



Comité de parents Le mercredi 10 mai 2023 à 18 h 30 (souper) Salle Chaudière du siège social à Saint-Georges

		ORDRE DU JOUR	Durée (en min.)	Information	Consultation	Discussion	Dépôt document	Adoption
1.	Mot d	le bienvenue et ouverture de la réunion						
2.	Révisi	on et adoption de l'ordre du jour	2					Х
3.	Lectu	re et approbation du procès-verbal du 12 avril 2023	5					Х
4.	Retou	r sur les points de suivi	2	Х				
	4.1	Planification stratégique du ministère	5	Х				
5.	Sujets	de la Direction générale						
	5.1	Questions des membres à la Direction générale	10	х				
	5.2	Élections	30		х			Х
	5.3	Politique alimentaire avec M. Stéphane Boulanger	15	Х			Х	
	5.4	Procédure pour les plaintes	15	х				
	5.5	Plan d'engagement vers la réussite (PEVR)	20	х	х			
		https://cssbe.gouv.qc.ca/						



6.	Retou	r des représentants aux divers comités				
	6.1	Conseil d'administration	10	Х		
	6.2	Comité EHDAA	10	Χ		
	6.3	RCPAQ	10	Х		
	6.4	Autres comités	10	Х		

			Durée (en min.)	Information	Consultation	Discussion	Dépôt document	Adoption
7.	Suivi t	résorerie/budget de fonctionnement						
	7.1	Sommes actuelles	2	Х				
	7.2							
8.	Corre	spondance reçue	2	Χ				
9.	Quest	ions diverses						
	9.1	Bons coups - Succès à partager	10	Х				
	9.2							
10.	Date o	de la prochaine réunion						
	10.1	Le mercredi 14 juin 2023 à 19 h 30, à la salle Chaudière du siège social de Saint-Georges ou par visioconférence	1	Х				
11.	Clôtur	re de la réunion	1					х
12.	Sujet	de discussion entre les membres						
	12.1							

Durée totale prévue pour la réunion... 160 minutes



Procès-verbal

Comité de parents

Procès-verbal de la réunion tenue le mercredi 12 avril 2023

À la salle Chaudière du siège social et par visioconférence

Secteur Bélanger

LACASSE, Bruno	École Grande-Coudée	Saint-Martin
LACASSE, Bruno	Polyvalente Bélanger	Saint-Martin
FAUCHER, Guillaume	École du Sud-de-la-Beauce	Saint-Gédéon

Secteur Benoît-Vachon

DOSTIE, Sébastien (vice-président)	École l'Accueil	Scott
GAGNON, Marie-France	École l'Aquarelle de Saint-Bernard	Saint-Bernard
CAUX, Marilyne	École Monseigneur-Feuiltault	Sainte-Marie
TRACHY, Steve (trésorier)	Polyvalente Benoît-Vachon	Sainte-Marie
CARRIER, Amélie	École Maribel	Sainte-Marie
BERTHIAUME, Julie	École primaire l'Éveil	Sainte-Marie
LABRECQUE, Julie	École la Découverte	Sainte-Hénédine
MALENFANT, Josée	École l'Étincelle	Sainte-Marguerite

Secteur des Abénaquis

PARENT, Mathieu	Ecole Jouvence	Sainte-Aurélie
DROUIN, Tabitha (secrétaire)	Polyvalente des Abénaquis	Saint-Prosper

Secteur des Appalaches

CARRIER, Krystine	École du Petit-Chercheur	Sainte-Rose
CORRIVEAU, Jessica	École de la Camaraderie	Saint-Camille
DUBÉ, Véronique (substitut)	École de la Camaraderie	Saint-Camille
ROWLEY, Maxime	École Fleurs-de-Soleil	Sainte-Justine
CHABOT, Karine	École Notre-Dame de Lac-Etchemin	Lac-Etchemin
MERCIER, Bruno	École des Appalaches	Sainte-Justine

Secteur Sartigan

BOLDUC, Jean-Philippe	École Kennebec	Saint-Côme
MORIN, Steeve	École des Deux-Rives	Saint-Georges
MORIN, Steeve	Polyvalente de Saint-Georges	Saint-Georges
BARRETTE, Marie-Ève (présidente)	École Notre-Dame-du-Rosaire	Saint-Benoît
LESSARD, Mélissa	École Curé-Beaudet	Saint-Éphrem
FECTEAU, Marie-Noëlle	École Aquarelle de Saint-Georges	Saint-Georges
CHAMPION, Marie-Ève	Comité EHDAA	Saint-Georges
ROY, Anabelle	École l'Éco-Pin	Notre-Dame-des-Pins

Secteur Saint-François

VEILLEUX, Johanne	École le Tremplin	Saint-Victor
BLOUIN, Martin	École De Léry-Mgr-de-Laval	Beauceville
GIRARD, Pierre-Olivier	Polyvalente Saint-François	Beauceville

Secteur Veilleux

LEPAGE, Mireille	Ecole Sainte-Famille	Tring-Jonction
BOIVIN, Geneviève	École l'Enfant-Jésus	Vallée-Jonction
LACHANCE, Anne-Marie	École Louis-Albert-Vachon	Saint-Frédéric

PARÉ, Frédéric École D'Youville-Lambert Saint-Joseph AUDET, Anie École secondaire Veilleux Saint-Joseph

Total : 33 des 36 déléguées, délégués ou substituts se sont présentés, soit un taux de participation de 92 %.

