

Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF

SECTION : 300 – Élèves

N° 324-R1

OBJET : Alimentation en milieu scolaire

Reçu le : 26 avril 2005

Révisé le : 31 mai 2011

Page 1 de 5

1. MISE EN CONTEXTE

Ce règlement administratif fait référence à la ligne de conduite sur l'alimentation en milieu scolaire.

Ces normes s'appliquent à tous les aliments et boissons en vente, quels que soient l'endroit, l'occasion et le programme, incluant le programme de jour prolongé.

Par contre, elles ne s'appliquent pas aux aliments ni aux boissons qui :

- sont offerts gratuitement aux élèves dans les écoles;
- sont apportés de la maison ou achetés en dehors des lieux scolaires et ne sont pas destinés à la revente à l'école;
- peuvent être achetés à l'occasion de sorties scolaires, en dehors des lieux scolaires;
- sont en vente dans les écoles à des fins non scolaires (p. ex., mis en vente par un organisme externe qui utilise le gymnase en dehors de la journée scolaire pour une activité);

2. LIENS AVEC LES AUTRES LIGNES DE CONDUITE ET RÈGLEMENTS ADMINISTRATIFS DU CSDCEO

Ligne de conduite 308 : Administration de médicaments par voie buccale et allergies de nature anaphylactique

Règlement administratif 308 R-1 : Administration de médicaments par voie buccale et allergies de nature anaphylactique

Ligne de conduite 319 : Campagnes de financement

Règlement administratif 319 R-1 : Campagnes de financement

Ligne de conduite 406 : Approvisionnement de biens et services

Règlement administratif 406 R-1 : Approvisionnement de biens et services

Ligne de conduite 702 : Utilisation des installations scolaires

Règlement administratif 702 R-1 : Utilisation des installations scolaires

Ligne de conduite : 324

Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF

SECTION : 300 – Élèves

N° 324-R1

OBJET : Alimentation en milieu scolaire

Reçu le : 26 avril 2005

Révisé le : 31 mai 2011

Page 2 de 5

3. DÉFINITIONS

NORMES D'ALIMENTATION : Les normes d'alimentation intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien* et ont pour but de voir à ce que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves.

PROGRAMME DE JOUR PROLONGÉ : Programme offert par des fournisseurs externes qui se chargent d'offrir aux élèves des activités à l'extérieur de la journée scolaire.

JOURNÉE SCOLAIRE : Débute avec l'accueil des élèves par le personnel enseignant de l'école et se termine après le dernier cours.

4. DESCRIPTION

4.1 Normes d'alimentation :

Nous avons deux normes d'alimentation qui concernent la vente dans les écoles. Ces normes, pour les aliments et les boissons, sont indiquées dans les deux rubriques suivantes et se retrouvent également dans les tableaux à l'annexe A – Normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario :

4.1.1 Normes d'alimentation concernant les aliments. Les aliments ont été divisés en Légumes et fruits, Produits céréaliers, Lait et substituts, et Viandes et substituts, selon le *Guide alimentaire canadien*. Il y a aussi Plats composés, pour les produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base (p. ex. pizza, pâtes alimentaires, soupe, salade, sandwiches) et Ingrédients divers, pour les ingrédients que l'on utilise en faible quantité (p. ex. condiments, sauces, trempettes, huiles, assaisonnements) et pour les confiseries dont la vente n'est pas permise (p. ex. bonbons, chocolat).

4.1.2 Normes d'alimentation concernant les boissons. Les boissons ont été divisées comme suit : Eau, Lait et boissons à base de lait, Boissons au yogourt, Substituts de lait, Jus, Chocolat chaud, Café et thé, Thé glacé, Boissons énergisantes, Boissons pour sportifs et Autres boissons. Ces normes sont présentées séparément pour les écoles élémentaires et pour les écoles secondaires.

