



Alliance sherbrookoise
pour des jeunes en santé

Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires de la Ville de Sherbrooke

Démarches d'élaboration et d'implantation

Juillet 2015

© Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, 2015

Conception : 2015

Isabelle Côté, agente professionnelle du Service des sports, de la culture et de la vie communautaire. Ville de Sherbrooke

Janie Blais-Bélanger, nutritionniste, Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé

Pour des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec l'Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, par courriel à

info@alliancesherbrookoise.ca

ou par écrit à l'adresse suivante :

Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé

172, rue Élane-C. Poirier,

Sherbrooke (Québec) J1H 2C5

www.alliancesherbrookoise.ca

Préambule

En mars 2008, la Ville de Sherbrooke a amorcé un virage en faveur des saines habitudes de vie en contribuant au *Portrait des jeunes sherbrookoïses de 4 à 17 ans en matière d'alimentation et d'activité physique et sportive* réalisé par l'Alliance sherbrookoïse pour des jeunes en santé (Alliance)¹. Le portrait a notamment révélé que l'offre de malbouffe était très répandue dans les cantines et les machines distributrices des installations sportives et que peu de choix santé y étaient offerts. En 2013, la Ville a adopté la **Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires**². En collaboration avec l'Alliance, la Ville de Sherbrooke contribue à améliorer la qualité de l'alimentation offerte à la population, à créer des environnements favorables à une saine alimentation et à faciliter l'accès à des aliments sains.

Qu'est-ce que l'Alliance sherbrookoïse pour des jeunes en santé?

Fondée en 2007, l'Alliance est un regroupement de partenaires qui travaillent ensemble, pour faire de Sherbrooke, un endroit où les jeunes de 0 à 17 ans et leur famille adoptent de saines habitudes de vie. L'Alliance et ses partenaires souhaitent que les jeunes mangent bien et qu'ils bougent davantage. Les partenaires impliqués dans le projet sont :

- le Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Estrie – Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke (CIUSSS de l'Estrie – CHUS), Direction de santé publique de l'Estrie
- la Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke
- la Ville de Sherbrooke
- le Regroupement des centres de la petite enfance des Cantons-de-l'Est
- Sherbrookoïse Ville en Santé
- Plusieurs organismes communautaires

Le présent document résume les démarches exécutées par la Ville de Sherbrooke afin d'élaborer et d'implanter sa politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires sur son territoire.

1. Pascale Morin, *Portrait des jeunes sherbrookoïses de 4 à 17 ans en matière d'alimentation et d'activité physique et sportive*, 2009

2. Ville de Sherbrooke, *Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires*, 2013

Démarches d'élaboration

1. La *Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires* de la Ville de Sherbrooke émane du *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*³.
2. En 2011, le conseil municipal a mandaté le Service des sports, de la culture et de la vie communautaire pour l'élaboration d'une politique alimentaire. À ce moment, Mme Marie-France Delage, directrice du Service, siégeait sur le comité stratégique de l'Alliance. La responsabilité de ce dossier a été confiée à Mme Isabelle Côté, agente professionnelle du Service des sports, de la culture et de la vie communautaire.
3. Les principales sources d'influence pour l'élaboration de la politique alimentaire et la mobilisation des partenaires ont été :
 - a) le rapport sur l'amélioration des saines habitudes de vie chez les jeunes⁴;
 - b) le *Portrait des jeunes sherbrookoïses de 4 à 17 ans en matière d'alimentation et d'activité physique et sportive*⁵;
 - c) l'entente de partenariat signée par les trois principaux partenaires de l'Alliance (le CIUSSS de l'Estrie - CHUS, la Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke et la Ville de Sherbrooke).
4. Un recensement exhaustif des initiatives et des politiques municipales existantes ainsi que de nombreux échanges avec les mandataires ont permis d'élaborer une vision.
5. La nutritionniste embauchée comme contractuelle a rencontré les concessionnaires alimentaires afin de dresser un portrait de l'offre alimentaire qui a permis de bâtir un plan d'action. Le portrait incluait le recensement des aliments proposés, des équipements utilisés pour la préparation, la cuisson et le service des aliments ainsi que la prise de photos des menus (voir les résultats du portrait en annexe).
6. La politique a été développée en partenariat avec l'Alliance, les responsables de concessions alimentaires et la nutritionniste contractuelle. La politique est donc le fruit d'une étroite collaboration et concertation d'acteurs. La politique ne se veut pas restrictive, mais favorise plutôt un équilibre entre les aliments quotidiens et les aliments d'exception (cf. au continuum de la *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*⁶). En février 2013, la *Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires* de la Ville de Sherbrooke a été adoptée par le conseil municipal.

3. Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*, 2012

4. Équipe de travail pour mobiliser les efforts en prévention, *L'amélioration des saines habitudes de vie chez les jeunes*, 2005

5. Pascale Morin, *Portrait des jeunes sherbrookoïses de 4 à 17 ans en matière d'alimentation et d'activité physique et sportive*, 2009

6. Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*, 2010

Démarches d'implantation

1. Élaboration d'un plan d'action quinquennal (5 ans) (voir en annexe). Le plan d'action est issu d'une collaboration des responsables des concessions alimentaires, de Mme Isabelle Côté et d'une nutritionniste;
2. Suivis de la mise en œuvre du plan d'action par Mme Isabelle Côté : rencontres bisannuelles (en août et en avril, représentant ainsi le début et la fin des périodes d'activités pour les concessionnaires);
3. Accompagnement effectué par la nutritionniste de l'Alliance :
 - a) Évaluation de l'implantation après 2 ans et demi de réalisation des actions (le document d'évaluation utilisé et le gabarit du rapport d'évaluation sont présentés en annexe);
 - b) Une évaluation de l'intégration de la politique sera effectuée à la dernière année du plan d'action quinquennal (prévue en 2017).

Stratégies gagnantes

1. Obtenir de façon formelle la volonté politique (sensibilisation et implication des élus par l'adoption d'une résolution et d'une politique).
2. Nommer une responsable du dossier au niveau municipal qui est impliquée, engagée, qui accorde de l'importance aux saines habitudes de vie et qui fait preuve de tact dans son approche avec les concessionnaires alimentaires.
3. Mettre en place un comité de travail qui permet aux partenaires de prendre des décisions, les inciter à travailler ensemble et en complémentarité. Présence de trois regroupements locaux en saines habitudes de vie sur le territoire sherbrookois qui se consultent et qui coordonnent leurs activités afin d'éviter la sollicitation excessive des partenaires. Donc, permettre la concertation, la cohérence et la volonté d'agir de façon transversale.
4. Tirer profit du soutien professionnel et de la collaboration de nutritionnistes pour l'élaboration et l'implantation de la politique. À noter que deux ressources professionnelles en nutrition ont contribué; soit une nutritionniste embauchée comme contractuelle et une nutritionniste de l'Alliance.
5. Favoriser, avec les concessionnaires, une approche de collaboration qui est gagnante pour les deux parties, considérant que les concessionnaires sont des entreprises autonomes et lucratives.
6. Favoriser une approche de sensibilisation et d'éducation en nutrition en plus de conseiller les concessionnaires, tout en considérant les particularités de leur milieu respectif.
7. Élaborer un plan d'action avec la participation des concessionnaires alimentaires afin de les impliquer dans le processus et de respecter les réalités de chacun des milieux.
8. Favoriser une relation conviviale entre les responsables de concessions alimentaires est un atout (pas de compétition, lien d'entraide par rapport aux ressources et aux menus).
9. Élaborer un plan de communication pour promouvoir la politique et les choix santé au menu (kiosques par l'Alliance, outils de promotion adaptés pour les concessionnaires alimentaires, feuillets éducatifs de l'Alliance distribués aux familles, notamment par le biais des infirmières scolaires, bulletins de communication, échanges des bons coups et des moins bons coups entre les concessionnaires).
10. Développer une stratégie de communication en lien avec la politique pour promouvoir les saines habitudes de vie en collaboration avec les organismes communautaires du milieu (fêtes populaires, événements familiaux et centres communautaires) de manière à ce que la population reçoive des messages cohérents.

Références

ÉQUIPE DE TRAVAIL POUR MOBILISER LES EFFORTS EN PRÉVENTION (2005). *L'amélioration des saines habitudes de vie chez les jeunes*. Québec : Gouvernement du Québec.

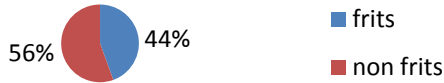
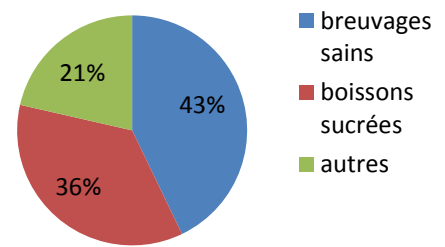
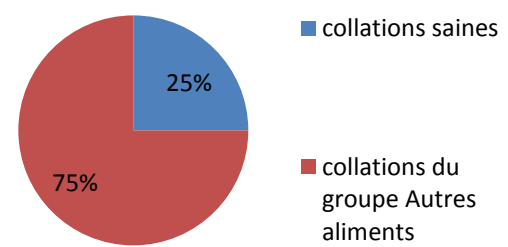

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU QUÉBEC (2012). *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*. Québec : Gouvernement du Québec.


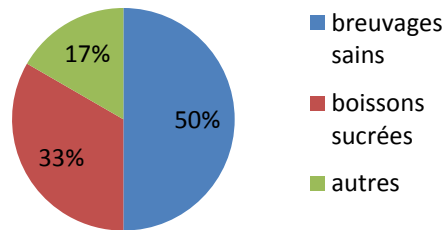
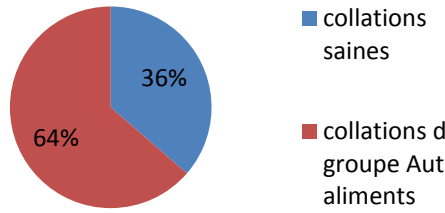

MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX DU QUÉBEC (2010). *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*. Québec : Gouvernement du Québec.