Absences (4):

HALLÉE, Anne-Marie	École l'Astrale	Saint-Sylvestre
GAUDREAULT, Charlène	École Dionne	Saint-Georges
PÉPIN, Kacy	École Notre-Dame de Saint-Elzéar	Saint-Elzéar
RODRIGUE, Jean-Christophe	École la Passerelle	Saint-Georges

École du Plateau	Saint-Prosper
École Arc-en-Ciel de Saint-Odilon	Saint-Odilon
École la Source	Saint-Patrice
École Barabé-Drouin	Saint-Isidore
École de la Haute-Beauce	Courcelles
	École Arc-en-Ciel de Saint-Odilon École la Source École Barabé-Drouin

Aucun délégué École Sainte-Thérèse Saint-Honoré-de-Shenley

Aucun délégué École l'Arc-en-Ciel de Saint-Narcisse Saint-Narcisse Aucun délégué École primaire les Sittelles Saint-Georges École Monseigneur-Fortier Aucun délégué Saint-Georges Aucun délégué École Harmonie Saint-Georges Aucun délégué École Saints-Anges Saints-Anges École l'Envolée Aucun délégué Frampton École des Sommets Saint-Zacharie Aucun délégué

Personnes-ressources:

M^{me} Karina Roy, directrice générale adjointe

1. Mot de bienvenue et ouverture de la réunion

M^{me} Marie-Ève Barrette souhaite la bienvenue.

2. Révision et adoption de l'ordre du jour

M. Steeve Morin propose l'adoption de l'ordre du jour du 12 avril 2023 tel que présenté.

Résolution 01-04-23 Adopté à l'unanimité

3. Lecture et approbation du procès-verbal du 15 mars 2023

M^{me} Anabelle Roy propose l'adoption du procès-verbal du 15 mars 2023 tel que présenté.

Résolution 02-04-23 Adopté à l'unanimité

4. Retour sur les points de suivi

4.1. Planification stratégique du ministère

M^{me} Karina Roy n'a pas reçu la planification de la part du ministère. Un retour sera fait lors de la prochaine rencontre.

4.2. Aide à la classe

M^{me} Karina Roy mentionne que le CSSBE doublera de classe qui aura droit à cette aide. Les écoles qui voudraient avoir accès à l'aide à la classe devront déposer leur projet.

5. Sujets de la Direction générale

5.1. Questions des membres à la Direction générale

M^{me} Marie-Ève Barrette questionne M^{me} Karina Roy sur les lois concernant les sorties scolaires sur des lieux aquatiques. M^{me} Karina Roy répond qu'une loi est déjà établie pour des sorties aquatiques et qu'un guide a été envoyé aux directions pour planifier une telle sortie. Le plan de match doit être établi pour une sortie aquatique. M^{me} Karina Roy ajoute que les endroits visités doivent avoir des polices d'assurance et que le CSSBE a une liste des milieux qui ont leur propre assurance.

M^{me} Marie-France Gagnon demande s'il est nécessaire pour les bénévoles dans les écoles d'obtenir un antécédent judiciaire. M^{me} Karina Roy répond que les bénévoles qui doivent faire de la surveillance d'un groupe lors d'une sortie doivent avoir leurs antécédents judiciaires vérifiés. Elle ajoute qu'un bénévole de moins de 18 ans ne sera pas vérifié.

M. Bruno Lacasse demande si le cours de sexualité est le même dans toutes les écoles. M^{me} Karina Roy répond que le cours est normalisé selon le groupe d'âge et que l'enseignant doit suivre le programme du ministère. M^{me} Marie-Ève Barrette ajoute qu'une infolettre est envoyée aux parents suivant un cours sur la sexualité. M. Bruno demande s'il y eu ou aura des cours avec les drags queen. M^{me} Karina Roy répond non que ce n'est pas envisagé pour le futur et que ce n'est pas dans le programme.

M. Bruno Lacasse mentionne que les deux écoles de Saint-Martin ne feront pas d'exercice de confinement barricadé. M^{me} Anabelle Roy explique son vécu de l'exercice comme enseignante à l'école primaire de Beauceville et comment c'est bien expliqué aux élèves pendant la pratique. M^{me} Karina Roy ajoute que chaque milieu décide de l'orientation de la pratique avec le personnel en incluant les élèves ou pas et que c'est au CE que se finalise la décision de le faire vivre ou non.

M^{me} Anabelle Roy demande s'il y aura une journée d'accueil en début d'année scolaire. M^{me} Karina Roy explique l'orientation donnée aux écoles et qu'avec le calendrier scolaire ils peuvent modifier 3 jours scolaires pour avoir par exemple une journée d'accueil, une journée plus longue ou plus courte.

5.2. Calendrier des rencontres 2023-2024

M. Steve Trachy mentionne qu'en 2024, il ne devrait pas y avoir d'élection pour le conseil d'administration alors le 8 mai pourrait être en bimodal. M. Steve Trachy demande si c'est pertinent de faire les rencontres à Saint-Joseph. M. Pierre-Olivier Girard demande si la distance pour la plupart et plus proche de Saint-Georges ou de Saint-Joseph. M. Sébastien Dostie et M^{me} Marie-France Gagnon proposent de maintenir quelques rencontres à Saint-Joseph.

Il est proposé par M. Sébastien Dostie d'adopter le calendrier 2023-2024 tel que présenté.

Résolution 03-04-23 Adopté à l'unanimité

5.3. Période d'élection

La période d'élection est officiellement lancée pour les secteurs Appalaches, Abénaquis, Bélanger, Benoît-Vachon et Sartigan B.

6. Retour des représentants aux divers comités

6.1. Conseil d'administration

La prochaine rencontre aura lieu le 25 avril 2023.

6.2. Comité EHDAA

La prochaine rencontre aura lieu le 24 avril 2023.

6.3. RCPAQ

La prochaine rencontre aura lieu le 27 avril 2023.

6.4. Autres comités

Comité de transport : prochaine rencontre le 19 avril 2023. Comité culturel : prochaine rencontre le 21 avril 2023.

Comité de développement durable : prochaine rencontre 31 mai 2023.

7. Budget de fonctionnement

7.1. Sommes actuelles

M. Steve Trachy mentionne que le budget restant est de 12 315 \$.

8. Correspondance reçue

Aucune correspondance reçue.

9. Questions diverses

9.1. Bons coups - Succès à partager

M. Bruno Lacasse partage le succès de l'activité de cabane à sucre réalisée à l'école Grande-Coudée ainsi que la polyvalente Bélanger de Saint-Martin. C'était la cabane à sucre mobile de la sucrerie d'Émilie qui a fait vivre l'expérience aux élèves.

