

TITRE : Politique pour une alimentation saine et durable	
RESPONSABLE : Direction des services techniques	ÉMISE LE : 2022-03-31
ADOPTÉE PAR : Conseil d'administration	DERNIÈRE RÉVISION : -
POLITIQUE <input checked="" type="checkbox"/>	PROCÉDURE <input type="checkbox"/>

1 PRÉAMBULE

En adoptant la présente politique, le Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre (CISSSMC) souhaite rendre disponible à l'ensemble de sa clientèle une offre alimentaire alliant qualité et diversité, tout en privilégiant une alimentation saine et équilibrée et en intégrant les principes du développement durable à l'ensemble des activités touchant l'alimentation.

Cette politique découle du *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*. De plus, en juillet 2009, le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) déposait le cadre de référence *Miser sur une saine alimentation; une question de qualité*, à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux, afin de les soutenir dans l'élaboration et l'adoption d'une politique alimentaire visant l'amélioration de saines habitudes alimentaires.

Depuis, en 2018, le MAPAQ a publié sa *Politique bioalimentaire 2018-2025*, qui vise à favoriser l'achat d'aliments sains, locaux et écoresponsables dans les institutions publiques.

En 2019, le *Guide des menus durables* a été publié avec l'objectif d'aider les établissements canadiens de soins de santé à créer des menus durables pour à la fois réduire l'impact environnemental des aliments servis et contribuer au développement socioéconomique local.

Finalement, à l'automne 2020, la *Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois* met la table sur l'importance d'acheter localement. D'ici 2025, l'ensemble des institutions publiques devront s'être dotées d'une cible d'achats locaux.

2 CHAMPS D'APPLICATION

La présente politique vise l'ensemble des installations du CISSSMC. Elle concerne l'offre de services alimentaires pour la clientèle hospitalisée et hébergée, de même que celle utilisant les services des cafétérias, concessionnaires, les machines distributrices et les services traiteurs.

Des exceptions sont possibles en fonction des modulations requises par les plans de soins nutritionnels et par les particularités associées au milieu de vie substitut et des activités festives.

3 CADRE JURIDIQUE ET ADMINISTRATIF

Cette politique est en conformité avec les documents suivants et toutes versions ultérieures :

- Loi sur le développement durable (L.R.Q., chapitre D-8.1.1);
- Politique d'approvisionnement responsable du CISSSMC;
- Politique bioalimentaire 2018-2025;
- Politique de développement durable du CISSSMC;
- Politique de gestion des matières résiduelles recyclables du CISSSMC;
- Politique québécoise de gestion des matières résiduelles - Plan d'action 2019-2024;
- Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois.

La mise en œuvre de la présente politique doit respecter les dispositions du cadre législatif, réglementaire et administratif régissant les contrats des organismes publics. *La Loi sur les contrats des organismes publics* vise notamment à promouvoir « la mise en place de procédures efficaces et efficaces, comportant notamment une évaluation préalable des besoins adéquate et rigoureuse qui tienne compte des orientations gouvernementales en matière de développement durable et d'environnement » (RLRQ, c. C -65.1, paragr. 2(4o)).

En ce sens, le CISSSMC considérera la possibilité d'appliquer les modalités réglementaires mises à sa disposition, notamment :

- L'utilisation du coût total d'acquisition (RLRQ, c. C-65.1, r. 2, art. 15.1.1);
- L'utilisation de critères de qualité qui ne réduisent pas indûment la concurrence (RLRQ, c. C-65.1, r. 2, art. 50);
- L'octroi d'une marge préférentielle d'au plus 10 % aux soumissionnaires répondant à des critères de développement durable qui ne réduisent pas indûment la concurrence, lorsque cela est prévu au règlement relatif à l'objet de l'appel d'offres;
- Le recours à une procédure d'appel d'offres public régionalisé pour la conclusion d'un contrat qui n'est pas assujéti à un accord intergouvernemental (RLRQ, c. C -65.1, art. 10).

4 DÉFINITIONS

Agriculture biologique : L'agriculture biologique est un mode de production qui soutient de manière durable la santé des sols et des écosystèmes. Elle s'appuie sur les processus écologiques, la biodiversité et des cycles adaptés aux conditions locales plutôt que sur l'utilisation d'intrants de synthèse (CARTV, 2022).

Alimentation durable L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires [de la terre à l'assiette] qui visent à nourrir les êtres

humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (ADEME, 2021).

Empreinte écologique

L'empreinte écologique est un indicateur environnemental permettant de mesurer l'impact de l'activité humaine sur notre planète, comme l'utilisation d'eau et de pesticides, les superficies cultivées, les émissions de gaz à effet de serre, etc. (Carboneutre Québec, 2022).

