

AVIS DE CONVOCATION

Réunion du Comité permanent en Éducation, Équité, Diversité et Inclusion (CÉÉDI) du Conseil scolaire Viamonde – **Réunion N° 2**

Membres du Comité en Éducation, Équité, Diversité et Inclusion	M ^{me} Geneviève Oger, Conseillère scolaire M ^{me} Kristine Dandavino, Conseillère scolaire M. Benoit Fortin, Conseiller scolaire
Membres suppléants	M. Eric Lapointe, Conseiller scolaire M. Yvon Rochefort, Conseiller scolaire
Membre du comité consultatif de l'éducation spécialisée (CCÉS)	M ^{me} Manoushka Aimable
Membre du comité de participation des élèves du Conseil scolaire Viamonde	M ^{lle} Ralyne Ngueyap, É.S. De Lamothe-Cadillac, Windsor
Membres des organismes	M ^{me} Chantal Léveillé, Représentante du <i>Réseau Femmes du Sud-Ouest de L'Ontario</i> Mx Anne-Sophie Ruest-Paquette, Représentante de <i>FrancoQueer</i> M ^{me} Mariam Hassan Dehye, Représentante du Centre de santé communautaire de Hamilton, Niagara M. Lanciné Koulibaly, Directeur du Centre francophone de Hamilton M ^{me} Edwige Buquet-Ngom, Représentante Point Ancre Jeunesse (PAJ) M ^{me} Christelle Deudjui, Représentante de Connecture Canada
Membres de l'administration du Conseil scolaire Viamonde	M ^{me} Shondra Mings, Agente en équité et droits de la personne M. Hugues Kamga Wambo, Surintendant de l'éducation M. Olivier St Maurice, Surintendant de l'éducation M ^{me} Isabelle Turcotte, Surintendante de l'éducation M. Roland Desloges, Surintendant de l'éducation M ^{me} Corine Céline, Secrétaire de séances du Conseil

Vous êtes par la présente convoqué-e à la réunion du :

Comité permanent en Éducation, Équité, Diversité et Inclusion

Date : **Le 18 décembre 2024 à 17 h 30 heures**

Lieu : [Rejoignez la réunion maintenant](#)

COMITÉ PERMANENT EN ÉDUCATION, ÉQUITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION (CÉÉDI)

ORDRE DU JOUR

Rencontre N° 2

1. Appel des membres
2. Reconnaissance du territoire
3. Nomination de la présidence du CÉÉDI
4. **Affaires courantes :**
 - 4.1 Adoption de l'ordre du jour
 - 4.2 Déclaration de conflit d'intérêts
 - 4.3 Adoption du procès-verbal de la **réunion n° 1** du 24 septembre 2024
 - 4.4 Questions découlant du procès-verbal de la **réunion n° 1** du 24 septembre 2024
5. **Politiques**
 - 5.1 Politique n° 3,401 - Aménagement linguistique
 - 5.2 Politique n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles
6. **Alimentation saine dans les écoles**

[Petits déjeuners et collations dans les écoles de Viamonde.mp4](#)
7. Mise à jour/suggestions des organismes : Tour de table
8. Dates des prochaines rencontres CÉÉDI à 17h30 via TEAMS
 - 5 mars 2025
 - 27 mai 2025
9. Levée de la réunion

Reconnaissance des Territoires

Siège social du Conseil scolaire Viamonde

Nous, au siège social du Conseil scolaire Viamonde, respectons cette terre qui nous accueille, nous nourrit et nous abrite et soulignons également le rôle important que jouent la faune, la flore, l'eau et les minéraux dans notre vie.

Nous nous rappelons que nous vivons sur un territoire visé par l'accord du bol à une cuillère, et le Traité de Niagara, représenté par la chaîne de l'alliance.

Nous reconnaissons aussi que notre école se trouve sur une terre visée par le traité 13, terre des Anishinaabe, dont les Mississaugas du Credit, des Haudenosaunee et des Wendat. Aujourd'hui, plusieurs peuples des Premières Nations, des Métis et des Inuit vivent sur ce territoire.

Ainsi, nous pouvons apprendre et prendre soin de cette terre avec les peuples autochtones, afin de nous assurer du bien-être de tous les êtres vivants partageant les ressources, pour les générations à venir.

[Carte de territoires: Native-land.ca](http://Native-land.ca) | [La terre de quels aïeux?](#)

[Carte des traités et des réserves en Ontario](http://Ontario.ca) | [Ontario.ca](#)

NON-ADOPTÉ

PROCÈS-VERBAL

DE LA RENCONTRE N° 1 DU COMITÉ PERMANENT EN ÉDUCATION, ÉQUITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION (CÉÉDI) DU CONSEIL SCOLAIRE VIAMONDE.

Le 24 septembre 2024

Le Comité permanent en éducation, équité, diversité et inclusion tient sa rencontre n° 1 le **24 septembre 2024** de **17 h 32 à 18 h 48** par vidéoconférence sous la présidence de la conseillère Richez.

Membres du Comité en Éducation, Équité, Diversité et Inclusion présents	M ^{me} Emmanuelle Richez, Conseillère scolaire – Présidente du Comité M ^{me} Anna-Karyna Ruskowski, Conseillère scolaire M ^{me} Kristine Dandavino, Conseillère scolaire (18 h 00)
Membre du comité consultatif de l'éducation spécialisée (CCÉS)	M ^{me} Manoushka Aimable
Membre du comité de participation des élèves du Conseil scolaire Viamonde	Mlle Ralyne Ngueyap, É.S. De Lamothe-Cadillac, Windsor
Membres des organismes présents	M ^{me} Mariam Hassan Dehye, Représentante du Centre de santé communautaire de Hamilton, Niagara M. Laciné Koulibaly, Représentante du Centre francophone de Hamilton (17h54) Mx Anne-Sophie Ruest-Paquette, Représentante de <i>FrancoQueer</i> Mme Christelle Deudjui, Représentante de Connecture Canada
Membres des organismes absents	M ^{me} Chantal Léveillé, Représentante du Réseau Femmes du Sud-Ouest de L'Ontario M ^{me} Edwige Buquet-Ngom, Représentante Point Ancre Jeunesse - PAJ
Membres de l'administration du Conseil scolaire Viamonde	M. Hugues Kamga Wambo, Surintendant de l'éducation M ^{me} Isabelle Turcotte, Surintendante de l'éducation M. Olivier St Maurice, Surintendant de l'éducation M. Roland Desloges, Surintendant de l'éducation M ^{me} Corine Céline, Secrétaire de séances

Lien pour accéder à la documentation de la réunion :

https://csviamonde.ca/fileadmin/viamonde/Documentation_des_Comites/Documents_CEEDI_24_sept_2024.pdf

1. La conseillère Richez souhaite la bienvenue aux membres du Comité permanent en Éducation, Équité, Diversité et Inclusion et procède à l'appel des membres.

2. RECONNAISSANCE DES TERRITOIRES DES PEUPLES AUTOCHTONES

Anne-Sophie **Ruest-Paquette** fait la lecture de la reconnaissance des territoires des peuples autochtones.

3. ACCUEIL DES NOUVEAUX MEMBRES DU CÉÉDI

M. Kamga, surintendant de l'éducation, présente le rapport portant sur l'accueil de trois nouveaux membres au sein du CÉÉDI : un représentant de Point Ancre Jeunesse (PAJ), un autre de Connecture Canada, ainsi qu'une élève de l'école secondaire De-Lamothe-Cadillac, choisie par ses pairs lors de la rencontre du Comité de Participation des Élèves (CPÉ) tenue le 5 septembre.

QUE le rapport en date du 24 septembre 2024 intitulé - *Accueil des nouveaux membres du CÉÉDI* soit reçu.

Proposée par : Anna-Karyna Ruszkowski

Appuyée par : Mariam Hassan Dehye

ADOPTÉE

4. AFFAIRES COURANTES

4.1 ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

QUE soit adopté tel que présenté *l'Ordre du jour de la rencontre n° 1 du CÉÉDI* du 24 septembre 2024.

Proposée par : Anna-Karyna Ruszkowski

Appuyée par : Anne-Sophie Ruest-Paquette

ADOPTÉE

4.2 DÉCLARATION DE CONFLITS D'INTÉRÊTS

Aucune déclaration de conflits d'intérêts

4.3 ADOPTION DU PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION N^O 4 DU 28 MAI 2024.

QUE soit adopté tel que modifié le *Procès-verbal de la rencontre n^o 4 du 28 mai 2024*.

Proposée par : Anna-Karyna Ruszkowski

Appuyée par : Mariam Hassan Dehye

ADOPTÉE

4.4 QUESTIONS DÉCOULANT DU PROCÈS-VERBAL DE LA RÉUNION N^O 4 DU 28 MAI 2024.

Des suggestions de modifications sont apportées au procès-verbal de la réunion n^o 4 du 28 mai 2024.

