LIGNES DIRECTRICES

SUR LA VENTE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS DANS LES ÉCOLES DE LA C.-B.

Version abrégée

British Columbia | HealthyFamiliesBC

2013

SURVOL

En quoi consistent les Lignes directrices sur la vente d'aliments et de boissons dans les écoles de la C.-B.?

Les Lignes directrices sur la vente d'aliments et de boissons dans les écoles de la C.-B. (les « Lignes directrices ») déterminent les normes nutritionnelles minimales devant être respectées par les écoles pour tous les aliments et boissons vendus aux élèves. Le présent document est une version abrégée des Lignes directrices, qui peuvent être consultées dans leur version intégrale à ***www.healthyschoolsbc.ca/category/26/food-and-beverage-guidelines.*** Les Lignes directrices contiennent des renseignements, des outils et des feuilles d'information pour faciliter la mise en application de la politique dans les écoles et lors des activités organisées par les écoles.

Les Lignes directrices constituent une politique obligatoire. Les écoles de la Colombie-Britannique sont tenues d'appliquer les Lignes directrices dans leur intégralité d'ici septembre 2014.

Dans cette nouvelle version des Lignes directrices, les hyperliens ont été mis à jour et les polices de caractères ont été modifiées.

Quelle est la raison d'être des Lignes directrices?

Les Lignes directrices ont été conçues pour favoriser une alimentation saine à l'école grâce à un meilleur accès à des aliments nutritifs et à une offre plus limitée d'aliments et de boissons riches en sodium, en sucre et en gras.

Les écoles fournissent une grande partie des repas, des collations et des boissons que consomment les élèves dans une journée, et ce, notamment par l'intermédiaire des programmes de repas chauds, des cafétérias, des machines distributrices et d'activités de collecte de fonds. Les Lignes directrices aident les écoles à offrir des choix majoritairement sains, que ce soit dans la vente d'aliments et de boissons récemment préparés ou préemballés.

Pourquoi la saine alimentation est-elle importante?

La saine alimentation joue un rôle important dans la croissance et le développement des enfants et des jeunes. Les enfants qui mangent bien à l'école apprennent plus facilement et ont assez d'énergie pour leurs journées bien remplies. L'apprentissage de la saine alimentation à l'école prépare aussi les jeunes à s'épanouir à l'âge adulte, en réduisant leurs risques de contracter des maladies chroniques et en leur inculquant des comportements alimentaires sains qu'ils garderont toute leur vie.

Quelle est la marche à suivre pour appliquer les Lignes directrices?

La meilleure façon de procéder est d'appliquer les Lignes directrices dans le cadre d'un partenariat entre les élèves, les parents, les enseignants, les administrateurs de l'école, le personnel des services alimentaires et les fournisseurs de produits alimentaires. Vous pouvez appliquer les Lignes directrices dans votre école en suivant les quatre étapes suivantes :

1. *Faire un bilan* des aliments et des boissons qui sont vendus dans l'école et lors des activités organisées par l'école.
2. *Classer* les aliments et les boissons dans leur catégorie, au moyen de la Liste de vérification pour les mets récemment préparés, et des Critères nutritionnels pour les aliments préemballés.
3. *Élaborer* un plan conjoint de mise en application des Lignes directrices et de soutien à un environnement scolaire sain.
4. *Passer à l'action* en exécutant le plan de mise en application.

Évaluation des boissons et aliments récemment préparés

Il y a deux façons de vérifier si les produits récemment préparés offerts à votre école sont conformes aux Lignes directrices :

1. Consulter la Liste de vérification – La Liste de vérification est un outil d'évaluation des mets récemment préparés. Elle est basée sur les Critères nutritionnels décrits dans les Lignes directrices. Cet outil s'adresse aux cafétérias, aux restaurants, aux traiteurs et aux autres fournisseurs de produits alimentaires vendus dans les écoles de la Colombie-Britannique qui n'ont pas d'information nutritionnelle sur l'emballage de leurs produits.

OU

2. Préparer des recettes déjà évaluées – Les recettes proposées dans *Bake Better Bites* et *Tips and Recipes for Quantity Cooking* sont conformes aux Lignes directrices.