M^{me} Jessica Corriveau mentionne que l'école de Saint-Magloire a aussi profité de l'activité de cabane à sucre mobile et ce fut un grand succès.

10. Date de la prochaine réunion

La prochaine réunion aura lieu le mercredi 10 mai 2023, à 19 h 30, à la salle Chaudière du siège social. La visioconférence ne sera pas permise, car il y aura des élections.

M^{me} Marie-Ève Barrette précise qu'il y aura un souper pizza offert dès 18 h 30.

Résolution 04-04-23 Adopté à l'unanimité

11.Clôture de la réunion

L'ordre du jour étant épuisé, M^{me} Jessica Corriveau propose la clôture de la réunion, il est 20 h 33.

Résolution 05-04-23 Adopté à l'unanimité

Marie-Ève Barrette Présidente Tabitha Drouin Secrétaire

TD/js



POLITIQUE POUR UNE SAINE ALIMENTATION ET UN MODE DE VIE PHYSIQUEMENT ACTIF

1. PRÉAMBULE

En octobre 2006, le gouvernement du Québec annonce son engagement dans une stratégie collective pour l'amélioration de la qualité de vie et le bien-être des Québécoises et des Québécois. C'est en prenant en compte des études qui démontrent une augmentation considérable de la prévalence de l'embonpoint et de l'obésité, notamment chez les enfants et les adolescents, qu'il-II publie son plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, Investir pour l'avenir.

Les cinq axes d'intervention prioritaires retenus dans le plan d'action gouvernemental sont la promotion et le soutien au développement d'environnements favorables à l'adoption de saines habitudes alimentaires et d'un mode de vie physiquement actif, la promotion de normes sociales favorables, l'amélioration des services aux personnes aux prises avec un problème de poids ainsi que la recherche et le transfert des connaissances.

En cohérence avec ce plan d'action gouvernemental, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) publie la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif. Par sa politique-cadre, le MELS manifeste sa ferme intention de faire des établissements scolaires du Québec des milieux où les élèves peuvent manger mieux et bouger plus. Le rapport d'évaluation de cette politique-cadre publié en 2015 conclut à l'importance de partager une vision commune de la santé et du bien-être dans la quête d'actions concertées et complémentaires et à l'importance de l'implication de plusieurs acteurs scolaires et hors du milieu scolaire pour favoriser une continuité des actions en promotion-prévention dans le quotidien des élèves.

La Commission scolaire Le Centre de services scolaire de la Beauce-Etchemin, en suivi à la Politiquecadre du MELS et à son Cadre de référence sur les saines habitudes de vie, possèdeélabore une politique permettantafin de soutenir les établissements qui poursuivent et consolident leur engagement à offrir à leurs élèves un environnement favorable à l'adoption et au maintien de saines habitudes de vie, notamment l'alimentation et l'activité physique.

2. FONDEMENTS

- **2.1** La Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- **2.3** L'entente de complémentarité des services entre le réseau de la santé et des services sociaux et le réseau de l'éducation.
- **2.4** Le Programme de formation de l'école québécoise du préscolaire, du primaire et du secondaire.
- **2.5** Le Régime pédagogique de l'éducation préscolaire, de l'enseignement primaire et de l'enseignement secondaire.
- 2.6 Le cadre de référence-Les services éducatifs complémentaires, essentiels à la réussite, MELS.
- **2.7** Le Guide alimentaire canadien pour les questions de choix, de qualité et de quantité des aliments.

- **2.8** Le domaine du développement personnel du nouveau curriculum de la formation générale des adultes.
- **2.9** Les programmes d'études de la formation professionnelle.
- **2.10** Le Protocole d'intervention sur les allergies en milieu scolaire.

3. OBJECTIFS

- **3.1** Prioriser une approche éducative afin de développer de saines habitudes de vie sur les plans de l'alimentation et de l'activité physique.
- **3.2** S'assurer d'une offre alimentaire saine faite aux élèves.
- <u>3.3</u> Déterminer les responsabilités respectives des intervenantes et des intervenants concernés.
- 1.3.4 Mettre en place des conditions favorables à la saine alimentation et à l'activité physique.

4. CHAMP D'APPLICATION

La présente politique vise les élèves jeunes, incluant ceux des services de garde, les élèves de la formation professionnelle et ceux de la formation générale des adultes.

Dans son application reliée à l'alimentation, la politique concerne l'offre alimentaire faite aux élèves jeunes et adultes, par les établissements ou par le biais de contrats avec des concessionnaires. Les contrats doivent être conformes à cette politique.

Dans son aspect éducatif, la présente politique interpelle les équipes-écoles et les équipes-centres, les services de garde, les intervenants auprès des élèves jeunes et adultes, les conseils d'établissement, les parents et les élèves. Par souci de cohérence, l'ensemble du personnel et les élus de la commission scolaire du cCentre de services sont invités au respect de la présente politique, non seulement dans les lieux fréquentés par les élèves, mais aussi dans les locaux réservés au personnel et dans les centres administratifs.

C'est toute la communauté qui doit se sentir interpelée afin que les élèves adoptent et maintiennent de saines habitudes de vie.

5. DÉFINITIONS

5.1 Saine alimentation : alimentation variée et équilibrée basée sur le *Guide alimentaire canadien* (guide-alimentaire.canada.caannexe 1).

- 5.2 Mode de vie physiquement actif : façon de vivre faisant que les individus intègrent dans leur vie quotidienne des activités physiques utiles, plaisantes et satisfaisantes¹.
- École en santé: l'école en santé, au secteur des jeunes, est la mesure retenue pour actualiser l'axe Promotion/Prévention de l'entente MELS-MSSS. C'est une approche globale et concertée en promotion et en prévention, à partir de l'école, qui centre ses actions autour de six facteurs clés du développement des élèves. Ces facteurs sont: estime de soi, compétence sociale, habitudes de vie, comportements sains et sécuritaires, services préventifs et environnements favorables: scolaire, familial et communautaire.

