



SECRETARIAT GÉNÉRAL

**Règlements, directives,
politiques et procédures**

***Règlement concernant les principes directeurs
en matière de saine alimentation à l'UQO***

Adoption		
Instance/Autorité	Date	Résolution(s)
Comité exécutif	11 novembre 2006	291-CX-1276

Modification(s)		
Comité exécutif		

Révision	
Unité	Vice-rectorat à l'administration et aux ressources
Catégorie	Règlement
Code	

1. Préambule

Dans une perspective d'accroître son engagement dans le domaine de l'éducation et de la promotion de la santé et du mieux-être, l'Université du Québec en Outaouais a élaboré des principes visant à promouvoir une alimentation saine et nutritive à toute la communauté de l'Université du Québec en Outaouais. Ces principes s'inscrivent dans le cadre du maintien de la santé individuelle ainsi que de la prévention des maladies chroniques notamment les maladies cardiaques, le diabète et le cancer.

L'Université s'est inspirée de politiques et règlements en matière de nutrition. De plus, des consultations étendues, particulièrement le Guide alimentaire canadien de Santé Canada, l'Agence de santé publique du Canada ainsi que différentes ressources provenant de l'industrie alimentaire, des professionnels de la santé et de la nutrition, ont facilité l'élaboration desdits principes.

L'Université du Québec en Outaouais est consciente de l'importance d'une bonne alimentation équilibrée qui tient compte des particularités des aliments recommandés par Santé Canada et les nutritionnistes ainsi que les aliments à éviter pour la santé des individus.

Il est donc primordial que le fournisseur des services alimentaires réponde aux attentes de l'UQO relativement à l'accessibilité des produits alimentaires de qualité pour la communauté universitaire en lien avec le respect et l'application des principes énoncés à la Politique environnementale concernant le développement durable, le recyclage et le compostage. De plus, le fournisseur des services alimentaires doit s'assurer de la conformité au Code d'hygiène de l'industrie des services alimentaires et du Guide du consommateur du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

2. Objectifs

- 2.1 Promouvoir la santé nutritionnelle à la communauté universitaire afin de favoriser le bien-être du personnel et des étudiants;
- 2.2 Assurer l'innocuité et la valeur nutritive de l'approvisionnement alimentaire aux cafétérias, dans les distributeurs automatiques et lors d'événements spéciaux;
- 2.3 Offrir à la communauté universitaire des aliments et des boissons sains, nutritifs et équilibrés et qui répondent aux exigences des quatre groupes du Guide alimentaire canadien;
- 2.4 Offrir à la communauté universitaire une variété d'aliments qualitatifs et quantitatifs disponibles et accessibles;
- 2.5 Assurer à la communauté universitaire un bon choix-santé alimentaire;
- 2.6 Fournir un apport suffisant en nutriments essentiels pour la santé afin de réduire les risques de maladies;
- 2.7 Dynamiser, améliorer et rentabiliser les services alimentaires;
- 2.8 Privilégier et promouvoir une alimentation saine et équilibrée et en conformité avec les objectifs de la Politique environnementale de l'Université du Québec en Outaouais.

3. Champ d'application

Les principes directeurs ont été élaborés dans le but d'être appliqués sur tout le campus universitaire de l'Université du Québec en Outaouais, c'est-à-dire au pavillon Alexandre-Taché, au pavillon Lucien-Brault ainsi qu'au Centre de recherche en technologies langagières (CRTL).

4. Énoncés de principes directeurs

L'Université du Québec en Outaouais vise à :

- 4.1 S'assurer d'offrir quotidiennement, à la communauté universitaire, une alimentation saine et nutritive. Par conséquent, il est obligatoire à ce que le fournisseur du service alimentaire réponde aux principes directeurs. Ces exigences seront intégrées au devis d'appel d'offres et feront partie des conditions générales à respecter;

- 4.2 Sensibiliser les membres de la communauté universitaire sur l'importance d'une bonne nutrition équilibrée en offrant une variété d'aliments sains et nutritifs et par l'adoption de comportements et d'attitudes personnels positifs en matière d'alimentation;
- 4.3 Appliquer le Guide alimentaire canadien de Santé Canada au menu quotidien;
- 4.4 Offrir à la communauté universitaire l'opportunité de composer un menu santé par une variété d'aliments sains, nutritifs et équilibrés;
- 4.5 Sensibiliser la communauté universitaire et diffuser l'information concernant lesdits principes.

5. Exigences relatives aux aliments des cafétérias, dans les machines distributrices et concernant le service de traiteur

5.1 Le menu quotidien aux cafétérias comprenant le déjeuner, le dîner et le souper doit répondre aux exigences suivantes :

- Procurer un choix varié d'aliments et de boissons sains, nutritifs et équilibrés;
- Procurer une alimentation qui répond aux quatre groupes du Guide alimentaire canadien c'est-à-dire les groupes suivants :
 - produits laitiers
 - viande, poisson, volaille ou substitut
 - produits céréaliers
 - une gamme variée de fruits et légumes;
- Varier le menu pour tous les repas et à tous les jours;
- Présenter un choix de dessert-santé (yogourt, salade de fruits, carré santé, etc.);
- Respecter toute présentation alimentaire en fonction des normes minimales d'hygiène;
- Favoriser un choix de repas et de boissons sains et variés, chauds et froids;
- Assurer l'affichage des menus et les prix des aliments;
- Limiter l'offre de tous aliments de type malbouffe (friture, etc.) de façon significative.

5.2 Le comptoir à salades

Un présentoir appétissant et comprenant les variétés d'aliments suivants :

- Variété de laitues fraîches, légumes et salade de fruits frais, fromages variés, condiments ainsi qu'un choix de vinaigrette légère;
- Présentoir appétissant et répondant aux normes d'hygiène;
- Les aliments doivent être servis dans un comptoir à salades réfrigéré et conçu à cette fin.

5.3 Le service de distributrices

- Offrir des aliments et des boissons sains en tout temps;
- Vérifier la température à l'intérieur des distributrices régulièrement afin de s'assurer de la conformité en matière de conservation;
- Offrir des repas sains et nutritifs chauds et froids;
- Éviter les aliments de type malbouffe (aliments beaucoup plus riches en calories qu'en valeur nutritive);
- Offrir les aliments en fonction des normes concernant le délai de la consommation;
- Tous les aliments doivent être emballés (sauf les fruits);
- Éviter les aliments contre-indiqués (chips, chocolat, etc..).

5.4 Le service de traiteur

- Procurer une alimentation qui répond aux quatre groupes du Guide alimentaire canadien c'est-à-dire les quatre groupes suivants :
 - produits laitiers
 - viande, poisson, volaille ou substitut
 - produits céréaliers
 - une gamme variée de fruits et légumes
- Offrir des aliments variés, frais et de bonne qualité;

- Respecter la conservation des aliments lors du transport hors de la zone de danger c'est-à-dire entre 4°C et 60°C.

6. Entrée en vigueur des principes directeurs

Les principes directeurs en matière de saine alimentation de l'Université du Québec en Outaouais entrent en vigueur dès son adoption par le comité exécutif du 27 novembre 2006.