4.2 Critères de vente :

Nous avons deux rubriques qui nous donnent un aperçu des critères nutritionnels auxquels doivent répondre les aliments et les boissons pour être vendus dans les écoles. Ces critères

Ligne de conduite : 324

Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF

SECTION : 300 – Élèves

N° 324-R1

OBJET : Alimentation en milieu scolaire

Reçu le : 26 avril 2005

Révisé le : 31 mai 2011

Page 3 de 5

proviennent de la *NPP 150* du ministère de l'Éducation « *Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles* » et sont présentés dans les catégories suivantes :

4.2.1 Vendre le plus (≥ 80 % des choix) : Les produits classés sous cette catégorie sont les choix les plus sains et contiennent généralement un pourcentage plus élevé d'éléments nutritifs de base et une plus faible quantité de matières grasses, de sucre ou de sodium. Ces produits doivent constituer *au moins 80 %* de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

4.2.2 Vendre le moins (≤ 20 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie risquent d'avoir une teneur en matières grasses, en sucre ou en sodium légèrement supérieure à celle des produits classés *Vendre le plus*. Leur présence *ne doit pas dépasser 20 %* de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme ou l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

4.3 Vente non permise :

Les produits classés sous cette catégorie contiennent généralement peu ou pas d'éléments nutritifs de base ou contiennent de grandes quantités de matières grasses, de sucre ou de sodium (p. ex. friture et tout aliment frit, confiseries). Les aliments et les boissons classés sous cette catégorie ne peuvent pas être vendus dans les écoles. Souvent, le type d'aliment (p. ex. pain, viande, fromage) ou de boisson peut appartenir à plus d'une catégorie, dépendant de sa valeur nutritionnelle. Pour savoir si un produit particulier peut être vendu dans les écoles, il faut lire les informations fournies sur l'étiquette, surtout le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients du produit, puis comparer ces informations avec les critères nutritionnels.

4.4 Responsabilité de la direction :

En plus des normes d'alimentation, les directions doivent également prendre en considération les points suivants lorsque des aliments sont en vente dans leur école :

4.4.1 Distributeurs automatiques

La direction de l'école s'assure que les aliments et boissons vendus dans les distributeurs automatiques accessibles aux élèves soient conformes aux normes du ministère de l'Éducation. La direction de l'école s'assure également que les élèves n'aient pas accès à tout distributeur automatique installé dans l'école, mais non géré par celle-ci.

Ligne de conduite : 324

Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF

SECTION : 300 – Élèves

N° 324-R1

OBJET : Alimentation en milieu scolaire

Reçu le : 26 avril 2005

Révisé le : 31 mai 2011

Page 4 de 5

4.4.2 Journées spéciales

La direction d'école peut désigner un maximum de dix journées spéciales durant l'année scolaire pendant lesquelles les aliments et boissons vendus à l'école pourraient ne pas satisfaire aux normes d'alimentation présentées dans ce règlement. La direction doit consulter le conseil d'école avant de désigner une journée d'école comme journée spéciale. On encourage les directions à consulter leurs élèves avant de prendre une décision à ce sujet. Quoi qu'il en soit, durant ces journées spéciales, on encourage les écoles à vendre des aliments et des boissons respectant les normes d'alimentation définies dans ce règlement.

4.4.3 Campagnes de financement

En conformité avec la ligne de conduite et le règlement administratif portant sur les campagnes de financement, la direction de l'école s'assure de présenter des possibilités d'activités de financement qui font la promotion d'une saine alimentation. À noter qu'une activité thématique (p. ex. Halloween, St-Valentin, Noël) est considérée comme une campagne de financement.

4.4.4 Autres exigences

La vente d'aliments doit aussi être conforme au Règlement sur les « normes relatives aux gras trans », et à tout autre règlement applicable pris en vertu de la *Loi sur l'Éducation*.

Les directions d'école doivent prendre en considération les stratégies élaborées par le Conseil en application de la politique établie en matière d'anaphylaxie afin de réduire le risque d'exposition à des allergènes alimentaires pouvant causer des réactions anaphylactiques.