5. POLITIQUES

5.1 Politique n^o 3,203 – Programme Bonne arrivée à l'école

Mme Turcotte, surintendante de l'éducation, présente la politique n^o 3,203 - Programme Bonne arrivée à l'école. Quelques suggestions ont été apportées de la part des membres du Comité.

À la suite de ce travail avec le comité, la politique sera finalisée et la version définitive de celle-ci sera présentée à une prochaine réunion du Conseil aux fins d'approbation, de diffusion et de mise en vigueur.

QUE le rapport en date du 24 septembre 2024 intitulé *Consultation - Politique révisée n^o - 3,203 - Programme Bonne arrivée à l'école* soit reçu.

QUE le comité recommande au Conseil l'approbation de la politique révisée telle que modifiée.

Proposée par : Anne-Sophie Ruest-Paquette

Appuyée par : Manoushka Aimable

Abstention par : Laciné Koulibaly

ADOPTÉES

5.2 Politique n° 3,300 - Maladies infectieuses et contagieuses

M. Roland Desloges, surintendant de l'éducation, présente le rapport sur la politique n° 3,300 - Maladies infectieuses et contagieuses à déclaration obligatoire. Une période de questions s'en suit et quelques suggestions sont apportées à la politique présentée.

À la suite de ce travail avec le comité, la politique sera finalisée et la version définitive de celle-ci sera présentée à une prochaine réunion du Conseil aux fins d'approbation, de diffusion et de mise en vigueur.

QUE le rapport en date du 24 septembre 2024 intitulé *Consultation - Politique révisée n° - 3,300 Maladies infectieuses et contagieuses à déclaration obligatoire* soit reçu.

QUE le comité recommande au Conseil l'approbation de la politique révisée telle que modifiée.

Proposée par : Anne-Sophie Ruest-Paquette

Appuyée par : Anna-Karyna Ruszkowski

ADOPTÉES

5.3 Politique n° 2,406 – Utilisation des appareils mobiles personnels

M. Olivier St-Maurice, surintendant de l'éducation, présente le rapport sur la politique n° 2,406 - Utilisation des appareils mobiles personnels tel qu'exigée par la NPP 128 du ministre de l'Éducation de l'Ontario. Des commentaires et les suggestions sont notés par le comité.

À la suite de ce travail avec le comité, la politique sera envoyée en consultation publique et la version finale sera présentée à une prochaine réunion du Conseil aux fins d'approbation, de diffusion et de mise en vigueur.

QUE le rapport en date du 24 septembre 2024 intitulé *Consultation Politique no 2,406 révisée – Utilisation des appareils mobiles personnels* soit reçu.

QUE la politique révisée soit envoyée aux instances habituelles pour consultation publique

Proposée par : Anne-Sophie Ruest-Paquette

Appuyée par : Anna-Karyna Ruszkowski

ADOPTÉES

6. **MISE À JOUR/SUGGESTIONS DES ORGANISMES : TOUR DE TABLE**

Mme Christelle Deudjui, représentante de Connecture Canada.

Connecture Canada est un groupe qui se concentre dans la promotion et le développement des environnements ouverts qui encouragent les immigrants francophones et personnes bilingues à explorer les opportunités de carrières, d'entrepreneuriat, de développement personnel, professionnel et citoyen dans les secteurs divers à travers l'éducation, le réseautage, la formation, les événements spéciaux, les publications, la création et la distribution d'outils spéciaux pour encadrer, accompagner et soutenir les femmes noires, les jeunes, les immigrants et surtout les personnes noires ou d'origine africaine à comprendre et accéder aux opportunités disponibles sur le marché du travail, s'impliquer davantage dans leur propre développement et s'outiller pour faire des choix informés qui contribuent à leur épanouissement.

Ils sont actuellement à l'école Jeunes sans frontière pour aider les jeunes afin d'explorer divers parcours dans leur carrière.

M. Laciné Koulibaly, Représentant du Centre francophone de Hamilton.

Le CFH est un centre pluridisciplinaire qui fait la promotion de la langue française et nourrit le sentiment d'appartenance à la francophonie à travers des expériences sociales, culturelles et artistiques. Le centre collabore avec le Conseil Viamonde pour diverses activités.

Voir le lien pour plus de détails sur le CFH :

[Centre francophone Hamilton | Hamilton ON | Facebook](#)

M^{me} Manoushka Aimable informe le comité que le Centre Francophone a tenu son AGA le 16 septembre et les activités continuent. La petite enfance, développement et famille a ouvert deux centres ON Y VA avec la collaboration

du Conseil Viamonde.

M^{me} Mariam Hassan Dehye, Représentante du Centre de santé communautaire de Hamilton, Niagara.

Le centre continue son partenariat avec le Conseil Viamonde en animant des ateliers au sein des écoles et durant les portes ouvertes pour représenter la communauté des nouveaux arrivants francophones immigrants et réfugiés qui ont besoin de services sociaux et de santé

Le Centre de santé communautaire Hamilton/Niagara (CSCHN), en collaboration avec de nombreux partenaires locaux, offre un large éventail de services et d'activités pour faciliter l'établissement et le mieux-être des familles et des individus nouvellement arrivés et les aider à s'intégrer dans leur nouvelle communauté d'accueil.

Mlle Ralyne Ngueyap, É.S. De Lamothe-Cadillac, Windsor, la représentante, des élèves apprécient les divers organismes qui se présentent à l'école pour aider les élèves avec leur curriculum vitae pour éventuellement trouver du travail dans le futur.

Mx Anne-Sophie Ruest-Paquette, Représentante de *FrancoQueer* partage avec le comité les liens pour en connaître davantage sur leur organisme qui comprend la communication inclusive.

Anne-Sophie encourage aussi le comité de consulter leur site web en particulier le rapport annuel sur le programme jeunesse.

<https://www.francoqueer.ca/rapports>

Elle parle de la trousse pour l'inclusion 2SLGBTQIA+

<https://www.francoqueer.ca/ressources/trousse-inclusion>

Pour terminer, elle partage les liens sur les récits arc-en-ciel qui comprennent les témoignages des livres humains 2SLGBTQIA+ en salle de classe.

<https://www.francoqueer.ca/programmes/recits-arc-en-ciel>

Les détails seront envoyés à M. Kamga.

Elle invite les membres à communiquer avec elle pour toute question à l'adresse : anne-sophie@francoqueer.ca

NON-ADOPTÉ

La présidente du Comité, Mme Richez, encourage les membres de comité de faire parvenir dans ce comité, leurs idées et suggestions dans l'agenda pour la nouvelle année scolaire.

La conseillère Dandavino partage avec le comité qu'elle a participé à un Postcast sur la diversité et elle souhaite le partager à l'avenir avec le comité. Elle aimerait aussi partager avec le comité l'usage du bon vocabulaire pour les peuples autochtones et avoir des ressources pour les élèves.

La conseillère Ruszkowski aimerait aborder, dans ce comité, l'intimidation dans nos écoles. Examiner comment le Conseil peut réduire l'intimidation qui persiste dans les écoles.

Mx Anne-Sophie Ruest-Paquette propose d'appuyer le Conseil sur le sujet de l'intimidation comme elle travaille actuellement sur ce programme dans sa synthèse.

Elle souhaite aborder la question du bien-être pour les élèves 2SLGBTQIA+ car ces jeunes se sentent en insécurité dans ce domaine par le problème des désinformations à nos jeunes.

La conseillère Richez passe la présidence à la conseillère Ruszkowski.

La conseillère Richez aimerait aborder deux sujets au comité :

1. comprendre le rôle d'un *Conseiller pédagogique* au sein du Conseil, leurs descriptions de tâches, leurs projets et autres.
2. avoir un portrait des activités parascolaires offertes à nos jeunes à Viamonde quand il s'agit de sports, activités culturelles et autres.

Les suggestions sont notées par l'administration.

7. DATE DE LA PROCHAINE RENCONTRE CÉÉDI

La date de la prochaine rencontre n° 2 du CÉÉDI se tiendra le **18 décembre 2024** à 17 h 30 sur TEAMS.

La conseillère Ruszkowski sera absente et la conseillère Dandavino se présentera vers 18h.

M. Kamga demande à ceux et celles qui ne peuvent pas participer d'envoyer un courriel à l'administration.

8. LEVÉE DE LA RÉUNION

À 18 h 48, la conseillère Dandavino propose la levée de la réunion.

QUE la réunion soit levée.

ADOPTÉE

Présidente du Comité CÉÉDI
Emmanuelle Richez

Surintendant de l'éducation
Hugues Kamga

Le 18 décembre 2024

AU COMITÉ PERMANENT EN ÉDUCATION, ÉQUITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION (CÉÉDI)

OBJET : Politique 3,401 – Aménagement linguistique

Préambule

Tel que stipulé dans la Politique 1,111 Gouvernance - Comités du conseil, le Comité permanent en éducation, équité, diversité et inclusion (CÉÉDI) est responsable de fournir des rétroactions sur les politiques découlant de son mandat et de faire des recommandations au Conseil.

