

Cette présentation a été effectuée le 11 mars 2010, au cours de la journée « À table avec nos partenaires! Des politiques pour améliorer l'alimentation des québécois » dans le cadre des Journées annuelles de santé publique (JASP) 2010. L'ensemble des présentations est disponible sur le site Web des JASP, à l'adresse <http://www.inspq.qc.ca/archives/>.



Méthode pour réussir l'implantation d'une politique alimentaire en milieu scolaire

JASP, 10 mars 2010

Claire Pelletier, directrice adjointe des Services corporatifs



Commission scolaire de Montréal

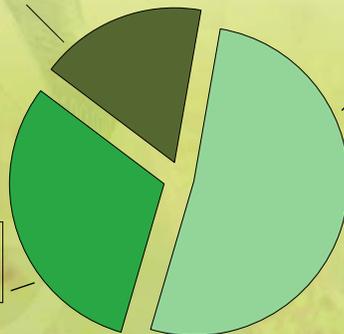
## Au menu

- Le portrait de la CSDM
- Les 5 étapes d'élaboration de la politique alimentaire
  1. État de la situation
  2. Analyse des besoins
  3. Rédaction et consultation
  4. Application de la politique
  5. Évaluation et suivi

# Le portrait de la CSDM

Formation générale des adultes  
et formation professionnelle :  
13 centres d'éducation des adultes  
9 centres de formation professionnelle

- Plus de 100 000 élèves
- 42 % des élèves sont issus de milieux défavorisés
- 24 % sont nés hors Québec



Primaire :  
plus de  
128 écoles

Secondaire :  
34 écoles secondaires  
dotées de cafétéria

+ 16 écoles du Réseau des écoles  
spécialisées pour EHDAA

**Première étape : État de la situation**

## L'état de la situation

Éléments à considérer :

- La mission
- Le plan stratégique de la CSDM
- La Politique-cadre du MELS
- L'historique

## La mission

- Instruire, socialiser et qualifier
- Favoriser la réussite éducative
- Promouvoir la santé en vue de la réussite éducative des élèves

# Le Plan stratégique de la CSDM

La base d'une préparation : la volonté de l'organisation

- *Une de ses orientations :*
  - Soutenir le développement du plein potentiel de chaque élève
- *Un de ses objectifs :*
  - Créer un environnement favorable à la réussite
- *Un de ses axes d'intervention :*
  - Prendre des mesures pour améliorer l'environnement alimentaire des élèves et pour encourager de meilleures habitudes nutritionnelles

# La politique-cadre du MELS



1. Environnement scolaire
  - Saine alimentation
  - Activité physique
2. Éducation, promotion et communication
3. Mobilisation avec des partenaires

## L'historique

Un cuisinier expérimenté

- 1963 : Mise sur pied du bureau des services alimentaires
  - Expertise
  - Contrôle de l'offre alimentaire
- 1973 : Politique alimentaire

## Le secteur des services alimentaires

- Créer un environnement alimentaire permettant aux élèves de faire des choix sains, variés et équilibrés en vue de leur donner de saines habitudes de vie :
  - ⇒ Gestion des services alimentaires
  - ⇒ Éducation en alimentation
  - ⇒ Coordination des programmes de soutien alimentaire

