit déjeuner, les vendeuses automatiques et lors des activités spéciales.
- 17.2 On encourage les écoles à traiter les questions relatives à l'alimentation et à la nutrition dans le cadre d'un comité spécifique ou de comités existants faisant intervenir des représentants de l'administration, des enseignants, des représentants des autres membres du personnel, des élèves, des parents, des membres du personnel des services alimentaires et des représentants de la communauté (par exemple le comité responsable de la promotion de la santé dans les écoles).
- 17.3 On encourage les écoles à avoir à disposition des aliments bons pour la santé qui respectent les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse, pour les élèves qui auraient besoin d'aliments.
- 17.4 On encourage les groupes de parents et les groupes communautaires qui participent à des activités de collecte de fonds dans l'école ou en dehors de l'école à concentrer leurs efforts sur des produits non alimentaires ou des aliments et des boissons relevant des catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne ».
- 17.5 On encourage les écoles à appliquer la politique et les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse lors des programmes pour les élèves qui se déroulent à l'école pendant les fins de semaine.
- 17.6 On encourage les écoles à prendre en compte la politique et les normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse lors du choix des lieux pour les activités extérieures et lors des excursions des élèves.

Responsabilisation et contrôle

- Les écoles devront s'assurer que les parents, le personnel, les élèves, les fournisseurs de services alimentaires et les partenaires communautaires sont au courant de la politique et des normes concernant les aliments et les boissons.
- Le ministère de l'Éducation réexaminera la politique et les normes concernant les aliments et les boissons tous les deux ans.
- Les conseils scolaires assureront le contrôle et l'évaluation de la mise en œuvre et de l'efficacité de la politique par rapport aux buts en matière de nutrition et à l'objectif de promotion d'une alimentation saine. Ils participeront également à l'évaluation provinciale de la politique.



calendrier de mise

Calendrier de mise en œuvre

La politique en matière d'alimentation et de nutrition sera introduite de manière progressive sur trois ans, à partir de 2006–2007. Cette politique permettra de garantir la création d'un environnement bon pour la santé pour la communauté scolaire, en clarifiant les orientations à suivre. Elle montrera que les écoles attachent de la valeur à la santé de leurs élèves et de leur personnel.

Tous les contrats en vigueur concernant les aliments et les boissons resteront en vigueur jusqu'à leur arrivée à expiration. Lorsqu'ils seront arrivés à expiration, on s'attend à ce que les nouveaux contrats signés soient conformes à la politique et aux normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse. Tous les nouveaux contrats signés lors de la période de mise en œuvre de la politique devront être conformes à la politique et aux normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse. Ceci comprend les ententes concernant les articles promotionnels (panneaux d'affichage des scores, horloges, aspect visuel des vendeuses automatiques, etc.).



A) Planification de la mise en œuvre

- i. Les écoles devront garantir la conformité à la loi sur la protection de la santé pour ce qui est de la sécurité alimentaire. Elles devront, par exemple, envisager d'assurer la participation du personnel aux formations offertes par l'intermédiaire du ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Écosse. (Directive 11.1)
- ii. Les écoles devront continuer d'examiner leur gamme de prix afin de garantir que la majorité des élèves aient accès aux aliments et aux boissons offerts et puissent se les permettre. (Directive 4.1)
- iii. On encourage chaque école à créer une équipe chargée de la politique en matière d'alimentation et de nutrition (soit une branche d'un comité existant, comme le comité d'école consultatif ou le comité responsable de la promotion de la santé dans les écoles, soit un nouveau comité), qu'elle pourra alors charger de régler les problèmes de mise en œuvre de la politique dans le site de l'école. (Directive 17.2)
- iv. Les écoles devront examiner leurs menus ou leurs listes d'aliments en cours de préparation pour y inclure plus d'aliments et de boissons faisant partie des catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne » et éliminer certains aliments et certaines boissons faisant partie de la catégorie « Valeur nutritive minimale ». (Directive 1.3)
- v. Il convient que chaque école fasse participer ses élèves aux discussions relatives aux choix de menus et envisage la mise en place d'un dispositif permanente pour recevoir les suggestions des élèves concernant les choix d'aliments et de boissons. (Directive 17.1)
- vi. Il convient que les écoles réexaminent leurs contrats avec les fournisseurs de boissons pour commencer à planifier la mise en œuvre complète des normes concernant les boissons d'ici à janvier 2007. (Directive 1.4)
- vii. Il convient que les écoles qui ne font pas encore partie du programme de distribution de lait dans les écoles du ministère de l'Agriculture et de la Pêche commencent à planifier leur participation au programme d'ici à janvier 2007. (Directive 3.1)
- viii. Il convient que les écoles possédant des friteuses envisagent le choix d'autres articles pour les menus pour remplacer les fritures en guise de préparation à la mise en œuvre des mesures en janvier 2007. (Directive 1.5)