La direction doit s'assurer que les élèves ont accès à l'eau potable durant la journée d'école.

Lorsque la direction autorise la vente de produits d'un fournisseur externe, elle doit exiger de ce dernier une lettre de conformité (formulaire ED-203) ainsi qu'une attestation du bureau de santé local.

4.4.5 Pratiques à encourager

- Offrir, là où c'est possible et quand cela est possible, des aliments et boissons produits en Ontario.
- Faire preuve de conscience écologique (p. ex., réduire les déchets alimentaires, réutiliser les contenants, recycler les restes de nourriture).

Ligne de conduite : 324

Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF

SECTION : 300 – Élèves

N° 324-R1

OBJET : Alimentation en milieu scolaire

Reçu le : 26 avril 2005

Révisé le : 31 mai 2011

Page 5 de 5

- Éviter d'offrir de la nourriture ou des boissons à titre de récompense ou de mesure d'encouragement pour bonne conduite, réussite scolaire ou participation.

4.5 Responsabilité du Conseil :

En plus des normes d'alimentation, le Conseil doit également prendre en considération les points suivants lorsque des aliments sont en vente dans ses écoles :

4.5.1 Service de cantine

Le Conseil est responsable du choix du fournisseur de cantine dans les écoles, en conformité avec la ligne de conduite portant sur l'approvisionnement de biens et services. Le Conseil, en collaboration avec les divers intervenants et intervenantes, s'assure que le menu et les prix qui s'y rattachent reflètent un juste équilibre alimentaire. Il s'assure également que le fournisseur se conforme aux exigences des différents règlements et lois relatifs à l'alimentation en milieu scolaire.

4.5.2 Distributeurs automatiques

4.5.2.1 Gestion des contrats

Le Conseil s'assure de l'uniformité des clauses de base des contrats des fournisseurs de distributeurs automatiques, tout en respectant les contrats existants. S'il le juge avantageux, le Conseil procède par voie d'appel d'offres pour retenir les services des fournisseurs.

5. FORMULAIRES

ANNEXE A : NORMES D'ALIMENTATION POUR LES ÉCOLES DE L'ONTARIO
ED-203 : LETTRE DE CONFORMITÉ

6. RÉVISION

6 octobre 2008

Ligne de conduite : 324

ANNEXE : NORMES D'ALIMENTATION POUR LES ÉCOLES DE L'ONTARIO

Lire les informations sur l'étiquette de l'aliment – surtout le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients – puis comparer ces informations avec les critères nutritionnels ci-dessous pour établir si l'aliment ou la boisson peut être vendu dans les écoles.

Les produits dans la catégorie *Vendre le plus* doivent constituer *au moins 80 %* de tous les choix d'aliments et *au moins 80 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Les produits dans la catégorie *Vendre moins* ne doivent constituer *pas plus de 20 %* de tous les choix d'aliments et *pas plus de 20 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Normes d'alimentation concernant la nourriture

Toute nourriture vendue dans les écoles doit satisfaire aux Normes relatives aux gras trans décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Légumes et fruits

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels des jus et mélanges de jus de légumes et de fruits.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
Légumes et fruits frais, surgelés, en conserve ou déshydratés	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients</p> <p>et gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 360 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes frais ou surgelés avec peu ou pas de sel ajouté • Fruits frais ou surgelés sans ajout de sucre • Légumes en conserve • Fruits en conserve dans un jus ou un léger sirop • Compote de pommes non sucrée • Certains produits surgelés à base de pommes de terre à faible teneur en gras, y compris frites • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 %* 	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients</p> <p>et gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 % • Légumes et fruits légèrement assaisonnés ou en sauce • Certains assortiments de légumes préparés 	<p>Le sucre** est indiqué en premier sur la liste des ingrédients</p> <p>ou gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de légumes ou de fruits préparés avec une plus forte teneur en gras, en sucre ou en sel, y compris les légumes frits • Certains produits emballés surgelés et produits à base de pommes de terre frites, y compris les pommes de terre rissolées et les frites • Certaines collations aux fruits faites à base de jus (bonbons gélifiés, roulés aux fruits)
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels