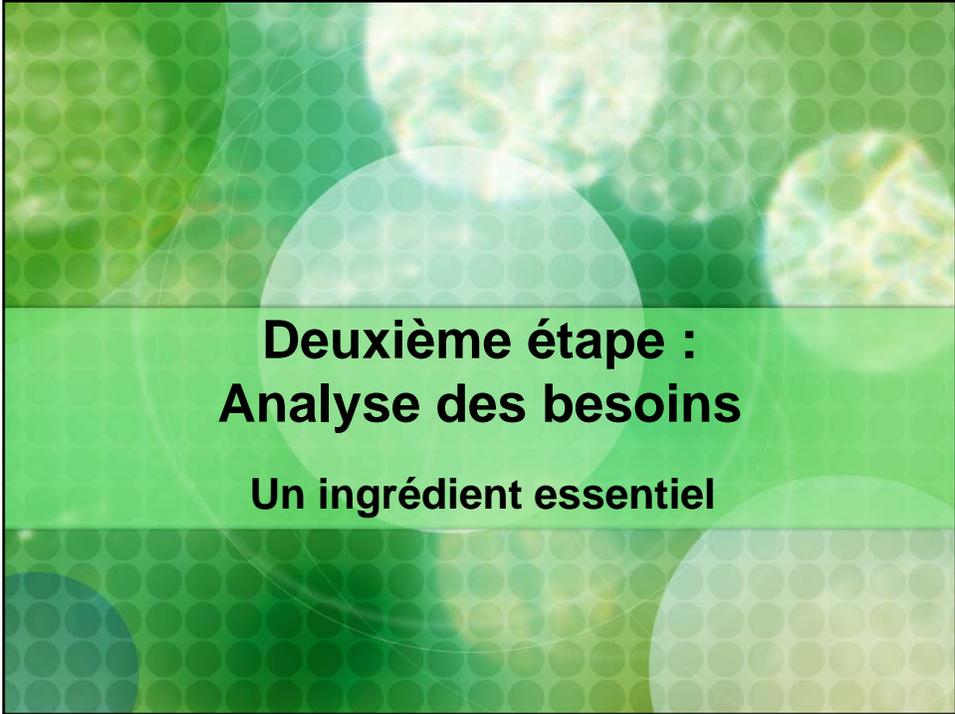
# Le guide nutritionnel

Un ingrédient que nous avons déjà à la maison

- Élaboration de menus équilibrés comprenant les quatre groupes d'aliments du Guide alimentaire canadien (cycle de quatre semaines)
- Élaboration de tableaux de portionnement pour répondre aux normes nutritionnelles
- Standardisation de mets
- Diversification des aliments offerts permettant aux élèves de développer leurs goûts et de découvrir de nouvelles saveurs

# Le guide nutritionnel

- Ajout de légumes pour accompagner le mets principal
- Élimination des aliments tels les croustilles, les articles de confiserie, les boissons gazeuses et les autres aliments à faible valeur nutritive
- Subvention d'aliments
  - Mets principal (repas complet : protéines, féculents et légumes)
    - Coût réel : 2,95 \$
    - Subvention accordée : 1,45 \$
    - Prix de vente aux élèves : 1,50 \$



## **Deuxième étape : Analyse des besoins**

**Un ingrédient essentiel**

### **L'inventaire des actions en alimentation**

- Recension des actions en alimentation :
  - À la CSDM;
  - Par les partenaires institutionnels et communautaires.
  
- Consultations préalables :
  - Personnel des services alimentaires
  - Association des élèves du secondaire
  - Nourrir Montréal
  - Comité de programmation



## Les objectifs du colloque

- Échanger sur de nouvelles pratiques et sur la bonification des programmes en sécurité alimentaire.
- Échanger sur les actions à poursuivre et à mettre en place en éducation à l'alimentation auprès des élèves et de leur famille.
- Réfléchir sur notre compréhension des rôles et des responsabilités de chacun, sur la complémentarité qui en découle et sur les conditions de réalisation de nouveaux modèles d'action ou de nouveaux partenariats.
- Consulter les différents partenaires afin de déterminer des actions qui permettraient d'améliorer les habitudes alimentaires des élèves et de leur famille.

## **Les discussions autour de la table**

Un mélange d'idées

Trois thèmes abordés en ateliers de discussion :

- L'offre alimentaire dans le contexte actuel (environnement alimentaire)
- L'offre alimentaire dans la perspective de la sécurité alimentaire
- L'éducation à la saine alimentation

## **Un des constats du colloque**

Consensus autour de l'élaboration d'une politique alimentaire locale

Les textes et les actes du colloque  
sont disponibles sur le site Internet :  
[www.csdm.qc.ca/alimentation](http://www.csdm.qc.ca/alimentation)

## **Les thèmes de la politique alimentaire**

1. Environnement alimentaire sain
2. Soutien alimentaire
3. Éducation, promotion et communication
4. Mobilisation avec des partenaires