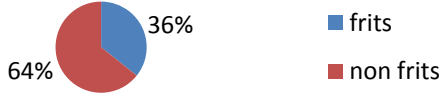
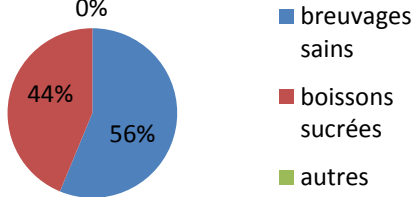
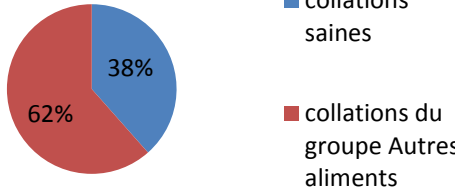

MORIN, P. et coll. (2009). *Portrait des jeunes sherbrookois de 4 à 17 ans en matière d'alimentation et d'activité physique et sportive*, Sherbrooke.


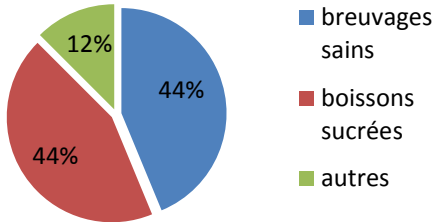
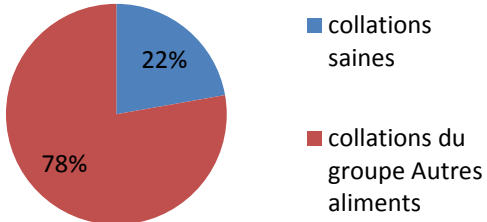

VILLE DE SHERBROOKE (2013). *Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les événements et les fêtes populaires*, Sherbrooke.


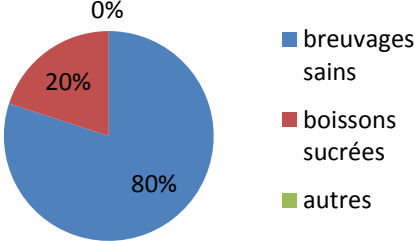
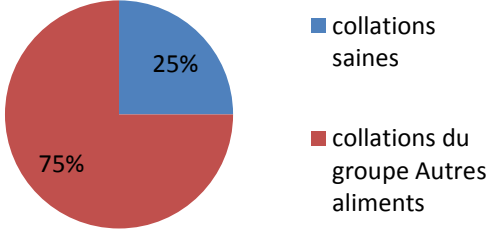
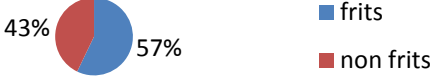
Annexe I : Portrait de l'offre alimentaire dans les infrastructures sportives sur le territoire de la Ville de Sherbrooke 2012

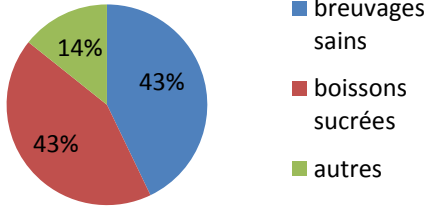
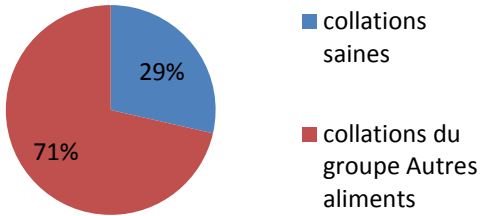
Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Aréna Philipe - Bergeron	<p>Proportion des options de repas frits</p>  <p>■ frits ■ non frits</p>			<p>Proportion des options de breuvages sains</p>  <p>■ breuvages sains ■ boissons sucrées ■ autres</p>			<p>Proportion des options de collations saines</p>  <p>■ collations saines ■ collations du groupe Autres aliments</p>				
	<p>Proportion des options d'accompagnements frits</p>  <p>■ frits ■ non frits</p>										
Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I	N O N
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel)		x	Offre d'aliments à grains entiers.		x	Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.		x	La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel)		x	Offre de fruits frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.		x
			Offre de légumes frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Collecte de matières recyclables.		x			
						Collecte de matières (compostage).		x			

Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Centre Julien Ducharme	<p>Proportion des options de repas frits</p>  <p>60% 40%</p> <p>■ frits ■ non frits</p>			<p>Proportion des options de breuvages sains</p>  <p>17% 50% 33%</p> <p>■ breuvages sains ■ boissons sucrées ■ autres</p>			<p>Proportion des options de collations saines</p>  <p>36% 64%</p> <p>■ collations saines ■ collations du groupe Autres aliments</p>				
	<p>Proportion des options d'accompagnements frits</p>  <p>25% 75%</p> <p>■ frits ■ non frits</p>										
Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I	N O N
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre d'aliments à grains entiers.		x	Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.	x		La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre de fruits frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.	x		Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.		x
			Offre de légumes frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Collecte de matières recyclables.	x				
						Collecte de matières (compostage).		x			

Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Centre Multisport Roland Dussault	<p>Proportion des options de repas frits</p>  <p>36% frits 64% non frits</p>			<p>Proportion des options de breuvages sains</p>  <p>0% breuvages sains 44% boissons sucrées 56% autres</p>			<p>Proportion des options de collations saines</p>  <p>38% collations saines 62% collations du groupe Autres aliments</p>				
	<p>Proportion des options d'accompagnements frits</p>  <p>0% frits 100% non frits</p>										
Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I	N O N
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre d'aliments à grains entiers.	x		Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.		x	La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre de fruits frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.	x		Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.		x
			Offre de légumes frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Collecte de matières recyclables.		x			
						Collecte de matières (compostage).		x			

Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Centre récréatif de Rock-Forest	<p>Proportion des options de repas frits</p>  <p>31% frits 69% non frits</p>			<p>Proportion des options de breuvages sains</p>  <p>44% breuvages sains 44% boissons sucrées 12% autres</p>			<p>Proportion des options de collations saines</p>  <p>22% collations saines 78% collations du groupe Autres aliments</p>				
	<p>Proportion des options d'accompagnements frits</p>  <p>33% frits 67% non frits</p>										
Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I	N O N
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre d'aliments à grains entiers.	x		Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.	x		La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre de fruits frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.	x	
			Offre de légumes frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Collecte de matières recyclables.	x				
						Collecte de matières (compostage).		x			

Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Chalet de ski Antonio Pinard	Proportion des options de repas frits 			Proportion des options de breuvages sains 			Proportion des options de collations saines 				
	Proportion des options d'accompagnements frits 										
Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I	N O N
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre d'aliments à grains entiers.			Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.		x	La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre de fruits frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.		x
			Offre de légumes frais et/ou <u>peu</u> transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.	x		Collecte de matières recyclables.		x			
						Collecte de matières (compostage).		x			

Observations	Matières grasses			Sucres ajoutés			Collations santé				
Cantine mobile des Bulldogs	Aucune matière grasse n'est utilisée pour la préparation ou la cuisson des aliments servis.			Proportion des options de breuvages sains  <ul style="list-style-type: none"> ■ breuvages sains ■ boissons sucrées ■ autres 			Proportion des options de collations saines  <ul style="list-style-type: none"> ■ collations saines ■ collations du groupe Autres aliments 				
	Sodium	O U I	N O N	Fibres alimentaires	O U I	N O N	Développement durable	O U I	N O N	Accès aux aliments de haute valeur nutritive	O U I
Aliments faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre d'aliments à grains entiers.		x	Utilisation de vaisselle compostable/recyclable ou durable.		x	La disposition des présentoirs (visuel) favorise l'accès à des aliments de haute valeur nutritive plutôt qu'à des aliments de faible valeur nutritive.		x
Brevages faible teneur ou à teneur réduite en sodium (sel).		x	Offre de fruits frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Utilisation d'ustensiles compostables/recyclables ou durables.		x	Le menu présente les choix à favoriser pour une saine alimentation.		x
			Offre de légumes frais et/ou peu transformés (surgelés, en conserve, ...) autre que les jus.		x	Collecte de matières recyclables.	x				
						Collecte de matières (compostage).		x			

Annexe II : Plan d'action pour l'intégration de la politique alimentaire réparti sur une période de 5 ans dès son entrée en vigueur

La politique alimentaire a pour but de soutenir les concessionnaires alimentaires afin de contribuer à l'amélioration de la qualité de l'alimentation offerte, créer des environnements favorables à une saine alimentation et faciliter l'accès à des aliments sains à l'intérieur des installations sportives ainsi que lors des événements publics et des fêtes populaires se déroulant sur le territoire de la Ville de Sherbrooke.

Étape préparatoire - mai 2012

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens / ressources
Portrait de l'offre des concessions alimentaires sur le territoire de la Ville de Sherbrooke	Dresser le portrait des aliments proposés et des équipements utilisés pour la préparation et la cuisson des aliments.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Embauche d'une nutritionniste pour l'évaluation des aliments. 2. Établir un calendrier des visites de l'ensemble des concessions alimentaires. 3. Développer un plan pour l'intégration de la politique alimentaire. 	Financé par l'Alliance Sherbrookoise pour les jeunes en santé. Coût : 1 350 \$

1^{re} année - 2013

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Orientation 1 Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive.	<p>Privilégier les gras monoinsaturés et polyinsaturés.</p> <p>Réduire l'offre d'aliments et de breuvages ayant une teneur élevée en sodium.</p>	<p>Utiliser le bon gras pour la préparation et la cuisson.</p> <p>Lors de l'achat des produits commerciaux, opter pour des versions contenant moins de sodium (sel).</p>	<p>Favoriser l'utilisation de gras non hydrogéné.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Préparation : margarine non hydrogénée • Friture : huile qui résiste bien à la chaleur ex : canola (colza) <p>Utiliser des produits commerciaux moins riches en sodium (sel).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulter le tableau de valeur nutritive et favoriser les versions moins riches en sodium (sel) • Favoriser les aliments/brevages sans sel, faible en sodium ou réduit (moins en sodium (sel). • Rincer, lorsque possible, les aliments en conserve pour éliminer une partie du sodium. • Offrir une option faible en sodium. ex. : V8 régulier ET V8 faible teneur en sodium. 	Aucun coût