Légumes et fruits (fin)

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Tomates en conserve et produits à base de tomates	<p>gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines tomates entières, écrasées ou en morceaux • Certaines sauces pour pâtes alimentaires 		<p>gras : > 3 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomates entières, écrasées ou en morceaux avec une teneur plus forte en gras ou en sodium • Sauce pour pâtes alimentaires avec une teneur plus forte en gras ou en sodium
Croustilles de légumes et de fruits	<p>gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) à faible teneur en gras et en sodium • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) à faible teneur en gras et en sodium 	<p>gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) 	<p>gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium • Certaines croustilles de fruits ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium

* Les aliments à forte teneur en glucides et en féculents (naturels ou ajoutés) peuvent laisser entre les dents des particules qui peuvent présenter un risque pour la santé dentaire. Au nombre des choix de légumes et de fruits particulièrement préoccupants, mentionnons les pâtes de fruits déshydratées, les fruits secs et les croustilles (de pommes de terre et autres). On suggère de ne manger ces aliments que durant les repas et de réserver pour les collations les aliments qui sont vite éliminés de la bouche, tels que les légumes ou les fruits frais (crus ou cuits), en conserve ou surgelés.

** Repérer d'autres mots qui représentent le sucre (glucide), tels que glucose, fructose, dextrose, dextrine, sirop de maïs, sirop d'érable, sucre de canne, miel et jus de fruits concentré.

Produits céréaliers

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise	
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	
Pain	<p>Le grain entier est indiqué en premier sur la liste des ingrédients</p> <p>et gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain de blé entier ou de céréales entières, y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza et pain plat à base de blé entier ou de céréale entière 	<p>gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain à base de farine blanche (enrichie), y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza à base de farine blanche (enrichie) 	<p>gras saturés : > 2 g</p> <p>ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain blanc ayant une teneur élevée en gras ou en sodium • Certains pains, scones et biscuits au fromage 	
Pâtes alimentaires, riz et autres céréales	<p>gras : ≤ 3 g</p> <p>et gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes de blé entier ou de farine blanche (enrichie), y compris semoule de couscous • Riz blanc, brun ou sauvage, pâtes à base de riz ou de sarrasin (soba) • Quinoa, boulgour, blé en grains, épeautre et autres céréales entières 	<p>gras : ≤ 5 g</p> <p>et gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales 	<p>gras : > 5 g</p> <p>ou gras saturés : > 2 g</p> <p>ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales ayant une teneur plus forte en gras, en gras saturés ou en sodium 	
Aliments cuits au four	<p>gras : ≤ 5 g</p> <p>et gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales • Certains gaufres et crêpes de blé entier ou de céréales entières 	<p>gras : ≤ 10 g</p> <p>et gras saturés : ≤ 2 g</p> <p>et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales, collation (snack) • Certaines gaufres et crêpes 	<p>gras : > 10 g</p> <p>ou gras saturés : > 2 g</p> <p>ou fibres : < 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plupart des croissants, feuilletés danois, gâteaux, beignets, tartes, chaussons, pâtisseries • Certains biscuits et carrés 	

Produits céréaliers (fin)

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Collations à base de céréales	<p>gras : ≤ 3 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, croustilles de pita et pains plats de céréales entières • Certains craquelins et maïs soufflé emballés 	<p>gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, bretzels et maïs soufflé 	<p>gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Craquelins, bretzels et maïs soufflé à forte teneur en gras et en sodium • La plupart des croustilles de maïs et autres mélanges à collation
Céréales	<p>La céréale entière ou le blé entier est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines céréales pour petit-déjeuner, y compris avoine et certains granolas et céréales (servies froides) et riches en fibres 		<p>Le blé entier ou autre céréale entière n'est pas indiqué en premier sur la liste des ingrédients ou gras saturés : > 2 g ou fibres : < 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines céréales pour petit-déjeuner