Protéines durables

Selon le Guide des menus durables, l'ordre de protéines allant de la plus durable à la moins durable est comme suit: 1. Légumineuses, 2. Noix, 3. Graines, 4. Substituts de viande d'origine végétale, 5. Viande de gibier et algues, 6. Œufs, 7. Insectes, 8. Volaille et lapin, 9. Produits laitiers, 10. Poissons et fruits de mer, 11. Porc, 12. Viande rouge.

5 OBJECTIFS

Cette politique a pour objectif d'établir les orientations qui guident l'offre de service alimentaire pour une alimentation saine et durable au CISSSMC.

La présente politique a donc pour but de préciser les orientations, les moyens d'action et les responsabilités de chacun en vue d'assurer une offre alimentaire favorable à la santé et au bien-être des différentes clientèles du CISSSMC, tout en se rapprochant d'un idéal de durabilité environnementale, sociale et économique.

La présente politique vise plus particulièrement à :

- Adopter les orientations et les principes du cadre de référence *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*;
- Adapter, au besoin, l'offre alimentaire afin d'offrir des aliments sains et nutritifs reconnus par le nouveau *Guide alimentaire canadien*;
- Intégrer des principes de durabilité dans les activités des services alimentaires tel l'achat de produits locaux, de saison, biologiques, équitables, etc., comme recommandé dans le *Guide des menus durables*;
- Amener la clientèle et le personnel à développer des connaissances, des attitudes positives et des comportements sains à l'égard de l'alimentation, intégrés dans l'ensemble des activités organisationnelles;
- Mettre en place les conditions nécessaires, incluant des aménagements adéquats, qui permettront de faire du repas une expérience agréable et de développer un environnement favorable à l'application de la politique alimentaire;
- Offrir une variété de produits en tenant compte des besoins des groupes d'âge de la clientèle desservie et respectueuse des préférences alimentaires des différentes communautés culturelles ainsi que des différents types d'alimentation thérapeutique.

6 RÔLES ET RESPONSABILITÉS

6.1 CONSEIL D'ADMINISTRATION

- Adopter la politique.

6.2 COMITÉ DE DIRECTION

- Recommander l'adoption de la politique par le conseil d'administration;
- Promouvoir les actions qui appuient les objectifs de la présente politique;
- Prendre en considération les principes d'alimentation saine et durable dans les prises de décisions relatives aux grandes orientations de l'établissement, sans nuire à la réalisation de la mission du CISSSMC.

6.3 DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES

- Diffuser la présente politique à toutes les personnes concernées du CISSSMC;
- Soutenir les gestionnaires et les employés dans l'implantation et l'application de la présente politique.

6.4 LE COMITÉ DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Soutenir le service alimentaire dans l'élaboration et l'application du plan d'action;
- Soutenir la direction des services techniques dans l'application de la politique;
- Sensibiliser le personnel au respect de la politique.

6.5 SERVICE ALIMENTAIRE DE LA DIRECTION DES SERVICES TECHNIQUES

- S'assurer d'appliquer la présente politique et coordonner sa mise en œuvre au sein des services alimentaires, des cafétérias, des concessionnaires, des machines distributrices et du service traiteur;
- Élaborer le plan d'action découlant de la présente politique;
- Rendre compte à la Direction des services techniques du niveau d'implantation des principes de la politique alimentaire;
- Susciter la participation des résidents et usagers dans l'élaboration des menus;
- S'assurer du respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ);
- Soutenir les employés concernés dans l'application de la politique par des formations;
- Servir des repas correspondants aux orientations de la politique pour toutes les clientèles desservies;
- Offrir des repas conformes aux recommandations relatives au plan de traitement nutritionnel déterminé par les diététistes/nutritionnistes professionnelles et les ordonnances nutritionnelles;
- Appliquer le cadre de référence définissant les balises des standards nutritionnels et alimentaires;
- Identifier les stratégies en matière de création d'environnements alimentaires favorables à la santé pour toutes les clientèles;
- Mesurer et assurer le suivi de la satisfaction de la clientèle en lien avec l'offre alimentaire auprès de la clientèle desservie;
- S'assurer de la promotion de la saine alimentation et de comportements alimentaires sains auprès de la clientèle desservie;

- Conjointement avec la Direction de la logistique, s'assurer que les fournisseurs externes (concessions), servent des repas et des aliments correspondants aux orientations de la politique pour toute sa clientèle en considérant le milieu spécifique des usagers, respectent les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du MAPAQ, dans leurs espaces et fassent la promotion de la saine alimentation et de comportements alimentaires sains auprès de la clientèle.