 $^{^{1}}$ Promotion de l'activité physique dans et à travers les écoles, Organisation mondiale de la santé (OMS).

- **5.4** École en forme et en santé : programme du MELS qui vise à donner aux jeunes du 3^e cycle du primaire et du 1^{er} cycle du secondaire de saines habitudes de vie, dont la pratique régulière d'activités physiques et une saine alimentation.
- 5.5 Iso-actif : programme de valorisation des écoles offert par l'Association régionale du sport étudiant du Québec de Chaudière-Appalaches, pour stimuler le niveau d'engagement des écoles dans la lutte à la sédentarité chez les jeunes.

6. PRINCIPES

- **6.1** Le milieu scolaire est un acteur important dans le développement de saines habitudes de vie.
- **6.2** Une alimentation équilibrée et la pratique régulière d'activités physiques sont des facteurs déterminants d'une bonne santé.
- 6.3 Une bonne santé est un facteur de réussite scolaire-
- 6.4 Des interventions à court, moyen et long terme, au niveau de l'élève, de l'école et de la communauté, sont nécessaires pour favoriser l'adoption de saines habitudes de vie.
- 6.5 Une approche éducative, globale et concertée est une condition déterminante pour un réel changement dans les habitudes de vie des jeunes.
- **6.6** Les familles jouent un rôle primordial dans le développement de saines habitudes de vie.
- **6.7** L'application de la présente politique s'adaptera aux réajustements ministériels, s'il y a lieu.

7. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

7.1 Des orientations à actualiser

Les établissements planifient une stratégie d'implantation desappuient leurs actions sur les orientations de la politique-cadre. Ces orientations sont actualisées en mettant en place les composantes prioritaires reliées à l'alimentation et en s'inspirant des actions proposées par le MEESMELS, en référence à l'annexe 2 présentée à l'annexe 1.

L'approche éducative est privilégiée. Des actions diversifiées, continues et concertées, l'implication de l'élève, de sa famille, la mobilisation de l'équipe-école et l'adhésion de la communauté sont des conditions de réussite pour le développement et le maintien de saines habitudes de vie chez les élèves.

Les orientations, regroupées autour des 3 thèmes, sont les suivantes :

Thème 1 – *Environnement scolaire* :

- saine alimentation
- 1. Offrir une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive.
- 2. Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire.
- 3. Offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors des repas.
- mode de vie physiquement actif
- 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 des activités parascolaires.

- 2. Offrir des activités qui tiennent compte des intérêts variés des jeunes et adaptées à leurs capacités.
- 3. Aménager et animer les aires intérieures et extérieures pour optimiser les occasions d'être actif physiquement.

Thème 2 – Éducation, promotion et communication

- 1. Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif.
- **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.

Thème 3 – Mobilisation avec des partenaires

1. Établir ou consolider des partenariats avec la communauté.

7.1.1 Mise en place et maintien des actions liées aux orientations de la Politique cadre

Le MELS a établi <u>seize</u>16 composantes prioritaires reliées à une saine alimentation. Ces composantes sont respectées <u>par tous les groupes interpellés</u> à <u>partir de l'année scolaire 2008-2009</u>, <u>plusieurs d'entre elles dès le début de l'année et les autres en cours d'année. De plus, plusieurs de ces composantes et sont soumises à des améliorations continues au cours des années.</u>

De façon exceptionnelle, (jusqu'à un maximum de huit (8) par année), lors d'événements spéciaux, de sorties et ou de journées thématiques concertés avec l'équipe-école, ainsi que de campagnes de financement, si un interdit passe outre des aliments à faible valeur nutritive sont offerts, il faudra se préoccuper d'éducation en nutrition et s'assurer d'avoir des offres alternatives saines, afin de respecter les exigences d'une saine alimentation.

Voir précisions au Tableau 1, annexe 1

- Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire
- 10. Éliminer les boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes) ainsi que les boissons avec sucre ajouté
- 11. Éliminer les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent
- 12. Éliminer l'offre de pommes de terre frites
- 13. Éliminer la friture et les aliments panés commerciaux ou préalablement frits
- 14. Vendre ou offrir des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation à l'occasion des campagnes de financement, d'évènements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives. etc.

<u>Source</u> : *Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif*, Ministère de <u>l'Éducation</u>, 2013

Les interdits reliés à l'alimentation sont :

- aliments frits.
- --- aliments panés commerciaux,
- aliments dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent,
- boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes), boissons avec sucre ajouté, boissons pour sportifs, boissons énergétiques ou énergisantes.

Note: De façon exceptionnelle, lors d'événements spéciaux, de sorties ou de journées thématiques, si un interdit passe outre, il faudra se préoccuper d'éducation en nutrition, afin de respecter les exigences d'une saine alimentation.

Le calendrier de mise en œuvre est présenté à l'annexe 3.

7.2 Des encadrements

- **7.2.1** Les établissements utilisent l'outil diagnostique du MELS permettant de dresser le portrait de leur situation et de déterminer les priorités et les actions au cours des années 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010 et les années suivantes selon les besoins et selon les prescriptions du MELS.
- **7.2.** À la demande de la direction d'établissement, l'offre de service alimentaire fait l'objet de recommandations par des services techniques ou professionnels de la nutrition. Ces recommandations sont acheminées à la direction de l'établissement et à la direction des Services éducatifs.
- **7.2.23** Les équipements et les lieux sont soumis à des inspections du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) selon leur calendrier. Les recommandations sont acheminées à la direction de l'établissement.

7.3 Des mises en garde

- **7.3.1** La présente politique est appliquée dans le respect du protocole sur les allergies alimentaires (Protocole sur les allergies alimentaires).
- **7.3.2** Une attention particulière doit être portée aux élèves à risque de développer une préoccupation excessive de l'image corporelle pouvant entraîner des troubles alimentaires (anorexie, boulimie) et de l'exclusion sociale.

8. PARTAGE DES RESPONSABILITÉS

8.1 Le conseil d'administration des commissaires

- Adopte la présente politique.
- Invite au besoin les municipalités à réviser la réglementation des zones scolaires pour limiter l'installation des établissements de restauration rapide à proximité des écoles, y compris les cantines mobiles.