Lait et substituts

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels à suivre pour le lait liquide et ses substituts liquides.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Yogourt, kéfir	<p>gras : ≤ 3,25 % MG* ou ≤ 3 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogourt nature et parfumé, y compris le yogourt en tube 		<p>gras : > 3,25 % MG ou > 3 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yogourt à forte teneur en gras, tel que le yogourt de type balkan
Fromage**	<p>gras : ≤ 20 % MG</p> <p>et sodium : ≤ 360 mg</p> <p>et calcium : ≥ 15 % VQ***</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fromages à faible teneur en gras et en sodium, y compris mozzarella partiellement écrémée, cheddar léger, certains fromages suisses et ricottas 	<p>sodium : ≤ 480 mg</p> <p>et calcium : ≥ 15 % VQ</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plupart des fromages durs et mous non fondus, y compris cheddar, mozzarella, brick, parmesan, certaines létras, Monterey jack, havarti, gouda, fromage cottage, fromage en grains et bâtonnets au fromage 	<p>sodium : > 480 mg</p> <p>ou calcium : < 15 % VQ</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains produits fromagers à base de pâte fondue • La plupart des fromages à la crème
Desserts à base de lait		<p>gras : ≤ 5 g</p> <p>et sodium : ≤ 360 mg</p> <p>et calcium : ≥ 5 % VQ</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains yogourts glacés, flans, crèmes anglaises, lait glacé, glaces italiennes 	<p>gras : > 5 g</p> <p>ou sodium : > 360 mg</p> <p>ou calcium : < 5 % VQ</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines crèmes anglaises • La plupart des yogourts glacés à forte teneur en gras et en sucre, y compris crème glacée, barres, gâteaux et sandwiches de crème glacée

* MG = Matière grasse du lait. Le montant est indiqué en haut de l'étiquette du produit.

** Encourager les choix de fromage à faible teneur en matières grasses

***VQ = valeur quotidienne

Viandes et substituts

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Viande fraîche ou congelée	<p>gras : ≤ 10 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée extra maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc et volailles maigres • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande maigre • Certaines galettes de viande maigre 	<p>gras : ≤ 14 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc, volaille • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande • Certaines galettes de viande 	<p>gras : > 14 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viande à forte teneur en gras et en sodium, y compris ailes de poulet, bacon, côtes de porc et de bœuf • Certaines sauces de Francfort • La plupart des bâtonnets de pepperoni • La plupart des produits à base de bœuf ou de dinde séchée et salée
Charcuterie	<p>gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	<p>gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 600 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	<p>gras : > 5 g ou sodium : > 600 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie riche en gras et en sodium
Poisson	<p>gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poisson frais, surgelé ou en conserve 	<p>gras : ≤ 12 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons surgelés et panés (p. ex. bâtons de poisson) • Poissons frais, surgelés ou en conserve 	<p>gras : > 12 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons panés ou enrobés de pâte à frire à forte teneur ajoutée en gras et en sodium • Poissons frais ou surgelés à forte teneur en mercure*
Œuf	<p>gras : ≤ 7 g et sodium : ≤ 480 mg</p>		<p>gras : > 7 g ou sodium : > 480 mg</p>

Viandes et substituts (fin)

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
<p>Noix, graines (nature, en beurre)</p>	<p>non enrobées de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurres de noix, de légumineuses et de graines, y compris d'arachides, d'amandes, de noix, de graines de soja, de sésame et de tournesol • Noix et graines, y compris amandes, noix, arachides, graines de tournesol, de citrouille (pépitas) 		<p>enrobées de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt ou sodium : ≥ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noix enrobées • Certaines noix grillées et salées
<p>Substituts à la viande, tels que tofu, haricots et lentilles</p>	<p>gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg et protéines : ≥ 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines galettes, lanières, croquettes, saucisses de Francfort et saucisses diverses de légumes, de tofu et de tempeh • Haricots et lentilles 		<p>gras : > 8 g ou sodium : > 480 mg ou protéines : < 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains produits à base de légumes à forte teneur en sodium • Certains substituts à la viande à forte teneur en gras et en sodium ou à faible teneur en protéines

