

## Politique des services alimentaires offerts par le Cégep à sa clientèle

**Type de document :**

Règlement       Politique       Directive       Procédure

**Instance d'approbation :**

Conseil d'administration       Comité de direction

**Politique adoptée le 19 mars 1986.**

**Mise à jour le :**

 26 juin 1996

L'utilisation des termes génériques masculins permet d'alléger le texte.

## 1. OBJECTIFS

Cette politique a pour but :

- 1.1. d'énoncer et d'uniformiser les principes qui régissent l'offre, par le cégep, de Services alimentaires à sa clientèle étudiante et à certaines autres clientèles;
- 1.2. de permettre au cégep d'offrir des Services alimentaires de qualité au plus bas coût possible;
- 1.3. de permettre au cégep de promouvoir l'acquisition par sa clientèle étudiante de saines habitudes alimentaires.
  - 1.3.1. Sont exclus de cette politique les Services alimentaires offerts dans les distributrices de la Coopérative étudiante Critné, au salon du personnel, à la buvette de l'amphithéâtre, toutes les activités sociales et réceptions offertes à titre gracieux ainsi que tous les services de boissons alcoolisées.
  - 1.3.2. Trois documents gouvernementaux ont servi de base à l'élaboration de cette politique:
    - A) le guide de nutrition en milieu scolaire publié par le ministère des Affaires sociales en 1974;
    - B) la Politique des Services alimentaires au collégial publiée par la Direction générale de l'enseignement collégial en 1980;
    - C) le Guide alimentaire canadien (1992).

## 2. DÉFINITIONS

- 2.1. *Clientèle régulière*

Tous les élèves et les membres du personnel du cégep.
- 2.2. *Clientèle spéciale*

Tout groupe de personnes accueillies par le Cégep de La Pocatière pour les fins d'une activité non régulière concordant avec la mission du cégep.
- 2.3. *Services alimentaires*

Ces mots désignent la cafétéria et les distributrices automatiques qui y sont situées.
- 2.4. *Besoins nutritionnels*

Quantité de nutriments estimés nécessaires pour un sujet en santé.

2.5. *Rations recommandées*

Consommation quotidienne de nutriments recommandée dans la publication «Standards de nutrition pour le Canada».

2.6. *Nutriment*

Composé chimique identifiable contenu dans un aliment et essentiel aux processus biologiques.

2.7. *Quantité minimale*

Poids ou volume des portions d'aliments à servir pour satisfaire aux normes nutritionnelles établies pour le repas complet.

2.8. *Équivalent*

Quantité d'un aliment dont la teneur en nutriment est égale à celle d'une quantité définie d'un aliment de référence.

2.9. *Aliment enrichi*

Aliment dans lequel on a ajouté un ou plusieurs nutriments.

### 3. ÉLÉMENTS DE POLITIQUE

3.1. Tout repas complet offert à la clientèle régulière du cégep doit satisfaire aux besoins nutritionnels représentés par le tiers des rations quotidiennes de nutriments recommandées dans les standards de nutrition pour le Canada tel que décrit aux pages 10 et 11 du Guide de nutrition en milieu scolaire.

3.2. Pour satisfaire à ces besoins nutritionnels, tout repas complet doit contenir au minimum les éléments suivants :

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| Lait                            | 1 <sup>er</sup> groupe |
| Viande                          | 2 <sup>e</sup> groupe  |
| Légumes et fruits               | 3 <sup>e</sup> groupe  |
| Pain enrichi ou à grain entière | 4 <sup>e</sup> groupe  |

ou les équivalents dans les quantités minimales et selon la fréquence de services apparaissant dans les tableaux 1, 2, 3 et 4 du Guide de nutrition en milieu scolaire.

3.3. Des repas complets seront offerts au cégep pour les déjeuners, les dîners et les soupers; un service d'appoint de mets à la pièce sera offert par les distributrices et le service au comptoir et permettra également de se composer un repas complet.

3.4. Chaque repas du midi devra être constitué d'au moins deux menus complets de base dont un repas chaud.

- 3.5. L'horaire d'ouverture des services de repas complets et de repas éclairs sera déterminé en fonction des articles 4.1 et 4.2 du contrat de service.
- 3.6. Les repas offerts à la clientèle régulière devront être adaptés aux activités de cette clientèle. Ils devront répondre aux goûts, besoins et habitudes de la clientèle étudiante. Ils devront être servis rapidement, être suffisamment consistants et équilibrés pour faciliter la poursuite des activités pédagogiques et parascolaires.
- 3.7. La consommation d'aliments répondant aux normes de qualité et de quantité en alimentation pour les 16-20 ans, telles que définies par le ministère des Affaires sociales, sera favorisée par le cégep. Les Services alimentaires seront associés à un ou des programmes d'éducation alimentaire préparés et organisés en collaboration avec les autorités reconnues compétentes pour ce faire par le ministère de la Santé et des Services sociaux. Les aliments ne répondant pas à ces normes seront ouvertement déconseillés par le cégep et la valeur nutritive des aliments vendus sera indiquée à la clientèle.
- 3.8. La liste des aliments mis en vente ainsi que leur prix devront être approuvés par le cégep.
- 3.9. L'échelle de prix des Services alimentaires du cégep devra favoriser la consommation d'aliments sains en diminuant ou en augmentant les marges de profits bruts dépendant de la qualité des aliments vendus.
- 3.10. Les prix des deux menus complets de base offerts à chaque repas, excluant le souper, devront être en-dessous ou tout au plus équivalents aux normes retenues par le Service de prêts et bourses du Gouvernement du Québec.
- 3.11. Le choix des menus offerts à chaque repas devra également tenir compte de critères de variété, de nouveauté et de diversité. Une attention particulière sera accordée à la présentation des plats et à la fraîcheur des aliments.
- 3.12. Les lieux et équipements de restauration favoriseront une ambiance propice à une saine alimentation et à la détente. Les utilisateurs et les gens qui y travailleront seront incités à ne pas fumer et y limiter les bruits excessifs.
- 3.13. Les principes et normes d'hygiène gouvernementaux en regard des Services alimentaires devront être respectés.
- 3.14. Les utilisateurs seront formellement invités à transmettre, au moins une fois par année, leurs commentaires et évaluation des Services alimentaires du cégep.
- 3.15. La gestion des Services alimentaires offerts à l'intérieur du cégep et régis par cette politique sera confiée en exclusivité à un seul concessionnaire.
- 3.16. L'embauche des élèves du cégep comme personnel d'appoint devra être favorisée au niveau des Services alimentaires.

3.17. La responsabilité de l'application de cette politique est confiée au directeur du Service des affaires étudiantes et communautaires.

#### **4. APPROBATION**

Le conseil d'administration est responsable de l'approbation de cette politique et des modifications qui pourront y être apportées.

#### **5. ENTRÉE EN VIGUEUR**

La présente politique entre en vigueur le 26 juin 1996 et remplace la politique qui avait été adoptée le 19 mars 1986.