8.2 La direction du Service des ressources matérielles

- Élabore-Fournit un contrat-type pour les services alimentaires conformes à la politique en collaboration avec les Services éducatifs et les établissements.
- Revoit les S'assure du respect des contrats en cours avec les concessionnaires afin qu'ils soient conformes à la politique.
- Gère les appels d'offres et, <u>en collaboration avec les Services éducatifs</u>, fait les recommandations aux personnes concernées selon la délégation des fonctions et pouvoirs.

8.3 La direction du Service des ressources humaines

 Offre au personnel des services alimentaires s'il y a lieu de la formation notamment sur le guide alimentaire canadien, sur les aliments, les menus, l'utilisation des équipements, l'hygiène et la salubrité.

8.4 La direction des Services éducatifs

- Offre des formations au personnel enseignant au secteur des jeunes sur l'actualisation du domaine général de formation, santé et bien-être, notamment en alimentation et en activité physique.
- Soutient les programmes reliés à l'alimentation et à l'activité physique, notamment : École en santé, écoles en forme et en santé, le sport étudiant, etc.
- Favorise les échanges entre les directions des écoles sur les pistes d'amélioration.
- En collaboration avec les ressources matérielles, soutient les demandes des établissements pour une analyse de leur offre alimentaire.
- Favorise, avec la collaboration des directions d'établissement, la participation des intervenants des CISSS et des organismes externes à l'éducation et à la promotion d'une saine alimentation et d'un mode de vie physiquement actif, dans une approche éducative.
- Élabore et tient à jour le cadre de référence sur les saines habitudes de vie sur le site de la CSBECSSBE.
- Évalue l'application de la politique et les progrès réalisés à l'aide de l'outil diagnostique du MELS et prépare un bilan annuel selon les prescriptions du MELS.

8.5 La direction d'établissement

- Assure le suivi à la politique en planifiant une stratégie d'implantation et en l'inscrivant dans son plan de réussite, dans sa mise en œuvre des programmes des services éducatifs complémentaires notamment en promotion et prévention, ou dans un plan d'action autre. La direction est la Ppremière responsable de <u>l'application la mise en œuvre</u> de la politique dans son milieu, elle peut déployer des initiatives d'éducation et de communication qui suggèrent ou font la promotion de l'équilibre alimentaire et d'un mode de vie physiquement actif auprès des élèves et des parents.
- Favorise une approche globale et concertée auprès de la communauté éducative <u>afin de</u> soutenir un mode de vie physiquement actif et une saine alimentation.
- utilise l'outil diagnostique du MELS, s'il y a lieu;
- cible annuellement des pistes d'amélioration dans le respect de l'échéancier ci-inclus.
- S'assure que les orientations de la Politique-cadre s'appliquent à l'offre alimentaire à l'école, c'est-à-dire les aliments donnés et vendus aux élèves en classe, au service de garde ou pour d'autres événements spéciaux organisés par l'école et que cette offre soit concertée auprès de l'équipe-école.
- S'assurer que les élèves et les parents sont informés de l'offre alimentaire de l'école et que tout aliment vendu ou offert respecte les normes du MAPAQ. et de ses attentes concernant les boissons et les aliments apportés par les élèves, s'il y a lieu.

8.6 Le responsable du service de garde de l'établissement

Collabore avec l'équipe-école à l'application du plan d'action de l'école. la mise en place et au maintien des actions liées aux orientations de la Politique-cadre.

8.7 Le concessionnaire

- Respecte la politique -du Centre de services de la commission scolaire.
- Fournit les services alimentaires prévus au contrat.
- Collabore avec la direction de l'établissement à l'amélioration continue de l'offre de service en lien avec la présente politique.

8.8 Le conseil d'établissement

- Approuve les campagnes de financement selon les balises présentées dans la présente politique.
- S'assure d'une offre de produits conformes aux principes d'une saine alimentation.

8.9 Le parent

<u>Demeure responsable des aliments offerts dans la boîte à lunch de son enfant et des collations que ce</u> dernier apporte à l'école.

8.10 L'élève

- Décide de la quantité d'aliments qu'il mange parmi les aliments proposés dans sa boîte à lunch.
- Apprend à reconnaître et à respecter ses signaux naturels de faim et de satiété.

9. L'ENTRÉE EN VIGUEUR

La présente politique entre en vigueur le jour de son adoption.

10. ANNEXES

Annexe 1: Guide alimentaire canadien

Annexe 12: Tableau I – Synthèse des orientations de la Politique-cadre

Annexe 3: Calendrier de mise en œuvre

ANNEXE 1



Nombre de **portions du Guide alimentaire** recommandé chaque jour

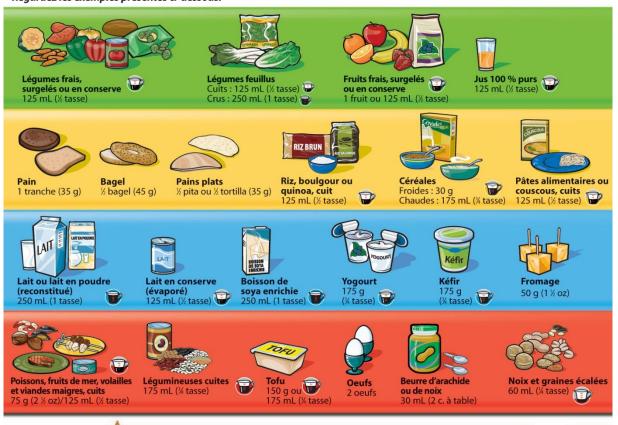
		Enfants			scents			ltes		
Âge (ans)	2-3	4-8	9-13		-18		-50		1+	
Sexe	Fil	es et garç	ons	Filles	Garçons	Femmes	Hommes	Femmes	Hommes	
Légumes et fruits	4	5	6	7	8	7-8	8-10	7	7	
Produits céréaliers	3	4	6	6	7	6-7	8	6	7	
Lait et substituts	2	2	3-4	3-4	3-4	2	2	3	3	
Viandes et substituts	1	1	1-2	2	3	2	3	2	3	

Le tableau ci-dessus indique le nombre de portions du Guide alimentaire dont vous avez besoin chaque jour dans chacun des quatre groupes alimentaires.