**Troisième étape :  
Rédaction et consultation**

## Rédaction de la politique

1. Mettre en place un comité de consultation pour l'élaboration et le suivi du projet de politique formé de représentants :
  - des directions d'établissement,
  - du secteur des services alimentaires,
  - du réseau de la santé,
  - d'organismes communautaires.
2. Effectuer les consultations officielles selon la procédure prévue à la CSDM
3. Élaborer un plan d'action
  - Déterminer les rôles et responsabilités des différents acteurs
  - Déterminer des indicateurs d'atteinte du plan d'action

## Quatrième étape : Application de la politique

## Les conditions de succès...

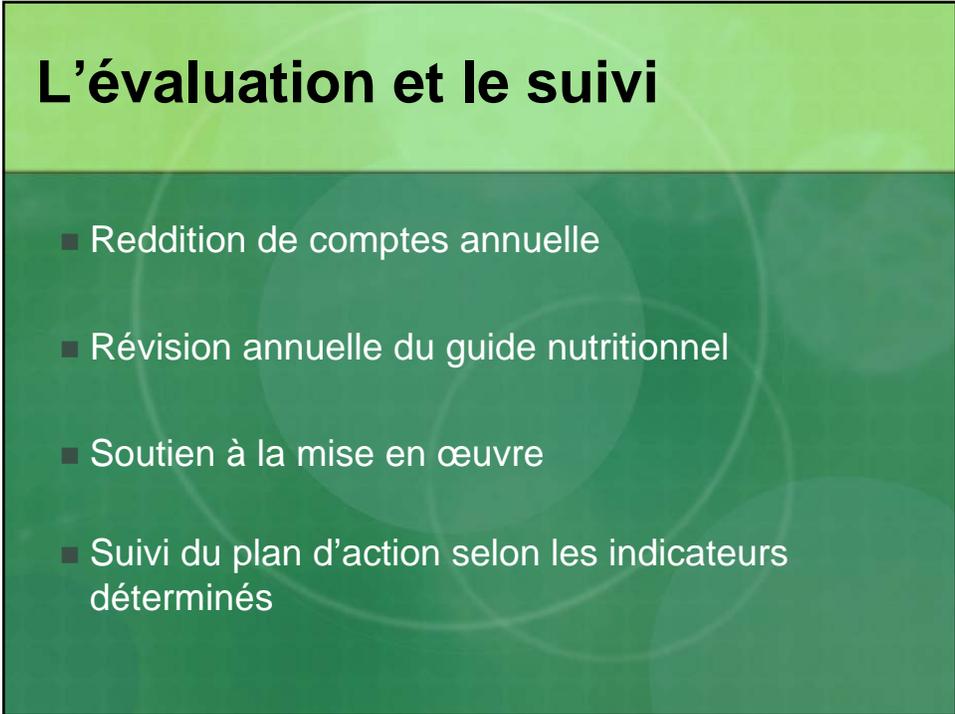
1. Résolution du Conseil des commissaires
  - Plan stratégique
2. Plan de communication en vue de diffuser la politique alimentaire à l'ensemble des intervenants de la CSDM
3. Intégration à la planification des établissements scolaires
  - Plan de réussite
  - Projet éducatif
4. Lien avec les programmes existants
  - Programme de formation de l'école québécoise
  - Écoles et milieux en santé
  - École en forme et en santé
  - Etc.

## Les conditions de succès ...

5. Formation d'agents multiplicateurs
  - Gestionnaires
  - Personnel des services alimentaires
  - Personnel des établissements dont le personnel enseignant et le personnel des services de garde
6. Collaboration avec des acteurs clés à l'interne
7. Mise en place de partenariats avec des organisations externes
8. Ressources financières



## Cinquième étape : Évaluation et suivi



### L'évaluation et le suivi

- Reddition de comptes annuelle
- Révision annuelle du guide nutritionnel
- Soutien à la mise en œuvre
- Suivi du plan d'action selon les indicateurs déterminés