Situation actuelle

Conformément au cycle de révision des politiques du Conseil qui a été établi à quatre ans, la politique 3,401 – *Aménagement linguistique* a été revue et vous est présentée pour rétroaction (annexe A).

La politique sera ensuite présentée aux instances habituelles aux fins de consultation publique. La version revue de la politique sera aussi affichée sur le site web du Conseil ainsi qu'un formulaire de réponse en ligne.

Le comité recevra une version finalisée de la politique suite aux consultations publiques.

II EST RECOMMANDÉ :

QUE le rapport en date du 18 décembre 2024 « *Politique 3,401 – Aménagement linguistique* » soit reçu.

QUE la politique révisée soit envoyée aux instances habituelles pour consultation publique.

Présenté et préparé par :

La surintendance de l'éducation,
Olivier St-Maurice

Annexes

A – Politique 3,401 – *Aménagement linguistique*

ÉCOLES – ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Approuvée le 13 mai 2006

Révisée le 23 janvier 2025

Prochaine révision en 2028-2029

Page 1 de 3

PRÉAMBULE

Le 26 octobre 2004, le ministère de l'Éducation de l'Ontario a publié la *Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française* (PAL). La PAL définit le mandat de l'éducation de langue française en Ontario, les objectifs stratégiques ainsi que les principaux axes d'intervention pour atteindre ces objectifs.

La principale raison d'être de la politique d'aménagement linguistique est de contribuer, par des interventions ciblées et planifiées, au développement durable de la communauté scolaire de langue française de l'Ontario et à la pérennité de langue française. La PAL vise comme objectif de favoriser un rapport positif à la langue française et à la culture francophone chez les élèves qui fréquentent une école de langue française tout en soutenant leur apprentissage et leur bien-être. À cette fin, elle préconise une approche flexible et ouverte sur la diversité linguistique et culturelle qui caractérise l'effectif scolaire dans les écoles de langue française de l'Ontario.

Voici les trois résultats escomptés de la PAL au niveau provincial :

1. Élèves : Capacité accrue à acquérir les compétences en communication orale afin de maximiser l'apprentissage et la construction identitaire.
2. Personnel scolaire : Capacité accrue à œuvrer en milieu minoritaire afin d'appuyer les apprentissages scolaires et le développement identitaire de chaque élève.
3. Conseil scolaire : Capacité accrue à maintenir et augmenter l'effectif scolaire afin de contribuer à la vitalité des écoles de langue française et à la communauté francophone.

ÉNONCÉ DE POLITIQUE

Le Conseil scolaire Viamonde reconnaît l'importance de la *Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française* et s'engage à contribuer à l'atteinte des résultats escomptés par celle-ci tels que présentés ci-dessus.

Ces résultats s'inscrivent harmonieusement dans la mission et la vision du Conseil, ainsi qu'à la Promesse Viamonde, qui stipule de façon explicite l'objectif selon lequel l'élève du Conseil scolaire Viamonde affirme avec fierté et engagement son identité francophone.

La *Politique d'aménagement linguistique* énonce les cinq visées stratégiques suivantes, auxquelles le Conseil souscrit :

- Offrir dans les écoles de langue française un enseignement de qualité adapté au milieu minoritaire ;
- Former des jeunes francophones responsables, compétents et forts de leur identité linguistique et culturelle ;

ÉCOLES — ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION**AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE**

Page 2 de 3

- Augmenter les capacités de la communauté d'apprentissage (c'est-à-dire le personnel scolaire, les parents et les élèves) à soutenir le développement linguistique et culturel de la communauté dans une perspective d'apprentissage tout au long de la vie ;
- Élargir et animer l'espace francophone en établissant des partenariats solides entre l'école, la famille et la communauté locale et élargie ;
- Accroître la vitalité des institutions éducatives ontariennes en favorisant, entre autres, le recrutement et la rétention des élèves des écoles de langue française et contribuer ainsi au développement durable de la communauté francophone.

De plus, le Conseil souscrit aux cinq axes d'intervention de la *Politique d'aménagement linguistique* :

- L'axe de l'apprentissage ;
- L'axe de la construction identitaire ;
- L'axe du leadership participatif ;
- L'axe de l'engagement parental et communautaire ;
- L'axe de la vitalité institutionnelle.

Le Conseil scolaire Viamonde entrevoit l'identité francophone comme le produit d'une démarche continue et dynamique par laquelle l'élève développe un rapport positif à la langue française et à la culture francophone. Cette identité existe en juxtaposition aux autres facettes identitaires qui constituent chaque personne.

DÉFINITION

Aménagement linguistique : la mise en œuvre, par les institutions éducatives, d'interventions planifiées et systémiques visant à assurer la protection, la valorisation et la transmission de la langue et de la culture françaises en milieu minoritaire.

MODALITÉS**1. Engagement du Conseil**

Le Conseil s'engage à poursuivre le développement de sa culture d'amélioration dans l'atteinte des résultats provinciaux visés et collaborera pleinement tant au niveau provincial que dans toutes les communautés desservies par ses écoles sur le territoire du Centre-Sud-Ouest pour le développement durable de la communauté francophone.

Le Conseil et ses écoles s'engagent donc à :

- Faciliter la réussite scolaire de chaque élève par la mise en place de programmes et de services pertinents et de qualité qui reflètent la diversité linguistique et culturelle de la communauté francophone ;
- Soutenir la démarche identitaire francophone des élèves et du personnel scolaire par la mise en place de conditions favorables à la prise de conscience linguistique et culturelle, de même que par la création d'un espace francophone qui tient compte du dynamisme et respecte le pluralisme de la communauté de langue française de l'Ontario.
- Développer les capacités du personnel scolaire et des familles à soutenir la démarche

ÉCOLES — ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Page 3 de 3

identitaire francophone des élèves et favoriser le développement d'un rapport positif à la langue française et la culture francophone en s'inscrivant dans une vision qui favorise l'apprentissage tout au long de la vie.

- Travailler en collaboration avec les partenaires en développant les programmes, les ressources et les services nécessaires.
- Assurer la vitalité du Conseil et de ses écoles par un leadership qui met l'accent sur les stratégies contribuant à la pérennité des institutions francophones et au développement durable de la communauté francophone.

RÉFÉRENCES

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. (2004). *L'aménagement linguistique en un clin d'œil*. Gouvernement de l'Ontario.

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. (2004). *Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française*. Gouvernement de l'Ontario.

ÉCOLES – ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Approuvée le 13 mai 2006

Révisée le ~~23~~ 28 mai ~~2015~~ 2024Prochaine révision en ~~2024-2025~~ 2028-2029

Page 1 de 4

CONTEXTE PRÉAMBULE

Le 26 octobre 2004, le ministère de l'Éducation de l'Ontario ~~lançait~~ publié la *Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française* (PAL). La PAL définit le mandat de l'éducation de langue française en Ontario, les objectifs stratégiques ainsi que les principaux axes d'intervention pour atteindre ces objectifs, pour promouvoir la langue et la culture françaises et pour améliorer le rendement des élèves des écoles de langue française. Cette Politique vise à aider les élèves francophones de l'Ontario à préserver leur culture, à améliorer leur rendement scolaire et à renforcer leur fierté. Par ailleurs, elle a pour but de garder un plus grand nombre d'élèves dans les écoles de langue française.

La principale raison d'être de la politique d'aménagement linguistique est de contribuer, par des interventions ciblées et planifiées, au développement durable de la communauté scolaire de langue française de l'Ontario et à la pérennité de langue française. La PAL vise comme objectif de favoriser un rapport positif à la langue française et à la culture francophone chez les élèves qui fréquentent une école de langue française tout en soutenant leur apprentissage et leur bien-être. À cette fin, elle préconise une approche flexible et ouverte sur la diversité linguistique et culturelle qui caractérise l'effectif scolaire dans les écoles de langue française de l'Ontario.

Voici les trois résultats escomptés de la PAL au niveau provincial :

1. Élèves : Capacité accrue à acquérir les compétences en communication orale afin de maximiser l'apprentissage et la construction identitaire.
2. Personnel scolaire : Capacité accrue à œuvrer en milieu minoritaire afin d'appuyer les apprentissages scolaires et le développement identitaire de chaque élève.
3. Conseil scolaire : Capacité accrue à maintenir et augmenter l'effectif scolaire afin de contribuer à la vitalité des écoles de langue française et à la communauté francophone.

DÉFINITION

~~**Aménagement linguistique** : est la mise en œuvre, par les institutions éducatives, d'interventions planifiées et systémiques visant à assurer la protection, la valorisation et la transmission de la langue et de la culture françaises en milieu minoritaire.~~

ÉNONCÉ DE POLITIQUE

Le Conseil scolaire Viamonde reconnaît l'importance de la *Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française* et s'engage à contribuer à l'atteinte des résultats escomptés par celle-ci tels que présentés ci-dessus.