Le fait de consommer les quantités et les types d'aliments recommandés dans le *Guide alimentaire canadien* et de mettre en pratique les trucs fournis vous aidera à :

- Combler vos besoins en vitamines, minéraux et autres éléments nutritifs.
- Réduire le risque d'obésité, de diabète de type 2, de maladies du coeur, de certains types de cancer et d'ostéoporose.
- Atteindre un état de santé globale et de bien-être.

À quoi correspond une portion du Guide alimentaire ? Regardez les exemples présentés ci-dessous.





- Consommez une petite quantité, c'est-à-dire de 30 à 45 mL (2 à 3 c. à table) de lipides insaturés chaque jour. Cela inclut les huiles utilisées pour la cuisson, les vinaigrettes, la margarine et la mayonnaise.
- Utilisez des huiles végétales comme les huiles de canola, d'olive ou de soya
- Choisissez des margarines molles faibles en lipides saturés et trans.
- Limitez votre consommation de beurre, margarine dure, saindoux et shortening.





* Santé Canada fournit de

Tirez le maximum de vos portions du Guide alimentaire... partout où vous êtes : à la maison, à l'école, au travail ou au restaurant!

- Mangez au moins un légume vert foncé et un légume orangé chaque jour.
- · Choisissez des légumes vert foncé comme le brocoli, les épinards et la laitue romaine.
- · Choisissez des légumes orangés comme les carottes, les courges d'hiver et les patates douces.
- Choisissez des légumes et des fruits préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
- Dégustez des légumes cuits à la vapeur, au four ou sautés plutôt que frits.
- > Consommez des légumes et des fruits de préférence aux jus.
- Consommez au moins la moitié de vos portions de produits céréaliers sous forme de grains entiers.
 - Consommez une variété de grains entiers comme l'avoine, l'orge, le quinoa, le riz brun et le riz sauvage.
- Dégustez des pains à grains entiers, du gruau ou des pâtes alimentaires de blé entier.
- Choisissez des produits céréaliers plus faibles en lipides, sucre ou sel.
- Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les emballages des produits céréaliers pour faire des choix judicieux.
- Appréciez le vrai goût des produits céréaliers. Limitez les quantités de sauces ou tartinades que vous leur ajoutez.
- ▶ Buvez chaque jour du lait écrémé ou du lait 1 % ou 2 % M.G.
- · Consommez 500 mL (2 tasses) de lait chaque jour pour avoir suffisamment de vitamine D.
- Buvez des boissons de soya enrichies si vous ne buvez pas de lait.
- ▶ Choisissez des substituts du lait plus faibles en matières grasses.
 - Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les emballages de yogourts et fromages pour faire des choix judicieux.
- > Consommez souvent des substituts de la viande comme des légumineuses ou du tofu.
- ▶ Consommez au moins deux portions du Guide alimentaire de poisson chaque semaine.*
- · Privilégiez le hareng, le maguereau, l'omble, les sardines, le saumon et la truite.
- Choisissez des viandes maigres et des substituts préparés avec peu ou pas de matières grasses ou sel.
 - Retirez toutes les graisses visibles de la viande. Enlevez la peau de la volaille.
- · Cuisez vos aliments au four ou faites-les griller ou pocher. Ces méthodes de cuisson nécessitent peu ou pas de matières grasses.
- · Si vous mangez des charcuteries, des saucisses ou des viandes préemballées, choisissez des produits plus faibles en sodium et lipides.





Buvez de l'eau pour étancher votre soif!

Buvez de l'eau régulièrement. L'eau étanche bien la soif sans fournir de calories. Buvez-en davantage lorsqu'il fait chaud ou que vous êtes très actif.

es conseils visant à limiter l'exposition au mercure présent dans certains types de poissons. Consultez www.santecanada.gc.ca pour vous procurer les informations les plus récentes.

Conseils en fonction de l'âge et des étapes de la vie

Enfants

En suivant le *Guide alimentaire canadien*, les enfants peuvent grandir et se développer en santé.

Même s'ils ont un petit appétit, les jeunes enfants ont besoin de calories pour grandir et se développer.

- Servez-leur de petits repas et collations nutritifs chaque jour.
- Ne les privez pas d'aliments nutritifs à cause de la quantité de lipides qu'ils contiennent.
 Offrez-leur une variété d'aliments provenant des quatre groupes alimentaires.
- · Surtout, donnez-leur le bon exemple!

Femmes en âge de procréer

Toutes les femmes pouvant devenir enceintes, les femmes enceintes et celles qui allaitent devraient prendre une multivitamine renfermant de l'acide folique chaque jour. Les femmes enceintes doivent s'assurer que cette multivitamine renferme également du fer. Un professionnel de la santé peut vous aider à choisir le type de multivitamine qui vous convient.

Les besoins en calories sont plus élevés chez les femmes enceintes et celles qui allaitent. C'est pourquoi elles devraient consommer chaque jour 2 ou 3 portions additionnelles du Guide alimentaire.

Voici deux exemples:

- Manger un fruit et un yogourt à la collation, ou
- Manger une rôtie de plus au déjeuner et boire un verre de lait de plus au souper.

Hommes et femmes de plus de 50 ans

Les besoins en **vitamine D** augmentent après l'âge de 50 ans.

En plus de suivre le *Guide alimentaire* canadien, toutes les personnes de plus de 50 ans devraient prendre chaque jour un supplément de 10 µg (400 UI) de vitamine D.