en œuvre

B) Année scolaire 2006–2007

- i. Il faut que les écoles s'efforcent d'augmenter l'accès aux aliments et aux boissons faisant partie des catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne », en mettant l'accent sur les fruits, les légumes et les céréales complètes, et de réduire l'accès aux aliments faisant partie de la catégorie « Valeur nutritive minimale ». (Directive 1.3)
- ii. Il faut que les écoles continuent de s'efforcer de mettre l'accent sur l'emploi de stratégies positives de promotion des aliments et des boissons bons pour la santé. (Directive 7.1, 7.2)
- iii. À compter de septembre 2006, le personnel des écoles et les bénévoles ne pourront pas se servir des aliments pour motiver les élèves dans leur apprentissage ni pour les punir en cas de comportement importun, sauf dans les cas où l'équipe de planification de programme se sert d'une analyse du comportement appliquée dans la mise en œuvre d'un plan de programme individualisé pour l'élève. (Directive 8.1)
- iv. À compter de janvier 2007, toutes les écoles devront avoir éliminé les articles alimentaires figurant dans les sections « Produits de boulangerie, grignotines ou aliments transformés » et « Nouveautés surgelées » de la catégorie « Valeur nutritive minimale » des normes concernant les aliments et les boissons. (Directive 1.1)
- v. À compter de janvier 2007, toutes les écoles devront participer au programme de distribution de lait dans les écoles du ministère de l'Agriculture et de la Pêche. (Directive 3.1)
- vi. À compter de janvier 2007, toutes les écoles devront mettre en œuvre les lignes directrices en matière de boissons (jus de fruits 100 % pur fruit, lait et eau). (Directive 1.4)
- vii. À compter de janvier 2007, les écoles ne pourront plus utiliser de friteuses dans la préparation des aliments. (Directive 1.5)
- viii. Les écoles qui organisent des activités pour rassembler des fonds à l'aide d'aliments et de boissons devraient envisager des options centrées sur les articles figurant dans les catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne » en guise de préparation à la mise en œuvre en septembre 2007. (Directive 5.1)

C) Année scolaire 2007–2008

- i. À compter de septembre 2007, les campagnes pour rassembler des fonds à l'aide d'aliments et de boissons organisées par l'école ou par l'intermédiaire de l'école devront être centrées uniquement sur les articles figurant dans les catégories « Valeur nutritive maximale » et « Valeur nutritive moyenne ». (Directive 5.1) (À NOTER : Cette directive de la politique sera susceptible d'être réexaminée au printemps 2007.)
- ii. D'ici à juin 2008, les écoles devront avoir cessé de servir ou de vendre les mélanges d'aliments figurant dans la catégorie « Valeur nutritive minimale ». (Directive 1.1)
- iii. Les écoles commenceront à augmenter la quantité d'aliments et de boissons faisant partie de la catégorie « Valeur nutritive maximale » afin que la mise en œuvre soit complète d'ici à juin 2009. (Directive 1.3)

D) Année scolaire 2008–2009

- i. D'ici à juin 2009, toutes les écoles devront avoir mis en œuvre l'intégralité des normes concernant les aliments et les boissons pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse. (Directives 1.1, 1.3)
- ii. D'ici à juin 2009, les écoles devront avoir mis en œuvre toutes les directives figurant dans la Politique en matière d'alimentation et de nutrition pour les écoles publiques de la Nouvelle-Écosse.