La Liste de vérification classe les aliments dans les deux catégories suivantes : *À vendre* et *À ne pas vendre*.

Que vous utilisiez la Liste de vérification ou que vous prépariez des recettes déjà évaluées, 100 % des mets et des boissons récemment préparés doivent appartenir à la catégorie *À vendre*.

Mets et boissons récemment préparés *À évaluer à l'aide de la Liste de vérification*	**À vendre** *(Tous les choix doivent appartenir à cette carégorie)*	**À ne pas vendre** *(Ne devraient pas être vendus aux élèves)*
	Ces mets et boissons récemment préparés fournissent les nutriments essentiels et contiennent peu de sodium, de sucre et de gras, comparativement aux mets appartenant à la catégorie *À ne pas vendre*.	Les mets et boissons de cette catégorie contiennent davantage de gras, de sodium ou de sucre et peuvent être moins nutritifs. Ils ne devraient pas être vendus aux élèves.

Évaluation des boissons et aliments préemballés

Il y a deux façons d'évaluer les produits préemballés :

1. Comparer l'information sur l'emballage du produit aux Critères nutritionnels figurant dans les Lignes directrices.

OU

2. Utiliser la liste annotée d'aliments offerts par les marques commerciales (Brand Name Food List) pour choisir des produits déjà évalués pour les catégories *À vendre prioritairement* et *À vendre occasionnellement*, ou soumettre les produits à une évaluation. Pour utiliser cet outil, consultez : ***www.brandnamefoodlist.ca***.

Les Critères nutritionnels classent les aliments dans les trois catégories suivantes : *À vendre prioritairement, À vendre occasionnellement* et *À ne pas vendre*.

Au moins 50 % des aliments et des boissons préemballés vendus doivent appartenir à la catégorie *À vendre prioritairement*. Le reste doit appartenir à la catégorie *À vendre occasionnellement*.

Aliments et boissons préemballés *À évaluer à l'aide des Critères nutritionnels*	**À vendre prioritairement** *(Au moins 50 % des produits)*	**À vendre occasionnellement** *(Jusqu'à 50 % des produits)*	**À ne pas vendre** *(Ne devraient pas être vendus aux élèves)*
	Les aliments et boissons de cette catégorie sont des choix plus sains. Ils contiennent habituellement davantage de nutriments essentiels et moins de sodium, de gras et de sucre.	Les aliments et boissons de cette catégorie contiennent des nutriments essentiels, mais ont une plus forte teneur en sodium, en sucre et en gras que ceux de la catégorie *À vendre prioritairement*.	Les aliments et boissons de cette catégorie contiennent de plus grandes quantités de gras, de sodium ou de sucre et peuvent être moins nutritifs. Ils ne devraient pas être vendus aux élèves.

La catégorie *À vendre occasionnellement* s'applique seulement aux aliments et boissons préemballés.

Quels autres renseignements peut-on trouver dans les Lignes directrices?

Les Lignes directrices contiennent des conseils pratiques et de l'information sur la promotion de la saine alimentation dans les écoles qui permettent de :

- préparer des repas basés sur les quatre groupes alimentaires du guide *Bien manger* du Guide alimentaire canadien;
- revisiter et modifier des recettes favorites en leur substituant des ingrédients plus sains;
- trouver des substituts plus sains (p. ex. faibles en sodium, en sucre ou en gras) à des aliments récemment préparés ou préemballés;
- adopter des règles complémentaires aux Lignes directrices, comme restreindre le marketing de la malbouffe et encourager les élèves à célébrer avec des choix plus sains.

Les Lignes directrices contiennent également les feuilles d'information suivantes pour en faciliter la mise en application :

- Participation de tous à la mise en pratique des Lignes directrices
- Des machines distributrices et des magasins remplis de boissons et d'aliments sains
- Vente d'aliments et de boissons lors d'activités sportives à l'école
- Pour de meilleures ventes d'aliments nutritifs dans les écoles
- Idées pour les ventes d'aliments pendant les collectes de fonds dans les écoles
- Planification de menus santé dans les cafétérias
- Ventes de pâtisseries alléchantes

Pour consulter la version intégrale des Lignes directrices

La version intégrale des Lignes directrices, disponible en ligne, contient les sections suivantes :

La version intégrale des Lignes directrices est disponible en ligne :

healthyschoolsbc.ca/category/26/food-and-beverage-guidelines

Survol

Comment utiliser les Lignes directrices

Politiques optionnelles

La Liste de vérification

Critères nutritionnels

Feuilles d'information

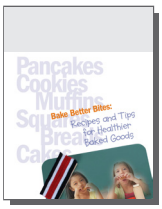
Ressources de soutien aux Lignes directrices sur la vente d'aliments et de boissons dans les écoles de la C.-B.