Ces résultats s'inscrivent harmonieusement dans la mission et la vision du Conseil, ainsi qu'à

ÉCOLES — ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Page 2 de 4

la Promesse Viamonde, qui stipule de façon explicite l'objectif selon lequel l'élève du Conseil scolaire Viamonde affirme avec fierté et engagement son identité francophone.

Mission : Viamonde, chef de file en éducation, se dédie à offrir des écoles novatrices à taille humaine où les élèves sont des citoyennes et citoyens du monde.

Vision : Engagé vers l'excellence en éducation, Viamonde est reconnu comme un allié indispensable à la réussite et au bien-être collectifs.

La Politique d'aménagement linguistique énonce les cinq visées stratégiques suivantes, auxquelles le Conseil souscrit ; et cinq axes d'intervention qui assurent une planification ciblée des activités à entreprendre et des produits livrables dans le but d'atteindre les résultats qu'il s'est fixés annuellement. Les plans d'action qui découleront de la mise en œuvre devront donc être en cohérence avec ces visées et ces axes.

Les visées stratégiques de la Politique d'aménagement linguistique consistent à :

- Offrir dans les écoles de langue française un enseignement de qualité adapté au milieu minoritaire ;
- Former des jeunes francophones responsables, compétents et forts de leur identité linguistique et culturelle ;
- Augmenter les capacités de la communauté d'apprentissage (c'est-à-dire le personnel scolaire, les parents et les élèves) à soutenir le développement linguistique et culturel de la communauté dans une perspective d'apprentissage tout au long de la vie ;
- Élargir et animer l'espace francophone en établissant des partenariats solides entre l'école, la famille et la communauté locale et élargie ;
- Accroître la vitalité des institutions éducatives ontariennes en favorisant, entre autres, le recrutement et la rétention des élèves des écoles de langue française et contribuer ainsi au développement durable de la communauté francophone.

De plus, le Conseil souscrit aux ~~les~~ cinq axes d'intervention de la Politique d'aménagement linguistique ~~son~~ :

- L'axe de l'apprentissage ;
- L'axe de la construction identitaire ;
- L'axe du leadership participatif ;
- L'axe de l'engagement parental et communautaire ;
- L'axe de la vitalité institutionnelle.

Le Conseil scolaire Viamonde entrevoit l'identité francophone comme le produit d'une démarche continue et dynamique par laquelle l'élève développe un rapport positif à la langue française et à la culture francophone. Cette identité existe en juxtaposition aux autres facettes identitaires qui constituent chaque personne.

Il est dans l'esprit de cette politique que l'apprentissage tout au long de la vie, la construction identitaire et le développement des capacités sont des processus continus qui interpellent toutes les personnes qui de près ou de loin œuvrent au sein du Conseil.

ÉCOLES — ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Page 3 de 4

DÉFINITION

Aménagement linguistique : la mise en œuvre, par les institutions éducatives, d'interventions planifiées et systémiques visant à assurer la protection, la valorisation et la transmission de la langue et de la culture françaises en milieu minoritaire.

MODALITÉS**1. Engagement du Conseil**

Le Conseil s'engage à poursuivre le développement de sa culture d'amélioration dans l'atteinte des résultats provinciaux visés et collaborera pleinement tant au niveau provincial que dans toutes les communautés desservies par ses écoles sur le territoire du Centre-Sud-Ouest pour le développement durable de la communauté francophone.

Le Conseil et ses écoles s'engagent donc à :

- ~~Faciliter, dans la perspective de l'apprentissage tout au long de la vie, la réussite scolaire de chaque élève par la mise en place de programmes et de services pertinents et de qualité qui reflètent la diversité linguistique et culturelle de la communauté francophone ; spécificité de la communauté francophone et qui tiennent compte des effets du contexte anglophone sur l'apprentissage des matières et des disciplines scolaires.~~
- ~~_____~~
- ~~Soutenir la démarche identitaire francophone des élèves et du personnel scolaire par la mise en place de conditions favorables à la prise de conscience linguistique et culturelle, de même que par la création d'un espace francophone qui tient compte du dynamisme et respecte le pluralisme de la communauté de langue française de l'Ontario.~~
- ~~Favoriser la construction de l'identité et l'expression de la fierté d'être francophone par la mise en place de conditions favorables à la création d'un espace francophone qui tient compte du dynamisme et respecte le pluralisme de la communauté de langue française de l'Ontario.~~
- Développer les capacités du personnel scolaire, ~~et~~ des familles ~~et des élèves~~ à soutenir la démarche identitaire francophone des élèves et favoriser le développement d'un rapport positif à la langue française et la culture francophone linguistique et culturel de la communauté dans en s'inscrivant dans une vision qui favorise l'apprentissage tout au long de la vie.
- ~~Accroître les liens~~ Travailler en collaboration avec les partenaires ~~et les appuyer dans leur capacité à en~~ développer les programmes, les ressources et les services nécessaires.
- ~~Accroître~~ Assurer la vitalité du Conseil et de ses écoles par un leadership éducatif qui met l'accent sur les capacités à induire des changements stratégiques contribuant à la ~~_____~~ pérennité de ~~ces~~ institutions francophones et au développement durable de la communauté ~~_____~~ francophone.

RÉFÉRENCES

ÉCOLES ~~==~~ ENSEIGNEMENT, APPRENTISSAGE ET ÉVALUATION

AMÉNAGEMENT LINGUISTIQUE

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. (2004). -L'aménagement linguistique en un clin d'œil. Gouvernement de l'Ontario. -

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. (2004). -Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française. Gouvernement de l'Ontario. -

~~1. —Politique d'aménagement linguistique de l'Ontario pour l'éducation en langue française —Octobre 2004~~

~~2. L'Aménagement linguistique en un clin d'œil —Charte.~~

Le 18 décembre 2024

AU COMITÉ ÉQUITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION

Objet : Consultation – Politique révisée n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles

Préambule

Tel que stipulé dans la *Politique 1,20 Gouvernance - Comités du Conseil / Comités permanents*, le comité est responsable d'appuyer le Conseil dans l'élaboration et la révision des ébauches de politiques et d'en examiner leur incidence.

Situation actuelle

Conformément au cycle de révision des politiques du Conseil qui a été établi à quatre ans, la politique n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles a été revue et vous est présentée pour rétroaction (annexe A).

Les directives administratives sont également en annexe B, à titre de renseignement.

À la suite de ce travail avec le comité, la politique sera finalisée et la version définitive de celle-ci sera présentée à une prochaine réunion du Conseil aux fins d'approbation, de diffusion et de mise en vigueur.

II EST RECOMMANDÉ :

QUE le rapport en date du 18 décembre 2024 intitulé *Consultation - Politique révisée n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles* soit reçu.

QUE le comité recommande au Conseil l'approbation de la politique révisée telle que présentée.

Présenté et préparé par :

La surintendance de l'éducation
Roland Desloges

Annexes

A – Politique n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles

B- Directive administrative n° 3,303 - Aliments et boissons en vente dans les écoles

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Approuvée le 30 avril 2011

Révisée le 23 janvier 2025

Prochaine révision en 2028-2029

Page 1 de 2

PRÉAMBULE

Le Conseil scolaire Viamonde (ci-après Le Conseil) s'engage à faire des écoles des lieux d'alimentation saine pour les élèves afin de leur offrir les conditions nécessaires à la réalisation de leur plein potentiel. La recherche démontre que les enfants qui adoptent de saines habitudes alimentaires font preuve d'une meilleure capacité d'attention, d'une meilleure disposition aux apprentissages et améliorent leurs chances de réussite.

Le Conseil estime que les écoles ont un important rôle à jouer pour aider les élèves à mener une vie plus saine, notamment en leur enseignant les habiletés nécessaires pour faire des choix sains et en renforçant ces habiletés par une mise en pratique en milieu scolaire.

ÉNONCÉ DE POLITIQUE

Cette politique a pour but d'établir des normes d'alimentation concernant la vente d'aliments et de boissons dans les écoles élémentaires et secondaires financées par les fonds publics en Ontario. Les normes d'alimentation s'appliquent à tous les aliments et boissons en vente dans le cadre scolaire, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Pour ce faire, le Conseil s'engage à respecter les normes d'alimentation établies dans la *note Politique/Programme* (« NPP ») n° 150 : *Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles (2010)* et la *Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles (2022)*, ainsi qu'à collaborer avec les services de santé à la promotion d'une alimentation saine dans les écoles, voire toutes organismes en lien avec les maladies liés à l'alimentation malsaine.

Les objectifs de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles sont :

- de répondre aux exigences provinciales en matière de vente d'aliments et de boissons en milieu scolaire;
- de valoriser la saine alimentation et les saines habitudes de vie auprès des élèves;
- de contribuer à améliorer les résultats d'apprentissage;
- de réduire le risque pour les élèves de développer des maladies chroniques graves comme des maladies cardiaques, le diabète de type 2 et certains types de cancer;
- de renforcer les connaissances, les compétences et les comportements développés dans diverses matières et disciplines du curriculum de l'Ontario qui portent sur une saine alimentation et les saines habitudes de vie.