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Orientation 2 Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires.	Privilégier l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles durables, compostables ou recyclables.	Remplacer la styromousse par le carton ou une matière recyclable, compostable (verre à café, bol à poutine, ustensiles).		Aucun coût
Orientation 3 Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive.	Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive.	Diminuer la variété de friandises disponibles. Réaménager les présentoirs afin de mettre en avant-plan les aliments sains.	Offrir un maximum de quatre (4) choix de : - barres de chocolat - croustilles - bonbons Présenter les collations santé au premier plan et diminuer la visibilité des choix d'aliments de faible valeur nutritive.	Aucun coût
Orientation 4 Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires. Promouvoir la politique alimentaire auprès des organisateurs d'événements publics et des fêtes populaires.	Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation de la politique alimentaire auprès des concessionnaires, des partenaires et des usagers. Sensibiliser les organisateurs d'événements sportifs à bonifier leur offre alimentaire en accord avec la politique alimentaire.	Parler positivement de l'entrée en vigueur de la politique. Évaluer et, au besoin, modifier l'offre alimentaire proposée lors des événements sportifs.	Mettre en place un plan de communication (conférence de presse, sondage, feuillet) Visiter les événements et évaluer les aliments et les boissons offertes. Analyser les résultats obtenus et déterminer des alternatives à implanter pour bonifier l'offre.	5 000\$ Stagiaire 3 000\$ (source de financement l'Alliance)
Orientation 5 Assurer le développement des compétences du personnel.	Offrir une séance d'information aux concessionnaires alimentaires en lien avec les changements à apporter pour l'application de la politique.	Conférence d'une nutritionniste, sur les mesures à prendre pour inclure des alternatives saines et partager des idées de menu santé et de collations saines.	Sujets à déterminer.	500\$
Mettre en place une table de concertation des responsables de concession alimentaire des infrastructures sportives sur le territoire de Sherbrooke.	Pouvoir échanger des façons de faire de chacun et développer des liens entre eux.	À deux (2) reprises dans l'année, réunir les responsables pour échanger ensemble des bons ou moins bons coups.	Développer des ententes avec des grossistes pour réduire les coûts d'achat.	Aucun coût

2^e année - 2014

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources								
Poursuivre les objectifs et les actions déjà mis en place.												
<p>Orientation 1 Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive.</p>	<p>Favoriser l'offre de fruits et de légumes peu transformés (frais, surgelés, en conserve, ...) autres que les jus.</p>	<p>Intégrer au menu des collations de fruits et de légumes frais ou peu transformés.</p>	<p>Offrir une variété de collation à base de fruits et de légumes : fruits et légumes entiers, compotes de fruits, salades de fruits, barres aux fruits, smoothies à base de yogourt, portion de légumes accompagnées d'une trempette, etc.</p>	<p>Aucun coût</p>								
	<p>Limiter les aliments et les boissons ayant une teneur élevée en sucre ajouté. ET Privilégier l'eau, le lait et les jus comme boissons.</p>	<p>Lors de l'achat de produits commerciaux à base de fruits et de légumes, opter pour des versions faibles en sucre ajouté.</p>	<p>Choisir les produits sans sucre ajouté et qui sont vendus dans l'eau ou dans leur jus.Ex. : salades de fruits ou compotes de fruits sans sucre ajouté.</p>									
	<p>Offrir des aliments ayant une faible teneur en gras trans et saturés.</p>	<p>Lors de combinaison d'aliments (forfait/trio), pour offrir un choix de boisson santé.</p>	<p>Préférer l'eau, le lait, la boisson de soya enrichie et les jus comme boisson incluse lors de combinaisons d'aliments.</p>									
		<p>Diminuer la variété de boissons sucrées.</p>	<p>Offrir un maximum de deux ou trois choix de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - boissons aux fruits - boissons gazeuses - eaux vitaminées 									
		<p>Diminuer l'offre d'aliments frits.</p>	<p>Éliminer les produits frits qui sont de petits vendeurs. Conserver uniquement un choix de produit frit lorsque plusieurs produits représentent une offre alimentaire similaire, par exemple :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Conserver</th> <th style="width: 50%;">Éliminer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Frites</td> <td>Rondelles d'oignon</td> </tr> <tr> <td>Doigts poulet</td> <td>Burger, pépites</td> </tr> <tr> <td>Hot dog</td> <td>Pogo</td> </tr> </tbody> </table>	Conserver	Éliminer	Frites	Rondelles d'oignon	Doigts poulet	Burger, pépites	Hot dog	Pogo	
Conserver	Éliminer											
Frites	Rondelles d'oignon											
Doigts poulet	Burger, pépites											
Hot dog	Pogo											