* Certains types de poissons peuvent avoir une teneur en mercure dangereuse pour la santé humaine. Le poisson pêché dans les lacs et rivières de la région peut avoir une teneur en mercure différente de celle du poisson vendu dans le commerce. Le thon en conserve dit « pâle » a généralement une plus faible teneur en mercure que n'en ont le thon « blanc » ou le « albacore (germon) ». Consulter le site Web de Santé Canada pour connaître la mise à jour régulière à ce sujet et la liste des poissons à faible teneur en mercure à www.hc-sc.gc.ca/fh-an/securite/chem-dim/viron/mercure/cons-adv-etud-fra.php.

PLATS COMPOSÉS

Remarque : Les plats composés sont des produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base.

Plats composés assortis d'un tableau de valeur nutritive	
<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients donnés par le fournisseur. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, grillés, rôtis ou pochés. 	
Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)
Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza surgelée, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	gras : > 15 g ou gras saturés : > 7 g ou sodium : > 960 mg ou fibres : < 2 g ou protéines : < 7 g
gras : ≤ 10 g et gras saturés : ≤ 5 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 10 g	gras : ≤ 15 g et gras saturés : ≤ 7 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 7 g
Soupe	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 720 mg
gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 720 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 720 mg
Accompagnement (p. ex. salade de céréales ou de légumes)	gras : > 7 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 360 mg
gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 7 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg

Plats composés (fin)

Plats composés sans tableau de valeur nutritive

- Pour chaque ingrédient du plat, consulter, dans cette annexe, les critères nutritionnels du groupe alimentaire correspondant à l'ingrédient.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, comme par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	Tous les ingrédients de base* appartiennent à la catégorie <i>Vendre le plus</i> .	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie <i>Vendre moins</i> .	Ne peut pas être vendu si préparé avec un ingrédient de la catégorie <i>Vente non permise</i> .
Soupe	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie <i>Vendre le plus</i> .	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie <i>Vendre moins</i> .	Ne peut pas être vendu si préparé avec un ingrédient de la catégorie <i>Vente non permise</i> .
Accompagnement (p. ex. salade de céréales ou de légumes)	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie <i>Vendre le plus</i> .	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie <i>Vendre moins</i> .	Ne peut pas être vendu si préparé avec un ingrédient de la catégorie <i>Vente non permise</i> .

*Un ingrédient de base est tout produit indiqué dans un des groupes figurant dans les normes d'alimentation, c'est à dire les groupes légumes et fruits, produits céréaliers, lait et substituts, et viandes et substituts. Toutes les garnitures pour pizza sont considérées comme des ingrédients de base.

Ingrédients secondaires

- Les ingrédients ci-dessous sont considérés comme secondaires et sont utilisés en faible quantité comme indiqué dans « Portion ».
- Choisir des produits à faible teneur en gras et en sodium.

Ingrédients	Portion
Condiments et tartinaades	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Sauces	≤ 60 ml (4 c. à soupe)
Trempettes	≤ 30 ml (2 c. à soupe)
Matières grasses	≤ 5 ml (1 c. à thé)
Huiles et sauces à salade	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Autres ingrédients (p. ex. pépites de chocolat, noix de coco, olives, parmesan)	≤ 15 ml (1 c. à soupe)

Produits divers dont la vente n'est pas permise dans les écoles (exemples de confiseries)

- Bonbons
- Chocolat
- Barres énergétiques
- Régilisse
- Gomme à mâcher
- Bonbons gélatifiés
- Sucettes glacées et bâtons glacés non préparés avec du jus de fruit pur.