NORMES D'ALIMENTATION

Les normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien (2019)* et ont pour but de voir à ce que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves.

ÉCOLES - SANTÉ**ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES**

Page 2 de 2

Ces normes pour les aliments et les boissons sont indiquées dans les deux rubriques de la directive administrative :

Normes d'alimentation concernant les aliments et Normes d'alimentation concernant les boissons.

Ces deux rubriques donnent un aperçu des critères nutritionnels auxquels doivent répondre les aliments et les boissons pour être vendus dans les écoles.

Ces critères sont présentés dans trois catégories : Vendre le plus (les aliments et boissons classés sous cette catégorie doivent constituer au moins 80 % de tous les choix d'aliments à vendre), Vendre moins (ils ne doivent pas dépasser 20 % de tous les choix d'aliments à vendre) et Vente non permise (ils ne peuvent pas être vendus dans les écoles).

RÉFÉRENCES

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles (Note Politique/Programmes n° 150). 4 octobre 2010.

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. Règlement de l'Ontario 200/08 : Normes relatives aux gras trans. 2008.

Ministère de la Santé de l'Ontario. Règlement de l'Ontario 562 : Règlement sur les aliments. 1990.

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. Politiques et normes concernant les aliments et les boissons dans les écoles. 2010.

Santé Canada. Guide alimentaire canadien. 2019.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Approuvée le 30 avril 2011

Révisée le 23 ~~avril~~ janvier 2024Prochaine révision en ~~2024-2025~~ 2028-2029

Page 1 de 2

PRÉAMBULE

Le Conseil scolaire Viamonde (ci-après Le Conseil) s'engage à faire de ~~ses~~ écoles des lieux d'alimentation saine pour les élèves afin de leur offrir les conditions nécessaires à la réalisation de leur plein potentiel. La recherche démontre que les enfants qui ~~ont adopté de saines habitudes un régime~~ alimentaires ~~sain~~ font preuve d'une meilleure capacité d'attention, d'une meilleure disposition aux apprentissages et améliorent leurs chances de réussite ~~sont plus attentifs, plus prêts à apprendre et plus susceptibles de réussir à l'école.~~

Le Conseil estime que les écoles ont un important rôle à jouer pour aider les élèves à mener une vie plus saine, notamment en leur enseignant ~~aux élèves~~ les habiletés nécessaires pour faire des choix sains et en renforçant ces habiletés par une mise en pratique en milieu scolaire.

ÉNONCÉ DE POLITIQUE

~~Le Conseil s'engage à mettre en œuvre la note Politique/Programme (« NPP ») n° 150 (2010) du ministère de l'Éducation de l'Ontario (« le Ministère »).~~ Cette politique a pour but d'établir des normes d'alimentation concernant la vente d'aliments et de boissons dans les écoles élémentaires et secondaires financées par les fonds publics en Ontario. Les normes d'alimentation s'appliquent à tous les aliments et boissons en vente dans le cadre scolaire, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Pour ce faire, le Conseil s'engage à respecter les normes d'alimentation établies dans la *note Politique/Programme (« NPP ») n° 150 : Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles (2010)* et la Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles (2022), ainsi qu'à collaborer avec les services de santé à la promotion d'une alimentation saine dans les écoles, voire toutes organismes en lien avec les maladies liés à l'alimentation malsaine.

Les objectifs de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles sont :

- de répondre aux exigences provinciales en matière de vente d'aliments et de boissons en milieu scolaire;
- de valoriser la saine alimentation et les saines habitudes de vie auprès des élèves;
- de contribuer à améliorer les résultats d'apprentissage;
- ~~d'améliorer la santé de tous les élèves;~~
- de réduire le risque pour les élèves d'avoir de développer des maladies chroniques graves comme des maladies cardiaques, le diabète de type 2 et certains types de cancer;
- de renforcer les connaissances, les compétences et les comportements développés dans diverses matières et disciplines du curriculum de l'Ontario qui portent sur une saine alimentation et les saines habitudes de vie.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Page 2 de 2

NORMES D'ALIMENTATION

Les normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien (2019~~07~~)* et ont pour but de voir à ce que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves.

Ces normes pour les aliments et les boissons sont indiquées dans les deux rubriques [de la directive administrative](#) : *Normes d'alimentation concernant les aliments* et *Normes d'alimentation concernant les boissons*.

Ces deux rubriques donnent un aperçu des critères nutritionnels auxquels doivent répondre les aliments et les boissons pour être vendus dans les écoles.

Ces critères sont présentés dans trois catégories : Vendre le plus (les aliments et boissons classés sous cette catégorie doivent constituer au moins 80 % de tous les choix d'aliments à vendre), Vendre moins (ils ne doivent pas dépasser 20 % de tous les choix d'aliments à vendre) et Vente non permise (ils ne peuvent pas être vendus dans les écoles).

RÉFÉRENCES

[Règlement de l'Ontario](#)

[Note Politique/Programme \(« NPP »\) n° 150 \(2010\) du ministère de l'Éducation de l'Ontario \(« le Ministère »\).](#)

[Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles \(2022\)](#)

[Règlement 200/08 norme relatives aux gras trans en vertu de la Loi sur l'éducation, 2008](#)

[Règlement 562 modifié en vertu de la Loi sur la protection et la promotion de la santé](#)

[Guide alimentaire canadien, 2019~~07~~.](#)

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Approuvées le 30 avril 2011

Révisées le 23 janvier 2025

Prochaine révision en 2028-2029

Page 1 de 16

PRÉAMBULE

Le Conseil croit qu'il est important d'offrir un milieu scolaire qui favorise l'apprentissage et la réussite des élèves, et contribue à leur bien-être social et affectif.

Ces directives ont pour but d'établir les normes d'alimentation concernant la vente d'aliments et de boissons dans les écoles élémentaires et secondaires financées par les fonds publics en Ontario et de préciser les modalités rattachées à la mise en œuvre de la *politique n° 3,303 concernant les aliments et les boissons dans les écoles*.

1. NORMES D'ALIMENTATION

Les normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario présentées à l'[Annexe A](#) intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien (2019)* et servent de fondement pour que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves.

Toute nourriture ou boisson vendue dans les écoles doit satisfaire aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le *Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation*.

1.1. Normes d'alimentation concernant la nourriture

Les normes s'appuient sur les recommandations du *Guide alimentaire canadien* et les aliments sont classés dans six (6) grandes catégories. Ces catégories sont les *Légumes et fruits*, les *Aliments à grains entiers*, les *Aliments protéinés*, les *Plats composés* (p. ex., pizza, pâtes alimentaires, soupe, salade, sandwichs) et les *ingrédients divers*, (p. ex., condiments, sauces, trempettes, huiles, assaisonnements) et, les confiseries, (p. ex., bonbons, chocolat), dont la vente n'est pas permise dans les écoles.

1.2. Normes d'alimentation concernant les boissons

Il existe deux séries de normes concernant les boissons, soit une pour les écoles élémentaires et une autre pour les écoles secondaires.

Les normes d'alimentation classifient chaque type d'aliment ou de boisson, en fonction de ses valeurs nutritives, de manière à encadrer l'offre alimentaire vendue dans les écoles et l'élaboration des menus. Cette classification est détaillée comme suit :

1.2.1 Vendre le plus (≥80 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie sont les choix les plus sains et contiennent généralement un pourcentage plus élevé d'éléments nutritifs de base et une plus faible quantité de matières grasses, de sucre ou de sodium. Ces produits doivent constituer au moins 80 % de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion. Cette

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 2 de 16

exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

1.2.2 Vendre moins (≤ 20 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie risquent d'avoir une teneur en matières grasses, en sucre ou en sodium légèrement supérieure à celle des produits classés *Vendre le plus*. Leur présence ne doit pas dépasser 20 % de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme ou l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

1.2.3 Vente non permise. Les produits classés sous cette catégorie contiennent généralement peu ou pas d'éléments nutritifs de base ou contiennent de grandes quantités de matières grasses, de sucre ou de sodium (p. ex., friture et tout aliment frit, confiseries). Les aliments et les boissons classés sous cette catégorie ne peuvent pas être vendus dans les écoles.

2. APPLICATION

Les normes d'alimentation ainsi établies s'appliquent à tous les aliments et boissons en vente, quels que soient **l'endroit** (p. ex., cafétérias, distributeurs automatiques, kiosques à confiseries), **le programme** (p. ex., programme de repas préparés) et **l'occasion** (p. ex., vente de pâtisseries, événement sportif).

2.1. La direction d'école doit veiller à ce que tous les aliments et boissons en vente dans l'école dans le cadre d'activités scolaires soient conformes aux normes d'alimentation établies dans l'Annexe A.