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Orientation 2 Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires.	Participer à la collecte de matières recyclables et compostables.	Lors de préparation des aliments, trier les matières qui se recyclent et les aliments qui se compostent.	Introduire des contenants pour la collecte de matières recyclables et compostables.	Ville : fournir des bacs à compost
Orientation 3 Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive.	Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive.	Revoir la présentation visuelle du menu et des aliments pour valoriser les choix sains. Continuer à limiter la variété de friandises disponibles.	Indiquer clairement et promouvoir les choix santé au menu. Offrir un maximum de deux (2) choix de : - barres de chocolat - croustilles - bonbons - etc.	Nutritionniste : 500 \$
Orientation 4 Promouvoir la politique alimentaire auprès des organisateurs d'évènements et des fêtes populaires. Promouvoir la saine alimentation auprès de la clientèle	Sensibiliser les organisateurs d'évènements à bonifier leur offre alimentaire en accord avec la politique alimentaire. Développer des liens avec les groupes sportifs lors d'évènements se déroulant sur le plateau sportif.	Continuer la bonification santé de l'offre alimentaire. Adapter un menu pour répondre aux besoins des athlètes.	Mettre en place le plan de communication Mesures à déterminer en fonction de l'évaluation effectuée et des modifications apportées lors de l'année 1 (2013). Consulter les objectifs et les actions de l'orientation 1 afin de développer des menus et des collations adéquates pour les athlètes.	Bulletin d'information, flyers : 3 000 \$
Orientation 5 Assurer le développement des compétences du personnel.	Offrir une séance d'information aux concessionnaires alimentaires en lien avec les changements à apporter pour l'application de la politique.	Conférence d'une nutritionniste, sur les mesures à prendre pour inclure des alternatives santé et partager des idées de menu santé et de collations saines.		500 \$
Réaliser une table de concertation des responsables de concession alimentaire des infrastructures sportives sur le territoire de Sherbrooke.	Pouvoir échanger des façons de faire de chacun et développer des liens entre eux.	À deux (2) reprises dans l'année, réunir les responsables pour échanger ensemble des bons ou moins bons coups.	Développer des ententes avec des grossistes et réviser la planification des achats et des menus pour réduire les coûts d'achat et limiter les pertes alimentaires.	

3^e année - 2015

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Poursuivre les objectifs et les actions déjà mis en place.				
<p><u>Orientation 1</u> Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive.</p>	<p>Offrir des repas et des collations qui contiennent des aliments des quatre groupes du Guide alimentaire canadien.</p> <p>Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires tels que les produits à grains entiers.</p>	<p>Augmenter la proportion de choix santé en bonifiant l'offre alimentaire saine.</p> <p>Continuer à limiter l'offre d'aliments frits au menu.</p> <p>Développer des ententes entre les concessions afin de cuisiner ensemble et ainsi améliorer l'offre tout en minimisant les impacts financiers.</p> <p>Augmenter les produits riches en fibres alimentaires dans l'offre.</p>	<p>-----</p> <p>Éliminer les aliments frits ayant un faible « mix » de ventes.</p> <p>Discuter des possibilités de telles ententes et de la logistique de celles-ci lors de la première table de concertation de l'année 2015.</p> <p>Offrir une alternative à grains entiers pour les produits céréaliers. Ex. : pain brun, etc.</p> <p>Préférer les produits céréaliers contenant un minimum de 2 g de fibres alimentaires par portion.</p> <p>Introduire de nouveaux produits à grains entiers. Ex. : Gruau aux petits fruits surgelés</p> <p>Augmenter l'offre de collations à base de légumes et de fruits entiers.</p>	<p>Aucun coût</p>
<p><u>Orientation 2</u> Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires.</p>	<p>Participer à la collecte de matières recyclables et compostables.</p> <p>Privilégier l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles durables, compostables ou recyclables.</p>	<p>Soutenir les changements et favoriser les améliorations du développement durable.</p>		<p>Aucun coût</p>

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Orientation 3 Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive.	Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive.	Continuer de mettre en avant-plan les aliments sains.	Utiliser les outils développés pour la promotion de la saine alimentation (orientation 4).	Aucun coût
Orientation 4 Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires.	Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation de la politique alimentaire auprès des concessionnaires, des partenaires et des usagers. Développer des liens avec les groupes sportifs lors d'événements se déroulant sur le plateau sportif.	Promouvoir l'importance d'une saine alimentation lors de la pratique d'une activité physique. Cibler et promouvoir des collations idéales pour chaque moment de l'activité physique (avant, pendant, après). Consolider les liens avec les groupes sportifs lors d'événements se déroulant sur le plateau sportif.	Faire de la promotion à l'aide d'affiches ou de courts dépliants de l'association entre l'activité physique et la saine alimentation. Indiquer les bons choix de collations en lien avec l'activité physique. Ex. : une info-bulle présentant le message « Un choix idéal pour refaire le plein d'énergie après un entraînement. »	3 000 \$
Orientation 5 Assurer le développement des compétences du personnel.	Offrir une séance d'information aux concessionnaires alimentaires en lien avec les changements à apporter pour l'application de la politique.	Conférence d'une nutritionniste sur les mesures à prendre pour inclure des alternatives santé et partager des idées de menu santé et de collations saines.		500 \$
Réaliser une table de concertation des responsables de concession alimentaire des infrastructures sportives sur le territoire de Sherbrooke.	Pouvoir échanger des façons de faire de chacun et développer des liens entre eux.	À deux (2) reprises dans l'année, réunir les responsables pour échanger ensemble des bons ou moins bons coups.	Consolider les ententes avec des grossistes afin de réduire les coûts d'achat.	