Comment puis-je calculer le nombre de portions du Guide alimentaire dans un repas? Voici un exemple: Sauté de légumes et boeuf avec du riz, un verre de lait et une pomme comme dessert



250 mL (1 tasse) de brocoli, carottes et poivrons rouges = 2 portions du Guide alimentaire de **Légumes et fruits**

75 g (2 ½ onces) de boeuf maigre = 1 portion du Guide alimentaire de **Viandes et substituts**

250 mL (1 tasse) de riz brun = 2 portions du Guide alimentaire de **Produits céréaliers**

5 mL (1 c. à thé) d'huile de canola = une partie de votre apport quotidien en Huiles et autres matières grasses

250 mL (1 tasse) de lait 1 % M.G. = 1 portion du Guide alimentaire de Lait et substituts

1 pomme = 1 portion du Guide alimentaire de **Légumes et fruits**

Mangez bien et soyez actif chaque jour!

Bien manger et être actif comportent de nombreux avantages :

- · une meilleure santé globale,
- une diminution du risque de maladies,
- · un poids santé,
- une sensation de bien-être et une meilleure apparence,
- · un regain d'énergie,
- · un renforcement des muscles et des os.

Soyez actif

La pratique quotidienne de l'activité physique représente une étape vers une meilleure santé et un poids santé.

Le Guide d'activité physique canadien recommande aux adultes d'accumuler de 30 à 60 minutes d'activités physiques modérées chaque jour. Il recommande aux enfants et aux jeunes d'en accumuler au moins 90 minutes par jour. Il n'est pas nécessaire de faire toutes ces activités au même moment. Les adultes peuvent additionner des séances d'au moins 10 minutes, tandis que les enfants et les jeunes peuvent additionner des séances de 5 minutes.

Commencez doucement, puis augmentez graduellement.

Mangez bien

Une autre étape importante vers une meilleure santé et un poids santé consiste à suivre le Guide alimentaire canadien, c'est-à-dire :

- Consommer les quantités et les types d'aliments recommandés chaque jour.
- Limiter la consommation d'aliments et boissons riches en calories, lipides, sucre ou sel (sodium), tels que : beignes et muffins, biscuits et barres granola, chocolat et bonbons, crème glacée et desserts surgelés, croustilles, nachos et autres grignotines salées, frites, gâteaux et pâtisseries, alcool, boissons aromatisées aux fruits, boissons gazeuses, boissons sportives et énergisantes, boissons sucrées chaudes ou froides.

Consultez les étiquettes

- Comparez les tableaux de la valeur nutritive sur les étiquettes des aliments pour choisir des produits qui contiennent moins de lipides, de lipides saturés et trans, de sucre et de sodium.
- Rappelez-vous que les quantités de calories et d'éléments nutritifs correspondent à la quantité d'aliment indiquée en haut du tableau de la valeur nutritive.

Limitez votre consommation de lipides trans

Lorsqu'il n'y a pas de tableau de la valeur nutritive, demandez qu'on vous fournisse de l'information nutritionnelle afin de choisir des aliments plus faibles en lipides saturés et trans.

Valeur nutritive

Teneur	% valeur quotic	% valeur quotidienne			
Calories 0					
Lipides 0 g		0 %			
saturés 0 g		0 %			
+ trans 0 g					
Cholestérol 0 m	ng				
Sodium 0 mg		0 %			
Glucides 0 g		0 %			
Fibres 0 g		0 %			
Sucres 0 g					
Protéines 0 g					
Vitamine A 0 %	Vitamine C	0 %			
Calcium 0 %	Fer	0 %			

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2007. Cette publication peut être reproduite sans autorisation. Toute modification est interdite. SC Pub.: 4652 Cat.: H164-38/1-2007F ISBN: 0-662-72900-5

Commencez dès aujourd'hui...

- Prenez un petit-déjeuner tous les matins. Cela pourrait vous aider à contrôler votre faim plus tard dans la journée.
- Marchez aussi souvent que vous le pouvez. Descendez de l'autobus avant d'arriver à destination, empruntez les escaliers, etc.
- ✓ Savourez des légumes et des fruits à tous les repas et aux collations.
- Réduisez les périodes d'inactivité passées devant la télévision ou l'ordinateur.
- Lorsque vous mangez
 à l'extérieur, demandez
 qu'on vous fournisse de
 l'information nutritionnelle
 sur les aliments au menu afin
 de faire des choix plus sains.
- ✓ Prenez plaisir à manger en famille ou avec vos amis!
- ✓ Prenez le temps de manger et de savourer chaque bouchée!

Pour obtenir de plus amples informations, des outils interactifs ou des copies supplémentaires, consultez le Guide alimentaire canadien en ligne:

www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire

ou communiquez avec :

Publications Santé Canada

Ottawa, Ontario K1A 0K9

Courriel: publications@hc-sc.gc.ca **Tél.:** 1-866-225-0709

Téléc.: (613) 941-5366 **ATS**: 1-800-267-1245

Also available in English under the title: Eating Well with Canada's Food Guide.

La présente publication est également disponible sur demande sur disquette, en gros caractères, sur bande sonore ou en braille.