2.2. Les informations sur l'étiquette de l'aliment ou de la boisson, c'est-à-dire le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients doivent être comparées avec les critères nutritionnels mentionnés à l'Annexe A afin d'établir si l'aliment ou la boisson peut être vendu dans les écoles.

2.3. La direction d'école doit veiller à ce que toute la nourriture et toutes les boissons vendues dans les écoles satisfassent aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le *Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation*.

2.4. La direction d'école doit veiller à ce que les fournisseurs dans les écoles appliquent les normes d'alimentation décrites dans l'Annexe A et se conforment aux *Normes relatives aux gras trans*.

Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits en n'y ajoutant que peu ou pas de matières grasses ou de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 4 de 16

Les normes d'alimentation ne s'appliquent pas aux aliments ni aux boissons qui :

- sont offerts gratuitement aux élèves dans les écoles;
- sont apportés de la maison ou achetés en dehors des lieux scolaires et ne sont pas destinés à la revente à l'école;
- peuvent être achetés à l'occasion de sorties scolaires, en dehors des lieux scolaires;
- sont en vente dans les écoles à des fins non scolaires (p. ex., mis en vente par un organisme extérieur qui se sert du gymnase après les heures d'école pour une activité non scolaire);
- sont vendus pour des levées de fonds en dehors des lieux scolaires;
- sont vendus dans les salles du personnel.

3. EXCEPTION FAITE LORS DES JOURNÉES SPÉCIALES

La direction d'école peut désigner au maximum dix journées spéciales durant l'année scolaire pendant lesquelles les aliments et boissons vendus à l'école pourraient ne pas satisfaire aux normes d'alimentation présentées dans cette politique.

La direction d'école doit consulter le conseil d'école avant de désigner une journée d'école comme journée spéciale.

4. AUTRES EXIGENCES

Les directions d'école doivent se conformer au *Règlement de l'Ontario 200/08, sur les Normes relatives aux gras trans*, et à tout autre règlement applicable pris en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Les directions d'école doivent veiller à ce que les aliments et les boissons sont préparés, servis et entreposés conformément au *Règlement 562* modifié régissant les services d'alimentation, pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Les directions d'école doivent prendre en considération la *politique et les directives administratives n° 3,301 Soutien aux élèves ayant des affectations médicales prédominantes* afin de réduire le risque d'exposition à des allergènes alimentaires pouvant causer des réactions anaphylactiques. Toutefois, nous ne pouvons pas promettre des écoles sans noix.

Les directions d'école doivent s'assurer que les élèves ont accès à de l'eau potable durant la journée d'école, tel qu'indiqué dans le Guide alimentaire canadien (2019).

5. PRATIQUES SUGGÉRÉES

Les écoles devraient :

- offrir, là où c'est possible et quand cela est possible, des aliments et boissons cultivés ou produits en Ontario;
- faire preuve de conscience écologique (p. ex., réduire les déchets alimentaires, réutiliser les contenants, recycler les restes de nourriture);
- éviter d'offrir de la nourriture ou des boissons à titre de récompense ou de mesure d'encouragement pour bonne conduite, réussite scolaire ou participation.

RÉFÉRENCES

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. *Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles (Note Politique/Programmes n° 150)*. 4 octobre 2010.

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. *Règlement de l'Ontario 200/08 : Normes relatives aux gras trans*. 2008.

Ministère de la Santé de l'Ontario. *Règlement de l'Ontario 562 : Règlement sur les aliments*. 1990.

Ministère de l'Éducation de l'Ontario. *Politiques et normes concernant les aliments et les boissons dans les écoles*. 2010.

Santé Canada. *Guide alimentaire canadien*. 2019.

ANNEXES

- [ANNEXE A](#) : Ministère de l'Éducation de l'Ontario. *Normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario*. 2010.

ANNEXE A : NORMES D'ALIMENTATION POUR LES ÉCOLES DE L'ONTARIO

Lire les informations sur l'étiquette de l'aliment – surtout le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients – puis comparer ces informations avec les critères nutritionnels ci-dessous pour établir si l'aliment ou la boisson peut être vendu dans les écoles.

Les produits dans la catégorie *Vendre le plus* doivent constituer *au moins 80 %* de tous les choix d'aliments et *au moins 80 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Les produits dans la catégorie *Vendre moins* ne doivent constituer *pas plus de 20 %* de tous les choix d'aliments et *pas plus de 20 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Normes d'alimentation concernant la nourriture

Toute nourriture vendue dans les écoles doit satisfaire aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Légumes et fruits

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels des jus et mélanges de jus de légumes et de fruits.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Légumes et fruits frais, surgelés, en conserve ou déshydratés	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 360 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes frais ou surgelés avec peu ou pas de sel ajouté • Fruits frais ou surgelés sans ajout de sucre • Légumes en conserve • Fruits en conserve dans un jus ou un léger sirop • Compote de pommes non sucrée • Certains produits surgelés à base de pommes de terre à faible teneur en gras, y compris frites • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 %* 	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 % • Légumes et fruits légèrement assaisonnés ou en sauce • Certains assortiments de légumes préparés 	<p>Le sucre** est indiqué en premier sur la liste des ingrédients ou gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de légumes ou de fruits préparés avec une plus forte teneur en gras, en sucre ou en sel, y compris les légumes frits • Certains produits emballés surgelés et produits à base de pommes de terre frites, y compris les pommes de terre rissolées et les frites • Certaines collations aux fruits faites à base de jus (bonbons gélifiés, roulés aux fruits)

Légumes et fruits (fin)

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Tomates en conserve et produits à base de tomates	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines tomates entières, écrasées ou en morceaux • Certaines sauces pour pâtes alimentaires 		gras : > 3 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Tomates entières, écrasées ou en morceaux avec une teneur plus forte en gras ou en sodium • Sauce pour pâtes alimentaires avec une teneur plus forte en gras ou en sodium
Croustilles de légumes et de fruits	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 240 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) à faible teneur en gras et en sodium • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) à faible teneur en gras et en sodium 	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) 	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium • Certaines croustilles de fruits ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium

* Les aliments à forte teneur en glucides et en féculents (naturels ou ajoutés) peuvent laisser entre les dents des particules qui peuvent présenter un risque pour la santé dentaire. Au nombre des choix de légumes et de fruits particulièrement préoccupants, mentionnons les pâtes de fruits déshydratées, les fruits secs et les croustilles (de pommes de terre et autres). On suggère de ne manger ces aliments que durant les repas et de réserver pour les collations les aliments qui sont vite éliminés de la bouche, tels que les légumes ou les fruits frais (crus ou cuits), en conserve ou surgelés.

** Repérer d'autres mots qui représentent le sucre (glucide), tels que *glucose, fructose, sucrose, dextrose, dextrine, sirop de maïs, sirop d'érable, sucre de canne, miel et jus de fruits concentré*.

Aliments à grains entiers

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple, cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés. 			
Pain	<p>Le blé entier ou autre céréale entière est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain de blé entier ou de céréales entières, y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza et pain plat à base de blé entier ou de céréale entière 	<p>gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain à base de farine blanche (enrichie), y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pains pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza à base de farine blanche (enrichie) 	<p>gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain blanc ayant une teneur élevée en gras ou en sodium • Certains pains, scones et biscuits au fromage
Pâtes alimentaires, riz et autres céréales	<p>gras : ≤ 3 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes de blé entier ou de farine blanche (enrichie), y compris semoule de couscous • Riz blanc, brun ou sauvage, pâtes à base de riz ou de sarrasin (soba) • Quinoa, boulgour, blé en grains, épeautre et autres céréales entières 	<p>gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales 	<p>gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales ayant une teneur plus forte en gras, en gras saturés ou en sodium

Aliments en grains entiers (fin)

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des choix)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Aliments cuits au four	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales • Certaines gaufres et crêpes de blé entier ou de céréales entières 	gras : ≤ 10 g et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales, collation (snack) • Certaines gaufres et crêpes 	gras : > 10 g ou gras saturés : > 2 g ou fibres : < 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • La plupart des croissants, feuilletés danois, gâteaux, beignets, tartes, chaussons, pâtisseries • Certains biscuits et carrés
Collations à base de céréales	gras : ≤ 3 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, croustilles de pita et pains plats de céréales entières • Certains craquelins et maïs soufflé emballés 	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, bretzels et maïs soufflé 	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Craquelins, bretzels et maïs soufflé à forte teneur en gras et en sodium • La plupart des croustilles de maïs et autres mélanges à collation
Céréales	La céréale entière ou le blé entier est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines céréales pour petit-déjeuner, y compris avoine et certains granolas et céréales (servies froides) et riches en fibres 		Le blé entier ou autre céréale entière <i>n'est pas</i> indiqué en premier sur la liste des ingrédients ou gras saturés : > 2 g ou fibres : < 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines céréales pour petit-déjeuner