Normes d'alimentation concernant les boissons

Les normes d'alimentation concernant les boissons sont présentées séparément pour les écoles élémentaires et pour les écoles secondaires. Toutes les boissons vendues dans les écoles doivent être satisfaisantes aux Normes relatives aux gras trans décrites dans le Règlement d'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Boissons – Écoles élémentaires			
Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.			
	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : ≤ 2 % MG* ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ** et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Boissons au yogourt	gras : ≤ 3,25 % MG ou ≤ 3 g et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 3,25 % MG ou > 3 g ou volume du contenant : > 250 ml
Lait de soja et autres boissons, substituts du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D et volume du contenant : ≤ 250 ml		non enrichi ou volume du contenant : > 250 ml
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100 %, avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre et volume du contenant : ≤ 250 ml		< 100 % de jus, pulpe ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients ou volume du contenant : > 250 ml
Chocolat chaud	gras : ≤ 2 % MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Café et thé			tout café et thé
Thé glacé			tout thé glacé
Boissons énergisantes			toute boisson énergisante
Boissons pour sportifs			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex. boissons gazeuses, eau parfumée, boissons avec jus comme limonade, orangeade)			toute autre boisson

* MG = Matière grasse du lait. Le montant est indiqué en haut de l'étiquette du produit.

** VQ = valeur quotidienne

Boissons - Écoles secondaires

Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait* et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : ≤ 2 % MG** ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ***		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Boissons au yogourt	gras : ≤ 3,25 % MG ou ≤ 3 g		gras : > 3,25 % MG ou > 3 g
Lait de soja et autres boissons avec substitués du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D		non enrichi
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100 %, avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre		< 100 % de jus, pulpe, ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients
Chocolat chaud	gras : ≤ 2 % MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Café et thé		décaféiné	caféiné
Thé glacé		teneur en calories : ≤ 40 et décaféiné	teneur en calories : > 40 ou caféiné
Boissons énergisantes			toute boisson énergisante
Boissons pour sportifs			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex. boissons gazeuses, eau parfumée; boissons avec jus comme limonade, orangeade)		teneur en calories : ≤ 40 et sans caféine	teneur en calories : > 40 ou caféiné

* Le lait peut être vendu dans des contenants de plusieurs portions.

**M.G. = Matières grasses du lait. Le montant est indiqué en haut de l'étiquette du produit.

***VQ = valeur quotidienne



LETTRE DE CONFORMITÉ

Nom du fournisseur du service de restauration : _____

Adresse : _____

Responsable : _____

Courriel : _____ N° de téléphone : _____

Le fournisseur du service de restauration susmentionné déclare avoir lu et compris les exigences de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles du ministère de l'Éducation.

Le fournisseur a évalué les produits qu'il vend dans votre école par rapport aux exigences de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles et confirme ce qui suit :

- Au moins 80 % des choix d'aliments et au moins 80 % des choix de boissons à vendre quels que soient l'endroit, le programme ou l'occasion, font partie de la catégorie **Vendre le plus**.*
- Aucun aliment et aucune boisson de la catégorie **Vente non permise** ne sera vendu.*

Veuillez envoyer la lettre de conformité signée à :
[coordonnées de la personne responsable à l'école]

Signature

Date

Pour une version complète de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles du ministère de l'Éducation, consultez le www.ontario.ca/ecolessaines.



LETTER OF COMPLIANCE

Name of Food Service Supplier: _____

Address: _____

Contact Name: _____

Contact Email: _____ Contact Phone #: _____

We/I, the above named Food Service Supplier, have read and understand the requirements of the Ministry of Education's School Food and Beverage Policy.

We/I have assessed the products that we are selling in your school against the requirements of the School Food and Beverage Policy and confirm that:

- At least 80% of all food choices and at least 80% of all beverage choices offered for sale in any venue, program, or event are from the *Sell Most* category.
- No food or beverages will be sold from the *Not Permitted for Sale* category.

Please send the signed Letter of Compliance to:
[enter school contact information]

Signature

Date

For the full text copy of the Ministry of Education's School Food and Beverage Policy, please visit www.ontario.ca/healthyschools