6.6 DIRECTION DE LA LOGISTIQUE

- Intégrer le respect de la présente politique dans les documents d'appel d'offres en lien avec l'offre alimentaire.

6.7 DIRECTION DES SERVICES MULTIDISCIPLINAIRES

- Participer à la mise jour du cadre de référence définissant les balises des standards nutritionnels et alimentaires;
- Promouvoir la politique et son plan d'action dans sa programmation d'activité.

6.8 DIRECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

- Soutenir le développement d'actions concertées favorables à un système alimentaire sain, durable et équitable sur le territoire;
- Soutenir l'identification de pratiques prometteuses en matière de création d'environnements alimentaires favorables à la santé des clientèles desservies;
- Soutenir le choix de stratégies de communication efficaces pour la promotion de la saine alimentation;
- Faciliter le maillage entre les producteurs locaux du territoire et l'équipe des services alimentaires;
- Favoriser l'accès de nos employés à des programmes leur permettant de recevoir un panier de légumes frais sur leur lieu de travail ou à proximité, durant la période estivale.

6.9 DIRECTION QUALITÉ, ÉVALUATION, PERFORMANCE, ÉTHIQUE ET LEAN

- Supporter le service alimentaire dans l'élaboration des outils nécessaires pour faire le suivi sur la satisfaction de la clientèle desservie;
- Coordonner la participation de comité de résidents et d'usagers dans le comité d'alimentation.

7 PRINCIPES DIRECTEURS

La présente politique repose sur les principes directeurs suivants :

- L'exemplarité signifiant que les établissements du réseau doivent donner l'exemple et faire figure de modèle à l'égard d'une saine alimentation;
- La promotion du bien commun faisant référence à un environnement alimentaire sain;
- La cohérence avec la mission fondamentale des établissements de santé et de services sociaux, laquelle vise à contribuer à l'amélioration et au maintien de la santé de la clientèle qu'ils desservent;
- Le développement durable visant à réduire considérablement l'impact environnemental des aliments servis et contribuer au développement socioéconomique.

7.1 Principes nutritionnels

Principe 1 : Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive et servir des repas adaptés aux besoins et considérations thérapeutiques des usagers.

- a) Offrir des repas qui respectent les principes du Guide Alimentaire Canadien en privilégiant l'apparence et la qualité gustative des aliments;
- b) Offrir des aliments ayant une faible teneur en gras saturés et privilégier les gras insaturés;
- c) Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires;
- d) Réduire l'offre d'aliments et de boissons ayant une teneur élevée en sodium;
- e) Offrir de l'eau, du lait, des boissons végétales enrichies non sucrées et des jus purs à 100% comme boissons;
- f) Limiter les aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté.

Principe 2 : Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive

- a) Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive;
- b) Aménager les services alimentaires afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.

Principe 3 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires

- a) Réaliser des activités de promotion qui encouragent les saines habitudes de vie;
- b) Diffuser de l'information pour guider les consommateurs vers les meilleurs choix.

Principe 4 : Assurer le développement des compétences du personnel

- a) Offrir des programmes de formation et d'information à l'intention du personnel des services alimentaires et des autres services impliqués dans l'alimentation des résidents, des usagers et des autres clientèles. (ex. : formations en hygiène et salubrité, sur les allergies alimentaires, sur le service à la clientèle et sur les principes d'une alimentation saine et durable).

Principe 5 : S'assurer de la qualité globale des boissons et des aliments offerts

- a) S'assurer que la qualité nutritive des aliments et des boissons soit prise en compte lors de l'approvisionnement;
- b) S'assurer de la qualité globale des aliments à chaque étape, de l'entreposage au service des repas.

7.2 Principes de durabilité

Principe 6 : Promouvoir des aliments ayant une faible empreinte écologique

- a) Offrir des protéines de sources durables à tous les repas et privilégier celles ayant un plus faible impact environnemental;
- b) Substituer en totalité ou en partie les protéines animales par des protéines végétales dans les recettes existantes;
- c) Introduire de nouvelles recettes en privilégiant les protéines végétales;
- d) Favoriser les aliments cultivés sans engrais ou pesticides chimiques.

Principe 7 : Assurer un approvisionnement de proximité lorsque possible afin d'encourager l'économie locale et la réduction des GES

- a) Favoriser l'achat de denrées locales non périssables par le biais d'achats regroupés;
- b) Favoriser l'achat de denrées périssables de saison.