ANNEXE 1

TABLEAU 1 SYNTHÈSE DES ORIENTATIONS DE LA POLITIQUE-CADRE

THÈME 1: ENVIRONNEMENT SCOLAIRE

	Orientations	Composantes prioritaires
Saine alimentation	Offrir une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive	 Offrir des repas composés d'aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien: légumes et fruits; produits céréaliers; lait et substituts; viande et substituts Composer une assiette principale comprenant au moins un légume d'accompagnement Faire place à une variété de fruits et de légumes Faire place à une variété de jus de fruits purs à 100 % (non sucrés) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau Privilégier les produits céréaliers à grains entiers Offrir des desserts et collations à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers, et éviter ceux riches en matières grasses et en sucres Diminuer le contenu en gras de la viande Privilégier les types de cuisson n'utilisant pas ou que très peu de matières grasses, c'est-à-dire à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti Éviter les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans)
	2. Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire	 Éliminer les boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes) ainsi que les boissons avec sucre ajouté Éliminer les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent Éliminer l'offre de pommes de terre frites Éliminer la friture et les aliments panés commerciaux ou préalablement frits Vendre ou offrir des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation à l'occasion des campagnes de financement, d'évènements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives, etc.
	3. Offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors des repas	 15. S'assurer que les lieux utilisés pour les repas sont sécuritaires en tout temps 16. Faire du repas un moment agréable de la journée scolaire, notamment en s'assurant que les endroits où les jeunes mangent sont accueillants et conviviaux
	Orientations	Actions jugées efficaces et prometteuses
Mode de vie physiquement actif	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 des activités para- scolaires	1. Offrir une gamme élargie d'activités récréatives 2. Former et soutenir de jeunes leaders 3. Former et soutenir le personnel des services de garde 4. Intégrer dans la grille horaire diverses possibilités d'activités physiques
	 Offrir des activités qui tien- nent compte des intérêts variés des jeunes et adap- tées à leurs capacités 	 Associer les jeunes à la détermination de l'offre de service Prévoir des activités répondant de façon particulière aux intérêts des filles Offrir aux élèves du primaire davantage d'activités qui développent la condition motrice Offrir des activités qui misent sur le jeu et le plaisir d'être actif physiquement
	 Aménager et animer les aires intérieures et extérieures pour optimiser les occasions d'être actif physiquement 	 9. Mettre à la disposition des jeunes du matériel en bon état, sécuritaire et en quantité suffisante 10. Aménager la cour d'école afin d'inciter à bouger davantage 11. Profiter des temps de pauses pour animer les lieux où les jeunes se retrouvent

POUR UN VIRAGE SANTÉ À L'ÉCOLE

32

THÈME 2 : ÉDUCATION, PROMOTION ET COMMUNICATION

Orientations	Actions présentées à titre d'inspiration		
1. Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif	 Intégrer au quotidien des activités de sensibilisation aux saines habitudes de vie Inscrire dans le programme de promotion et de prévention des services éducatifs complémentaires des activités liées au développement de saines habitudes de vie Sensibiliser l'ensemble des éducateurs à l'importance de promouvoir des attitudes et des comportements essentiels à l'adoption de saines habitudes de vie Offrir aux jeunes de nouveaux aliments et mets pour leur permettre de développer leur goût Organiser des activités parascolaires qui permettent de développer des habiletés culinaires Réaliser régulièrement des activités de promotion qui encouragent l'adoption de saines habitudes de vie (Plaisirs d'hiver; Mois de l'activité physique et du sport étudiant; Marchons vers l'école; Mois de la nutrition; Moi, je croque 5 fruits et légumes; Bien dans sa tête, bien dans sa peau; Pelure de banane; etc.) Profiter d'activités spéciales pour sensibiliser les parents aux saines habitudes alimentaires et au mode de vie physiquement actif 		
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	8. Diffuser des messages, des vidéos, etc. sur le site Internet de l'école 9. Introduire une section particulière dans un rapport annuel 10. Publier des articles dans un journal local ou celui de l'école 11. Remettre des brochures publiées par des ministères ou d'autres organismes 12. Distribuer régulièrement une lettre d'information 13. Distribuer des dépliants produits avec des partenaires du milieu (CSSS, municipalité, etc.) 14. Tenir des stands à l'occasion de visites de parents à l'école ou durant des activités sociales de la communauté, etc.		

THÈME 3: MOBILISATION AVEC DES PARTENAIRES

Actions présentées à titre d'inspiration				
Partager ou utiliser les infrastructures ainsi que les ressources humaines disponibles dans la communauté (municipalité, centre communautaire, club privé, etc.)				
Établir avec la municipalité des corridors sécuritaires vers l'école (signalisation adéquate, accès sécuritaires, réglementation routière, etc.)				
 Mettre en place des projets intégrateurs mettant en scène différents groupes du milieu 				
 Réaliser, en collaboration avec différents partenaires, des projets globaux et concertés de promotion et de prévention 				
5. Faire place à la participation de bénévoles venant des familles et du milieu				

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

Source : *Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif,* Ministère de l'Éducation, 2013

ANNEXE 3 Calendrier de mise en œuvre

THÈME 1 Environnement scolaire : saine alimentation	En vigueur Septembre 2008	Au cours de l'année 2008-2009		
1. Offrir des repas composés d'aliments des quatre groupes du <i>Guide alimentaire canadien</i> : légumes et fruits, produits céréaliers, lait et substituts, viande et substituts		3		
2. Composer une assiette principale comprenant au moins un légume d'accompagnement	3			
3. Faire place à une variété de fruits et de légumes		3		
4. Faire place à une variété de jus de fruits purs à 100 % (non sucrés) et de jus de légumes, en plus du lait et de l'eau	3			
5. Privilégier les produits céréaliers à grains entiers		3		
6. Offrir des desserts et collations à base de fruits, de produits laitiers et de produits céréaliers à grains entiers, et éviter ceux riches en matières grasses et en sucres		3		
7. Diminuer le contenu en gras de la viande		3		
8. Privilégier les types de cuisson n'utilisant pas ou très peu de matières grasses, c'est à dire à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti		3		
9. Éviter les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans)	3			
10. Éliminer les boissons gazeuses sucrées, celles avec substitut de sucre (boissons diètes) ainsi que les boissons avec sucre ajouté	3			
11. Éliminer les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent		3		
12. Éliminer l'offre de pommes de terre frites	3			
13. Éliminer la friture et les aliments panés commerciaux ou préalablement frits	3			
14. Vendre ou offrir des aliments et boissons conformes aux principes d'une saine alimentation à l'occasion des campagnes de financement, d'évènements spéciaux, de voyages, de sorties éducatives. (Voir note 7.1 b)	3			
15. S'assurer que les lieux utilisés pour les repas sont sécuritaires en tout temps		3		
16. Faire du repas un moment agréable de la journée scolaire, notamment en s'assurant que les endroits où les jeunes mangent sont accueillants et conviviaux		3		
THÈME 1 Environnement scolaire : mode de vie physiquement actif	Au cours des années			
THÈME 2 Éducation, promotion et communication	scolaires 2	scolaires 2008-2009,		
THÈME 3 — Mobilisation avec des partenaires	2009-2010, 2010-2011			