

POLITIQUE N° 9

GUIDE D'APPLICATION DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE POUR LA VENTE D'ALIMENTS

Adopté le 14 novembre 2022

Adopté au conseil d'administration :
14 novembre 2022 (CA-2022-11-14-13)

© Cégep de Drummondville
960, rue Saint-Georges
Drummondville (Québec) J2C 6A2
www.cegepdrummond.ca

819.478.4671
info@cegepdrummond.ca

TABLE DES MATIÈRES

GUIDE D'APPLICATION DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE POUR LA VENTE D'ALIMENTS	4
1. Menu complet.....	5
2. Aliments à la carte	5
3. Machines distributrices.....	5
4. Qualité des aliments.....	5
5. Prix des aliments	6
6. Items restreints	6
7. Autres consignes.....	6

GUIDE D'APPLICATION DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE POUR LA VENTE D'ALIMENTS

Exigences relatives aux aliments offerts pour la vente

L'offre alimentaire doit suivre les directives du **Guide alimentaire canadien (GAC) 2019**.

a) **Les aliments à haute valeur nutritive** seront favorisés par l'accessibilité des produits et une **tarification avantageuse**.

- Des légumes, des fruits, des grains entiers et des aliments protéinés;
- Parmi les aliments protéinés, ceux d'origine végétale devraient être consommés plus souvent;
- Les aliments qui contiennent surtout des lipides insaturés devraient remplacer les aliments qui contiennent surtout des lipides saturés.

b) **Aliments hautement transformés**

Les aliments et boissons transformés ou préparés qui contribuent à une consommation excessive de sodium, de sucres libres ou de lipides saturés nuisent à la saine alimentation. Ils ne devraient donc pas être consommés sur une base régulière.

Les aliments ayant des valeurs nutritionnelles plus élevées que celles du tableau suivant seront considérés comme des aliments à ne pas prioriser dans l'offre alimentaire :

Élément nutritif	Valeur par portion
Lipides	9,75 g
Lipides saturés et trans	3 g
Sodium	360 mg
Sucres	15 g

La mise en valeur des choix d'aliments sains dans la présentation et les étalages est priorisée.

L'accessibilité à des choix d'aliments sains est aussi intégrée à l'offre alimentaire pour les personnes ayant des habitudes particulières, notamment celles végétariennes ou végétaliennes.

Les usagers peuvent compléter leur boîte à lunch avec des aliments du menu complet équilibré. Le prix de chacun de ces aliments doit être affiché et leur somme doit équivaloir au prix du menu complet équilibré.

La liste des ingrédients des produits offerts est disponible pour consultation.

1. Menu complet

a) Le menu santé :

- Le menu comprend des éléments santé dans l'ensemble des catégories d'items offerts à la cafétéria (soupe, assiette principale, dessert et boisson);
- L'assiette santé doit inclure un légume et l'assiette complète doit avoir une valeur nutritive de 15 g de protéines;
- Une prévision de repas sur un cycle de quatre semaines propose un concept de menu complet et équilibré qui est approuvé par une personne experte en nutrition.

b) Au début de chaque session, le concessionnaire dépose le menu sur quatre semaines. Les assiettes santé doivent être identifiées dans le menu.

c) Le menu doit être varié et inclure :

- Items du déjeuner;
- Items des mets offerts pour le menu du jour au dîner et au souper;
- Le menu à la carte.

d) Le menu doit permettre aux usagers d'avoir accès à des mets complets végétariens quotidiennement.

e) Les items végétaliens doivent être identifiés.

2. Aliments à la carte

Des choix d'aliments sains sont disponibles sur l'ensemble des heures d'ouverture des services alimentaires.

Les aliments hautement transformés (AHT) ou préparés industriellement sont des aliments à valeur nutritive pauvre qui contribuent à un apport excessif en sodium, en sucres libres ou en lipides saturés.

Par la politique des prix, la consommation des produits hautement transformés est défavorisée.

3. Machines distributrices

Des choix d'aliments sains sont aussi disponibles dans les machines distributrices.

De l'information au sujet de la description des aliments hautement transformés doit être disponible pour aider les clients à faire un choix éclairé.

4. Qualité des aliments

Le **concessionnaire** doit utiliser des aliments frais et sains qui satisfont les normes du MAPAQ et de la *Loi sur les aliments et drogues* du Canada.

Gestion des allergènes et autres substances (sulfite et gluten) à déclaration obligatoire :

- a) Le concessionnaire doit détailler la composition des aliments qu'il offre à tout usager qui lui en fait la demande.
- b) Cette règle vise à éviter des conséquences néfastes à des personnes souffrant d'allergies ou de tout autre problème sérieux.

Le Cégep se réserve le droit de demander à un inspecteur hygiéniste de visiter les congélateurs et réfrigérateurs **et d'identifier tout aliment** qui ne rencontre pas les normes du MAPAQ ou les spécifications du Cégep.

5. Prix des aliments

Le concessionnaire peut, après en avoir obtenu l'autorisation du comité exécutif, modifier le prix des aliments.

Au début de chaque session, le concessionnaire dépose le menu sur quatre semaines, la liste des aliments à la carte et les prix de vente suggérés. À moins de circonstances importantes modifiant le modèle économique, la hausse moyenne suggérée doit correspondre à l'augmentation de l'indice général des prix à la consommation tout en privilégiant l'accessibilité pour les choix santé.

Les changements de prix peuvent être soumis avant le début de chacune des sessions.

6. Items restreints

- a) La vente de boissons énergisantes est interdite en raison de leur haute teneur en caféine et autres ingrédients.
- b) La vente de bouteilles d'eau avec contenant de plastique est proscrite et limitée à certaines machines distributrices.

7. Autres consignes

- a) Les services alimentaires participent aux efforts de **compostage et de recyclage**. Ils participent aussi aux efforts en assurant la réduction des pertes alimentaires.
- b) Le concessionnaire utilise les services du Frigo solidaire pour éviter la perte d'aliments préparés.
- c) Le concessionnaire est en processus de cible d'achat local avec l'ITHQ. Le concessionnaire devra remettre le rapport au Cégep.
- d) À la suite du rapport de l'ITHQ et des discussions avec le Cégep, le concessionnaire devra qualifier son service alimentaire avec le programme de reconnaissance « Aliments du Québec au menu » pour l'approvisionnement des fournisseurs québécois.
- e) Le concessionnaire devra maintenir son adhésion au programme « Évaluation de l'approvisionnement québécois » annuellement.