4^e année - 2016

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions	Moyens	Ressources
Poursuivre les objectifs et les actions déjà mis en place.				
Orientation 5 Assurer le développement des compétences du personnel.	Offrir une séance d'information aux concessionnaires alimentaires en lien avec les changements à apporter pour l'application de la politique.	Conférence d'Amélie Boulanger, nutritionniste, sur les mesures à prendre pour inclure des alternatives santé et partager des idées de menu santé et de collations saines.		500 \$
Réaliser une table de concertation des responsables de concession alimentaire des infrastructures sportives sur le territoire de Sherbrooke.	Pouvoir échanger des façons de faire de chacun et développer des liens entre eux. Faire le bilan des actions et des résultats.	À deux (2) reprises dans l'année, réunir les responsables pour échanger ensemble des bons ou moins bons coups. Consulter les concessionnaires sur : <ul style="list-style-type: none"> • l'évolution et les changements à leur menu, • l'impact sur la gestion, • l'opinion générale de leur clientèle. 		
Évaluation de l'intégration de la politique.		Créer un questionnaire d'évaluation de l'intégration de la politique et des changements apportés à la concession. Rencontrer individuellement les concessionnaires et les concessions.		

5^e année - 2017

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions
Réaliser une table de concertation des responsables de concession alimentaire des infrastructures sportives sur le	Pouvoir échanger des façons de faire de chacun et développer des liens entre eux.	À deux (2) reprises dans l'année, réunir les responsables pour échanger ensemble des bons ou moins bons coups.

5^e année - 2017

Objectif général	Objectifs spécifiques	Actions
territoire de Sherbrooke.		
Statu quo – continuité des améliorations faites à l'offre alimentaire dans les infrastructures sportives sur le territoire de Sherbrooke.		

Annexe III : Gabarits de l'évaluation et du rapport du suivi de l'implantation de la politique alimentaire

Évaluation des changements apportés à l'offre alimentaire en lien avec la « Politique alimentaire pour les infrastructures sportives, les évènements et les fêtes populaires »

Le présent document présente les principaux constats de l'évaluation des changements apportés à l'offre alimentaire de _____. La continuité de ce projet vise à soutenir l'organisation du _____ dans l'implantation de la politique alimentaire.

Description de l'organisme/événement

Nom de l'organisme/événement :

Type d'organisation :

En place depuis :

Lieux :

Nature de l'offre alimentaire :

Date de(s) évaluation(s) précédente(s) : _____

Date de l'évaluation : _____

Évaluation des orientations issues de la politique

Orientation 1 : Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive

<u>Orientations</u>	<u>Changements apportés</u>
Offrir des collations ou des repas composés d'aliments issus des quatre groupes du GAC.	
Réduire l'offre de produits contenant des gras trans et saturés.	
Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires, comme les produits à grains entiers.	
Réduire l'offre d'aliments et de boissons ayant une teneur élevée en sodium.	
Privilégier l'eau, le lait et les jus sans sucre ajouté comme boissons.	
Augmenter l'offre de fruits et de légumes peu transformés.	
Limiter les aliments dont la liste des ingrédients commence par le mot « sucre ».	
Interdire la vente de boissons énergisantes.	

Orientation 2 : Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires

<u>Orientations</u>	<u>Changements apportés</u>
Privilégier l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles compostables ou recyclables lorsque l'emploi de vaisselle durable est impossible.	
Participer à la collecte de matières recyclables et compostables.	

Orientation 3 : Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive

<u>Orientation</u>	<u>Changements apportés</u>
Aménager et mettre en valeur l'offre alimentaire afin de favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive.	

Orientation 4 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires

<u>Orientations</u>	<u>Changements apportés</u>
Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation de la politique alimentaire auprès des concessionnaires, des partenaires et des usagers.	
Promouvoir une saine alimentation en harmonie avec les préférences alimentaires des individus et des communautés culturelles (ex. végétarismes et personnes souffrant d'allergies alimentaires).	
Promouvoir la saine alimentation auprès des organisateurs d'évènements publics et de fêtes populaires.	

Orientation 5 : Assurer le développement des compétences du personnel

<u>Orientations</u>	<u>Changements apportés</u>
Offrir des programmes d'information et de formation à l'intention du personnel et des services alimentaires.	
Soutenir les responsables de concessions dans le développement de leurs connaissances et de leurs compétences.	

Autres observations selon les critères d'évaluation définis

Critères d'évaluation	<u>Observations</u>
Mettre en valeur et promouvoir les choix sains.	
Lorsque des aliments sont offerts gratuitement, favoriser les options saines.	
Donner de l'information sur la qualité des aliments au menu.	
Rendre l'eau facilement accessible.	

