

ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE SAIN

BOISSONS ET ALIMENTS SAINS À PRIX ABORDABLES DANS LES CONCESSIONS MUNICIPALES ET LORS D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX



Manger sainement, plus qu'un événement

De la nourriture? Il y en a partout. Il y en a dans les machines distributrices des lieux publics, dans les stands des aréna, dans les salles d'attente, lors de réunions ou de festivités... Mais la nourriture n'est pas toujours de bonne qualité. Pourquoi ne pas apporter un changement en rendant disponible une diversité d'aliments appétissants, savoureux, réconfortants et culturellement acceptables; les offrir à coût abordable et en quantité suffisante pour répondre aux besoins des citoyens, mais sans les excéder, en privilégiant des aliments sains et de valeur nutritive élevée. Idéalement, ces aliments devraient être issus de méthodes de

production, de transformation et de distribution qui respectent les principes du développement durable auxquels plusieurs municipalités adhèrent.

Ces changements concernent souvent l'offre alimentaire de concessions qui exploitent des services alimentaires ou des machines distributrices dans les lieux publics municipaux ainsi que lors d'événements spéciaux qui ont lieu dans les espaces publics municipaux. Les personnes ou groupes qui fréquentent ces lieux pourront ainsi en profiter.

AVANTAGES POUR LA COMMUNAUTÉ

- Les citoyens désirant acquérir ou maintenir de saines habitudes alimentaires pourront le faire grâce à un environnement alimentaire favorable.
- Ceux qui fréquentent les aréna, les centres de loisirs, et qui associent activité sportive ou activité physique avec santé se réjouiront d'avoir accès à une alimentation de qualité, cohérente avec leurs objectifs de santé.

IMPLICATION DE LA MUNICIPALITÉ : DES MOYENS PORTEURS

- Adopter une résolution démontrant la volonté d'améliorer l'offre alimentaire.
- Mandater un coordonnateur. Former un comité de travail auquel participent minimalement le concessionnaire et une nutritionniste. Travailler en partenariat avec les milieux communautaires, associatifs, scolaires et de santé publique, ainsi qu'avec les gens d'affaires et les parents. Choisir des fournisseurs alimentaires expérimentés dans de tels projets.
- Discuter de la Vision de la saine alimentation et s'y référer pour décider des orientations à prendre. Adopter une démarche de planification. Former le personnel pour implanter les changements et utiliser les médias pour faire connaître les améliorations souhaitées et réalisées.
- Adopter et appliquer une politique alimentaire : définir des critères nutritionnels pour l'élaboration des menus et l'offre alimentaire des machines distributrices, les balises à respecter dans la grosseur des portions offertes, les incitatifs financiers pour encourager les options plus saines et décourager les choix moins sains, les balises concernant la promotion des aliments de faible ou haute valeur nutritive, respecter les mesures d'hygiène et de salubrité du MAPAQ. Ajuster les appels d'offres en conséquence.
- Profiter de rénovations pour soumettre l'idée d'améliorer l'offre alimentaire. Commencer sous la forme d'un projet pilote. Prendre exemple sur d'autres municipalités qui ont déjà réalisé des changements avec succès.

ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE SAIN

Avec toutes ces mesures, les citoyens auront la possibilité de choisir des aliments sains et nutritifs, en ayant plus facilement accès à des produits variés respectant les exigences du Guide alimentaire canadien. Quel que soit l'endroit public où ils se trouvent, ils seront **bien entourés** pour mieux manger.

EXEMPLES DE MUNICIPALITÉS QUI ONT APPLIQUÉ CETTE ACTION

- [Sainte-Julie](#)
- [Saint-Bruno-de-Montarville](#)
- [Varenes](#)

RESSOURCES

OUTILS

- Guide d'accompagnement en aréna élaboré par [l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec](#) (ITHQ) dans le cadre du projet La santé au menu
- Document [Vision de la saine alimentation](#), ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), 2010
- Guide pour favoriser l'offre d'aliments sains et nutritifs lors d'événements spéciaux : [Saveur et plaisir au menu](#), offre alimentaire dans les événements spéciaux par les CSSS Jardins-Roussillon, Pierre-De Saurel et La Pommeraie, juillet 2010

FORMATION

- L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) offre une [formation](#) de deux jours sur la gestion de recettes et de menus santé aux gestionnaires d'arénas et responsables de services alimentaires. Frais à payer.
- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) offre de l'information sur son site Internet sur les [formations en hygiène et salubrité](#) obligatoires pour les exploitants d'un établissement alimentaire et pour les manipulateurs d'aliments.

LE CENTRE DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX (CSSS)

Pour faciliter vos démarches, le CSSS peut vous accompagner dans la mise en œuvre d'actions à mener sur les saines habitudes de vie et vous aider à faire les choix qui auront un impact positif sur la santé de vos citoyens.

Contactez le CSSS de votre territoire au
www.bientourés.com