Principe 8 : Diminuer la production de matières résiduelles

- a) Définir et adopter des pratiques visant à réduire les surplus alimentaires tout au long de la chaîne de production et de distribution;
- b) Réduire la quantité de matière organique envoyée à l'enfouissement en favorisant la récupération, entre autres par le compostage, si les installations sont disponibles;
- c) Restreindre l'utilisation de la vaisselle à usage unique aux situations qui autrement affecteraient le service aux résidents et usagers;
- d) Si la vaisselle à usage unique ne peut être évitée, privilégier l'usage de vaisselle recyclable ou compostable;
- e) Favoriser l'accès à des points d'eau libre-service et favoriser l'utilisation de bouteilles personnelles réutilisables.

Principe 9 : Minimiser les impacts environnementaux du cycle production-approvisionnement-entreposage-préparation-service

- a) Réduire le transport et favoriser l'achat local et en offrant des menus saisonniers mettant en valeur les aliments régionaux.

8 ENTRÉE EN VIGUEUR

La politique interne pour une alimentation saine et durable entre en vigueur au moment de son adoption par le conseil d'administration.

9 RÉFÉRENCES

- ADEME. (2021). *Alimentation durable : définition et enjeux*. Récupéré sur <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>
- Carboneutre Québec. (2022). *L'empreinte écologique: La définition simple*. Récupéré sur <https://carboneutrequebec.com/definition-empreinte-ecologique/>
- CARTV. (2022). *Biologique*. Conseil des appellations réservées et des termes valorisants du Québec. Récupéré sur <https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/biologique/>
- Gouvernement du Québec. (2006 (à jour 2021)). *Loi sur le développement durable (LRQ, c. D-8.1.1)*. Récupéré sur <http://www.legisquebec.gouv.qc.ca/fr/document/lc/d-8.1.1>
- Gouvernement du Québec. (À jour 2021 b). *Loi sur les produits alimentaires (RLQ, c. P-29)*. Récupéré sur <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/p-29>
- Gouvernement du Québec. (à jour 2021). *Loi sur les services de santé et les services sociaux (RLQ, c. S-4.2)*. Récupéré sur <http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/s-4.2>
- MAPAQ. (2018 b). *Cadre de référence pour l'achat d'aliments dans le marché institutionnel: Règles applicables et modalités de prise en compte du développement durable et de l'environnement*. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Récupéré sur <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/GuideAERbioalimentaire.pdf>

- MAPAQ. (2018). *Politique bioalimentaire 2018-2025*. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Récupéré sur https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1549643501
- MAPAQ. (2020). *Pour une alimentation locale dans les institutions publiques : Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois*. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Récupéré sur https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebécois_MAPAQ.pdf?1601986149
- Marquez, A., & Gacad, A. (2019). *Guide des menus durables: une approche pas à pas vers la durabilité*. Récupéré sur <https://menudurable.ca/>
- MSSS. (2006). *Investir pour l'avenir - Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*. Ministère de la santé et des services sociaux. Récupéré sur <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2012/12-289-08W.pdf>
- MSSS. (2009). *Miser sur une saine alimentation, une question de qualité: cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées*. Ministère de la santé et des services sociaux. Récupéré sur <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000857/>
- MSSS. (2015). *Programme national de santé publique – 2015-2025, Pour améliorer la santé de la population du Québec*. ministère de la Santé et des Services sociaux. Récupéré sur <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2015/15-216-01W.pdf>
- Santé Canada. (2019). *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation à l'intention des professionnels de la santé et des responsables des politiques*. Récupéré sur https://guide-alimentaire.canada.ca/sites/default/files/artifact-pdf/CDG-FR-2018_0.pdf

HISTORIQUE DES VERSIONS (du plus ancien au plus récent)		
Numéro et titre	Date d'adoption	Établissement d'origine
DST-103 Politique pour une alimentation saine et durable	2022-03-31	CISSSMC

RÉDIGÉE OU RÉVISÉE PAR

Vincent Boisvert, Conseiller en développement durable pour le CISSSMC
 Louis Lamontagne, directeur des services techniques, DST
 Manon Lapalme, directrice adjointe - services d'hôtellerie, DST;
 Luce Gallant, APPR, coordination des services alimentaires – volet gestion des menus, DST

PERSONNES CONSULTÉES

Le Comité de développement durable du CISSSMC
 Les gestionnaires des services alimentaires, hôtellerie, DST
 Kareen Nour, Coordinatrice régionale, Maladies infectieuses, gestion des menaces et santé environnementale, DSPu
 Laurent Teasdale, Chef de service local pour l'équipe saines habitudes de vie et santé dentaire, DSPu
 Cloé Rodrigue, Directrice de la recherche, DR
 Isabelle Marcoux, APPR, DSPu
 Julie Marcil, APPR et nutritionniste, DSPu,
 Louise Larivée, Chef de la réadaptation physique et nutrition-CCLM, DSM
 Marjolaine D'Amours, Chef de la réadaptation physique et nutrition (HHR) et de la formation (CISSS), DSM