Annexe 1 : Recensement de l'offre alimentaires

Produits présents	BOISSONS / ALIMENTS	Commentaires
	Barbotine « slush »	
	Boissons de soya enrichies	
	Boissons énergisantes	
	Boissons gazeuses diètes	
	Boissons gazeuses régulières	
	Boissons pour sportifs	
	Café	
	Chocolat chaud	
	Eau	
	Eau gazéifiée	
	Eau aromatisée	
	Jus de légumes ou tomates ou Clamato	
	Jus de fruits pur 100 %	
	Lait	
	Lait aromatisé	
	Punch / boissons sucrées à saveur de fruits	
	Thé / Tisane	
	Desserts au lait	
	Blanc-manger	
	« Minigo »	
	Pouding	
	Tapioca	
	Yogourt	
	Yogourt glacé	
	Fromage	

Produits présents	BOISSONS / ALIMENTS	Commentaires
	Crudités	
	Salade de légumes	
	Compote de fruits	
	Fruits en conserve	
	Fruits frais	
	Fruits séchés	
	Salade de fruits	
	Salades repas	
	Bagel	
	Céréales	
	Craquelins	
	Pain	
	Barres tendres	
	Crème glacée	
	Friandises glacées	
	Galettes et biscuits	
	Gâteaux / Pâtisseries / Tartes	
	« Jell-O »	
	Muffins	
	Bonbons	
	Chocolat	
	Gommes	
	Pastilles	
	Arachides	
	Beef Jerky	
	Croustilles / Méli-mélo / Bâtonnets fromage	
	Galettes de riz	

Produits présents	BOISSONS / ALIMENTS	Commentaires
	Maïs soufflé	
	Noix et graines	
	Nouilles déshydratées	
	Pretzels	
	Ailes de poulet	
	Burger au poulet grillé	
	Burger au poulet pané	
	Burger de poisson pané	
	Crème de légumes	
	Crème de légumineuses ou de tofu	
	Croquettes	
	Frites	
	Frites avec sauce	
	Guedille	
	Hamburger	
	Hamburger au fromage	
	Hot dog	
	Jambon	
	Mets végétariens avec légumineuses	
	Œufs	
	Pain de viande	
	Pizza	
	Pogo	
	Poulet pané	
	Poutine	
	Quiches	
	Rondelles d'oignon	

Produits présents	BOISSONS / ALIMENTS	Commentaires
	Sandwich chaud avec charcuteries	
	Smoked meat	
	Sandwich grillé au fromage « grilled cheese »	
	Soupe sans légumes à base de bouillon, avec ou sans pâtes	
	Soupe aux légumes et/ou légumineuses	
	Spaghetti avec sauce à la viande	

**Évaluation de l'offre alimentaire
en lien avec la « Politique alimentaire
pour les infrastructures sportives,
les évènements et les fêtes populaires »**

Constats et recommandations

Nom du concessionnaire alimentaire

DATE

Pour des renseignements supplémentaires, veuillez communiquer avec l'Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé par courriel à info@alliancesherbrookoise.ca ou par écrit à :

Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé
172, rue Élane-C. Poirier,
Sherbrooke (Québec) J1H 2C5
www.alliancesherbrookoise.ca

© Alliance sherbrookoise pour des jeunes en santé, 2015

Orientation 1 : Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive

- Offrir des collations ou des repas composés d'aliments issus des quatre groupes alimentaires du *Guide alimentaire canadien*.
- Réduire l'offre de produits contenant des gras trans et saturés.
- Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires, comme les produits à grains entiers.
- Réduire l'offre d'aliments et de boissons ayant une teneur élevée en sodium.
- Privilégier l'eau, le lait et les jus sans sucre ajouté comme boissons.
- Augmenter l'offre de fruits et de légumes peu transformés.
- Limiter les aliments dont la liste des ingrédients commence par le mot « sucre ».
- Interdire la vente de boissons énergisantes.

Orientation non évaluée

Éléments à conserver et à bonifier

-

Éléments observés à modifier et recommandations

-

Orientation 2 : Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires

- Privilégier l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles compostables ou recyclables lorsque l'emploi de vaisselle durable est impossible.
- Participer à la collecte de matières recyclables et compostables.

Orientation non évaluée

Éléments à conserver et à bonifier

-

Éléments observés à modifier et recommandations

-

Orientation 3 : Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive

- Aménager et mettre en valeur l'offre alimentaire afin de favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive.

Orientation non évaluée

Éléments à conserver et à bonifier

-

Éléments observés à modifier et recommandations

-

Orientation 4 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires

- Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation de la politique alimentaire auprès des concessionnaires, des partenaires et des usagers.
- Promouvoir une saine alimentation en harmonie avec les préférences alimentaires des individus et des communautés culturelles (ex. végétarismes et personnes souffrant d'allergies alimentaires).
- Promouvoir la saine alimentation auprès des organisateurs d'évènements publics et de fêtes populaires.

Orientation non évaluée

Éléments à conserver et à bonifier

-

Éléments observés à modifier et recommandations

-

Orientation 5 : Assurer le développement des compétences du personnel

- Offrir des programmes d'information et de formation à l'intention du personnel et des services alimentaires.
- Soutenir les responsables de concessions dans le développement de leurs connaissances et de leurs compétences.

Orientation non évaluée

Éléments à conserver et à bonifier

-

Éléments observés à modifier et recommandations

-