

PROGRAMME DE COLLATIONS DE L'OPÉRATION SOLIDARITÉ

Écoles dont l'indice de défavorisation se situe entre 0-29,99 %

POURQUOI OFFRIR DES COLLATIONS AUX ÉLÈVES?

Le secteur des services alimentaires veille à mettre en œuvre la *Politique pour une saine alimentation* et ainsi offrir à l'ensemble des élèves un environnement alimentaire sain. Parmi les actions mises en place, on retrouve différents programmes de soutien alimentaire, dont la distribution de collations



- En tenant compte du budget disponible, des collations sont offertes à tous les élèves fréquentant les écoles de la tranche de défavorisation entre 0 et 29,99 % (5 jours par semaine) pour favoriser leur réussite éducative.
- Aussi, la promotion des saines habitudes de vie est pertinente afin de sensibiliser les élèves à l'importance de consommer un déjeuner équilibré.
- La collation est donc un complément au petit déjeuner et non un substitut. Ainsi, la distribution de la collation devrait être faite vers 9 h 30.

**Comme les années antérieures, le budget alloué est destiné à offrir des collations aux élèves uniquement.*

COMMENT EST ÉLABORÉ LE MENU DE COLLATIONS?

Pour l'élaboration du menu des collations, les critères suivants sont appliqués:

- le respect de la *Politique pour une saine alimentation* et du guide nutritionnel de la CSDM, adoptés par le Conseil des commissaires;
- le choix d'aliments variés provenant du *Guide alimentaire canadien*;
- la variété des aliments;
- le choix d'aliments sans noix et sans arachide considérant les risques d'allergie.

Les aliments servis en collation sont choisis afin de contribuer à la consommation d'aliments du *Guide alimentaire canadien* qui sont peu consommés par les élèves, comme indiqué dans les études sur le sujet¹, soit :

- les produits céréaliers,
- les fruits et légumes,
- le lait et substituts.

**Le menu ne contient aucun aliment à base d'arachides, de graines ou de noix.*

QU'EN EST-IL DE LA QUESTION ENVIRONNEMENTALE?

Dans le domaine de l'alimentation de collectivité, les règles d'hygiène et de salubrité sont très importantes à respecter pour protéger la santé des élèves (réf. : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)). L'emploi des aliments préemballés permet d'assurer un minimum de manipulation par le personnel réduisant ainsi les risques de contamination.



Dans un souci de contribuer à la protection de l'environnement, plus de 65 % des produits achetés par nos services sont des produits locaux.

1. L'alimentation des jeunes Québécois : un premier tour de table, enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes, Institut de la statistique du Québec, 2004.