Visitez HealthLink BC *healthyschoolsbc.ca/category/26/food-and-beverage-guidelines* pour des liens vers les Lignes directrices et les ressources de soutien suivantes :

Brand Name Food List

La Brand Name Food List (BNFL) est un outil destiné à aider les Britanno-colombiens à choisir des aliments et des boissons préemballés qui répondent aux critères nutritionnels des écoles et des édifices publics. La BNFL évalue les aliments et les boissons au moyen des Lignes directrices.
www.brandnamefoodlist.ca

Bake Better Bites: Recipes and Tips for Healthier Baked Goods

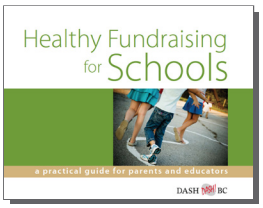


Bake Better Bites contient des recettes et des conseils pour la préparation de produits de boulangerie et de pâtisserie santé. Cette ressource s'adresse aux parents, aux bénévoles, au personnel de l'école et aux élèves.

Tips and Recipes for Quantity Cooking: Nourishing Minds and Bodies

Tips and Recipes for Quantity Cooking propose des conseils pour choisir des recettes santé, des substitutions pour rendre les recettes favorites plus saines et un choix de recettes savoureuses. Cette ressource s'adresse aux personnes qui préparent des repas et des collations dans les écoles.

Healthy Fundraising for Schools



Healthy Fundraising for Schools suggère des activités de levée de fonds qui répondent aux critères des Lignes directrices. Cette ressource s'adresse aux enseignants, aux administrateurs, aux parents et aux élèves qui organisent des activités de collecte de fonds.

Sites Web connexes

HealthLink BC

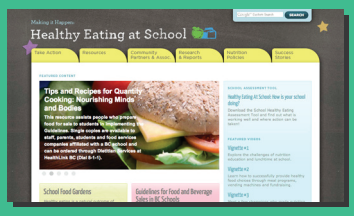
Des diététistes professionnels sont disponibles pour répondre à vos questions sur les Lignes directrices et à toute autre question sur la saine alimentation, les aliments et la nutrition. Service gratuit pour tous les résidents de la Colombie-Britannique. Composez le 8-1-1 pour parler à un diététiste ou envoyez un courriel à un diététiste à : *http://www.healthlinkbc.ca/healthyeating/emaildietitian.html*.

www.healthlinkbc.ca

Healthy Schools BC

Le site Web *Healthy Schools BC* est un portail unique vers toute l'information sur les écoles saines en Colombie-Britannique, y compris des ressources et des liens vers de l'information de la province sur la nutrition et l'agriculture, des exemples de réussites dans des écoles et d'autres ressources et programmes pertinents.

www.healthyschoolsbc.ca



Healthy Eating at School

Healthy Eating at School est un site Web qui vient en aide aux éducateurs, aux administrateurs, aux parents et aux élèves de la Colombie-Britannique intéressés à prendre en mains les politiques et les pratiques de nutrition dans leur école.

www.healthyeatingatschool.ca

Ressources additionnelles

School Meal and School Nutrition Program Handbook

Ce manuel a été conçu pour aider les fournisseurs de produits alimentaires dans les écoles à élaborer des menus sains.

www.healthyschoolsbc.ca/program/resources/87/en/79172/School-Meal-and-School-Nutrition-Program-Handbook.pdf

Caring About Food Safety

Ce cours en ligne d'une heure et demie sur la sécurité alimentaire est accessible à tous et facile d'utilisation.

www.health.gov.bc.ca/protect/food-safety-module/files/home.htm

Printed on FSC Certified Paper made from 30% post consumer fibres