Aliments protéinés

<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit. • Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels à suivre pour le lait liquide et ses substituts liquides. 			
	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Yogourt, kéfir	gras : $\leq 3,25\%$ MG* ou ≤ 3 g <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Yogourt nature et parfumé, y compris le yogourt en tube 		gras : $> 3,25\%$ MG ou > 3 g <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Yogourt à forte teneur en gras, tel que le yogourt de type balkan
Fromage**	gras : $\leq 20\%$ MG et sodium : ≤ 360 mg et calcium : $\geq 15\%$ VQ*** <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Fromages à faible teneur en gras et en sodium, y compris mozzarella partiellement écrémée, cheddar léger, certains fromages suisses et ricottas 	sodium : ≤ 480 mg et calcium : $\geq 15\%$ VQ <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • La plupart des fromages durs et mous non fondus, y compris cheddar, mozzarella, brick, parmesan, certaines fétas, Monterey jack, havarti, gouda; fromage cottage, fromage en grains et bâtonnets au fromage 	sodium : > 480 mg ou calcium : $< 15\%$ VQ <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Certains produits fromagers à base de pâte fondue • La plupart des fromages à la crème
Desserts à base de lait		gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 360 mg et calcium : $\geq 5\%$ VQ <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Certains yogourts glacés, flans, crèmes anglaises, lait glacé, glaces italiennes 	gras : > 5 g ou sodium : > 360 mg ou calcium : $< 5\%$ VQ <i>Exemples</i> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines crèmes anglaises • La plupart des yogourts glacés à forte teneur en gras et en sucre, y compris crème glacée, barres, gâteaux et sandwichs de crème glacée

* MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

** Encourager les choix de fromage à faible teneur en matières grasses

*** VQ = valeur quotidienne

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Aliments protéinés

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Viande fraîche ou congelée	gras : ≤ 10 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée extra-maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc et volailles maigres • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande maigre • Certaines galettes de viande maigre 	gras : ≤ 14 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc, volaille • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande • Certaines galettes de viande 	gras : > 14 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande à forte teneur en gras et en sodium, y compris ailes de poulet, bacon, côtes de porc et de bœuf • Certaines saucisses de Francfort • La plupart des bâtonnets de pepperoni • La plupart des produits à base de bœuf ou de dinde séchée et salée
Charcuterie	gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 600 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	gras : > 5 g ou sodium : > 600 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie riche en gras et en sodium
Poisson*	gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Poisson frais, surgelé ou en conserve 	gras : ≤ 12 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons surgelés et panés (p. ex., bâtons de poisson) • Poissons frais, surgelés ou en conserve 	gras : > 12 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons panés ou enrobés de pâte à frire à forte teneur ajoutée en gras et en sodium • Poissons frais ou surgelés à forte teneur en mercure*
Œuf	gras : ≤ 7 g et sodium : ≤ 480 mg		gras : > 7 g ou sodium : > 480 mg

Aliments protéinés (fin)

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Noix, graines (nature, en beurre)	<p>non enrobées de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurres de noix, de légumineuses et de graines, y compris d'arachides, d'amandes, de noix, de graines de soja, de sésame et de tournesol • Noix et graines, y compris amandes, noix, arachides, graines de tournesol, de citrouille (pépites) 		<p>enrobé de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noix enrobées • Certaines noix grillées et salées
Substituts à la viande, tels que tofu, haricots et lentilles	<p>gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg et protéines : ≥ 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines galettes, lanières, croquettes, saucisses de Francfort et saucisses diverses de légumes, de tofu et de tempeh • Haricots et lentilles 		<p>gras : > 8 g ou sodium : > 480 mg ou protéines : < 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains produits à base de légumes à forte teneur en sodium • Certains substituts à la viande à forte teneur en gras et en sodium ou à faible teneur en protéines

* Certains types de poissons peuvent avoir une teneur en mercure dangereuse pour la santé humaine. Le poisson pêché dans les lacs et rivières de la région peut avoir une teneur en mercure différente de celle du poisson vendu dans le commerce. Le thon en conserve dit « pâle » a généralement une plus faible teneur en mercure que n'en ont le thon « blanc » ou l'« albacore (germon) ». Consulter le site Web de Santé Canada pour connaître la mise à jour régulière à ce sujet et la liste des poissons à faible teneur en mercure à www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem- chim/environ/mercur/cons-adv-etud-fra.php.

Plats composés

Remarque : Les plats composés sont des produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base.

Plats composés assortis d'un tableau de valeur nutritive			
<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients donnés par le fournisseur. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés. 			
	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des Critères nutritionnels)	Vente non permise Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza surgelée, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	gras : ≤ 10 g et gras saturés : ≤ 5 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 10 g	gras : ≤ 15 g et gras saturés : ≤ 7 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 7 g	gras : > 15 g ou gras saturés : > 7 g ou sodium : > 960 mg ou fibres : < 2 g ou protéines : < 7 g
Soupe	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 720 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 720 mg	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 720 mg
Accompagnement (p. ex. salade de céréales ou de légumes)	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 7 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg	gras : > 7 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 360 mg

Plats composés (fin)

Plats composés sans tableau de valeur nutritive

- Pour chaque ingrédient du plat, consulter, dans cette annexe, les critères nutritionnels du groupe alimentaire correspondant à l'ingrédient.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des Critères nutritionnels)	Vente non permise Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	Tous les ingrédients de base* appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.
Soupe	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.
Accompagnement (p. ex., salade de céréales ou de légumes)	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.

* Un ingrédient de base est tout produit indiqué dans un des groupes figurant dans les normes d'alimentation, c'est-à-dire les groupes Légumes et fruits, Produits céréaliers, Lait et substituts, et Viandes et substituts. *Toutes* les garnitures pour pizza sont considérées comme des ingrédients de base.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Ingrédients divers

Ingrédients secondaires

- Les ingrédients ci-dessous sont considérés comme secondaires et sont utilisés en faible quantité comme indiqué dans « Portion ».
- Choisir des produits à faible teneur en gras et en sodium.

Ingrédients	Portion
Condiments et tartinades	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Sauces	≤ 60 ml (4 c. à soupe)
Trempettes	≤ 30 ml (2 c. à soupe)
Matières grasses	≤ 5 ml (1 c. à thé)
Huiles et sauces à salade	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Autres ingrédients (p. ex. copeaux de chocolat, noix de coco, olives, parmesan)	≤ 15 ml (1 c. à soupe)

Produits divers dont la vente n'est pas permise dans les écoles (exemples de confiseries)

Bonbons
 Chocolat
 Barres énergétiques
 Bonbons à la réglisse
 Gomme à mâcher
 Bonbons gélifiés
 Sucettes glacées et tubes de jus de fruits glacé non préparés avec 100 % de jus de fruits

ÉCOLES - SANTÉ
ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES
Normes d'alimentation concernant les boissons

Les normes d'alimentation concernant les boissons sont présentées séparément pour les écoles élémentaires et pour les écoles secondaires. Toutes les boissons vendues dans les écoles doivent satisfaire aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Boissons – Écoles élémentaires

Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.			
	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins (\leq Critères)	Vente non permise Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : $\leq 2\%$ MG* ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : $\geq 25\%$ VQ** et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : $> 2\%$ MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : $< 25\%$ VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Boissons au yogourt	gras : $\leq 3,25\%$ MG ou ≤ 3 g et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : $> 3,25\%$ MG ou > 3 g ou volume du contenant : > 250 ml
Lait de soja et autres boissons, substituts du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D et volume du contenant : ≤ 250 ml		non enrichi ou volume du contenant : > 250 ml
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100% , avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre et volume du contenant : ≤ 250 ml		$< 100\%$ de jus, pulpe ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients ou volume du contenant : > 250 ml
Chocolat chaud	gras : $\leq 2\%$ MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : $\geq 25\%$ VQ et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : $> 2\%$ MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : $< 25\%$ VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Café et thé			tout café et thé
Thé glacé			tout thé glacé
Boissons énergisantes			toute boisson énergisante
Boissons pour sportifs			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex. boissons gazeuses, eau parfumée, boissons avec jus comme limonade,			toute autre boisson

* MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

** VQ = valeur quotidienne

ÉCOLES - SANTÉ
ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES
Boissons - Écoles secondaires

Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.

	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait* et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : ≤ 2 % MG** ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ***		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Boissons au yogourt	gras : $\leq 3,25$ % MG ou ≤ 3 g		gras : $> 3,25$ % MG ou > 3 g
Lait de soja et autres boissons avec substituts du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D		non enrichi
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100 %, avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre		< 100 % de jus, pulpe, ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients
Chocolat chaud	gras : ≤ 2 % MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Café et thé		décaféiné	caféiné
Thé glacé		teneur en calories : ≤ 40 et décaféiné	teneur en calories : > 40 ou caféiné
Boissons			toute boisson énergisante
Boissons pour			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex., boissons gazeuses, eau parfumée; boissons avec jus comme limonade, orangeade)		teneur en calories : ≤ 40 et sans caféine	teneur en calories : > 40 ou caféiné

*Le lait peut être vendu dans des contenants de plusieurs portions.

** MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

*** VQ = valeur quotidienne

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Approuvées le 30 avril 2011

Révisées le 23 ~~janvier~~ avril 2025~~4~~Prochaine révision en 202~~8~~4-202~~9~~5

Page 1 de 16

PRÉAMBULE

Le Conseil croit qu'il est important d'offrir un milieu scolaire qui favorise l'apprentissage et la réussite des élèves, et contribue à leur bien-être social et affectif.

Ces directives ~~découlent de la politique n° 3,303 concernant les aliments et les boissons dans les écoles et ont pour but d'établir d'encadrer la vente d'aliments et de boissons en milieu scolaire, conformément aux normes établies en Ontario, ont pour but d'établir~~ les normes d'alimentation concernant la vente d'aliments et de boissons dans les écoles élémentaires et secondaires financées par les fonds publics en Ontario et de préciser les modalités rattachées à la mise en œuvre de la *politique n° 3,303 concernant les aliments et les boissons dans les écoles*.

1. NORMES D'ALIMENTATION

Les normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario présentées à l'Annexe A intègrent les principes d'alimentation saine du *Guide alimentaire canadien (20197)* et ~~ont pour but de s'assurer servent de fondement pour~~ que les aliments et les boissons en vente dans les écoles contribuent à la croissance et au développement sains des élèves.

Toute nourriture ou boisson vendue dans les écoles doit satisfaire aux Normes relatives aux gras trans décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation. Ces normes pour les aliments et les boissons sont indiquées dans les deux rubriques :

~~Normes d'alimentation concernant les aliments et Normes d'alimentation concernant les boissons.~~

1.1. Normes d'alimentation concernant les aliments la nourriture

Les ~~normes s'appuient appuient sur les recommandations du aliments sont classés selon le~~ *Guide alimentaire canadien et les aliments sont classés dans six (6) grandes catégories. Ces catégories sont soit les Légumes et fruits, Produits céréaliers les Aliments à grains entiers, Lait et substituts et Viandes et substituts, les et Aliments protéinés, les. Il y a aussi, Plats composés, pour les produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base (p. ex., pizza, pâtes alimentaires, soupe, salade, sandwichs) et les Ingrédients divers, pour les ingrédients que l'on utilise en faible quantité (p. ex., condiments, sauces, trempettes, huiles, assaisonnements) et, les confiseries, pour les confiseries dont la vente n'est pas permise (p. ex., bonbons, chocolat), dont la vente n'est pas permise dans les écoles.*

~~Toute nourriture vendue dans les écoles doit satisfaire aux Normes relatives aux gras trans décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation.~~

1.2. Normes d'alimentation concernant les boissons

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS EN VENTE DANS LES ÉCOLES

Approuvées le 30 avril 2011

Révisées le 23 ~~janvier~~ ~~avril~~ 2025⁴Prochaine révision en 2028⁴-2029⁵

Page 1 de 16

~~Ces normes sont présentées séparément. Il existe deux séries de normes concernant les boissons, soit une pour les écoles élémentaires et une autre pour les écoles secondaires. Toutes les boissons vendues dans les écoles doivent satisfaire aux Normes relatives aux gras trans décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation.~~

~~Les normes d'alimentation classifient chaque type d'aliment ou de boisson, en fonction de ses valeurs nutritives, de manière à encadrer l'offre alimentaire vendue dans les écoles et l'élaboration des menus. Ces deux rubriques donnent un aperçu des critères nutritionnels auxquels doivent satisfaire les aliments et les boissons pour être vendus dans les écoles. Ces critères sont présentés dans les catégories suivantes. Cette classification est détaillée comme suit :~~

1.2.1. Vendre le plus (≥ 80 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie sont les choix les plus sains et contiennent généralement un pourcentage plus élevé d'éléments nutritifs de base et une plus faible quantité de matières grasses, de sucre ou de sodium. Ces produits doivent constituer au moins 80 % de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme et l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

1.2.2. Vendre moins (≤ 20 % des choix). Les produits classés sous cette catégorie risquent d'avoir une teneur en matières grasses, en sucre ou en sodium légèrement supérieure à celle des produits classés *Vendre le plus*. Leur présence ne doit pas dépasser 20 % de tous les choix d'aliments à vendre, quels que soient l'endroit, le programme ou l'occasion. Cette exigence s'applique aussi aux choix de boissons.

1.2.3. Vente non permise. Les produits classés sous cette catégorie contiennent généralement peu ou pas d'éléments nutritifs de base ou contiennent de grandes quantités de matières grasses, de sucre ou de sodium (p. ex., friture et tout aliment frit, confiseries). Les aliments et les boissons classés sous cette catégorie ne peuvent pas être vendus dans les écoles.

2. APPLICATION

Les normes d'alimentation ainsi établies s'appliquent à tous les aliments et boissons en vente, quels que soient **l'endroit** (p. ex., cafétérias, distributeurs automatiques, kiosques à confiseries), **le programme** (p. ex., programme de repas préparés) et **l'occasion** (p. ex., vente de pâtisseries, événement sportif).

2.1. La direction d'école doit veiller à ce que tous les aliments et boissons en vente dans l'école dans le cadre d'activités scolaires soient conformes aux normes d'alimentation établies dans l'Annexe A.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 2 de 16

2.2. Les informations sur l'étiquette de l'aliment ou de la boisson, c'est-à-dire le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients doivent être comparées avec les critères nutritionnels mentionnés à l'Annexe A afin d'établir si l'aliment ou la boisson peut être vendu dans les écoles.

2.3. La direction d'école doit veiller à ce que toute la nourriture et toutes les boissons vendues dans les écoles satisfassent aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le *Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la Loi sur l'éducation*.

2.4. La direction d'école doit veiller à ce que les fournisseurs dans les écoles appliquent les normes d'alimentation décrites dans l'Annexe A et se conforment aux *Normes relatives aux gras trans*.

Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits en n'y ajoutant que peu ou pas de matières grasses ou de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

Les normes d'alimentation ne s'appliquent pas aux aliments ni aux boissons qui :

- sont offerts gratuitement aux élèves dans les écoles;
- sont apportés de la maison ou achetés en dehors des lieux scolaires et ne sont pas destinés à la revente à l'école;
- peuvent être achetés à l'occasion de sorties scolaires, en dehors des lieux scolaires;
- sont en vente dans les écoles à des fins non scolaires (p. ex., mis en vente par un organisme extérieur qui se sert du gymnase après les heures d'école pour une activité non scolaire);
- sont vendus pour des levées de fonds en dehors des lieux scolaires;
- sont vendus dans les salles du personnel.

~~La direction d'école devrait consulter Cyber@dmin pour des informations additionnelles concernant la lecture des normes d'alimentation, le classement des aliments et boissons, la lecture d'un tableau de valeur nutritive et l'utilisation de la règle 80/20.~~

3. EXCEPTION FAITE LORS DES JOURNÉES SPÉCIALES

La direction d'école peut désigner au maximum dix journées spéciales durant l'année scolaire pendant lesquelles les aliments et boissons vendus à l'école pourraient ne pas satisfaire aux normes d'alimentation présentées dans cette politique (p.ex., fête champêtre de fin d'année scolaire).

La direction d'école doit consulter le conseil d'école avant de désigner une journée d'école comme journée spéciale.

4. AUTRES EXIGENCES

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 3 de 16

Les directions d'école doivent se conformer au *Règlement de l'Ontario 200/08*, sur les *Normes relatives aux gras trans*, et à tout autre règlement applicable pris en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Les directions d'école doivent ~~s'assurer~~ veiller à ce que les aliments et les boissons sont préparés, servis et entreposés conformément au *Règlement 562* modifié régissant les services d'alimentation, pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Les directions d'école doivent prendre en considération la *politique et les directives administratives n° 3,301 Soutien aux élèves ayant des affectations médicales prédominantes 3,25 Anaphylaxie — Allergies alimentaires et autres* afin de réduire le risque d'exposition à des allergènes alimentaires pouvant causer des réactions anaphylactiques. Toutefois, nous ne pouvons pas promettre des écoles sans noix.

Les directions d'école doivent s'assurer que les élèves ont accès à de l'eau potable durant la journée d'école, tel qu'~~selon~~ indiqué dans le Guide alimentaire canadien (2019).

5. PRATIQUES SUGGÉRÉES

Les écoles devraient :

- offrir, là où c'est possible et quand cela est possible, des aliments et boissons [cultivés ou produits](#) en Ontario;
- faire preuve de conscience écologique (p. ex., réduire les déchets alimentaires, réutiliser les contenants, recycler les restes de nourriture);
- éviter d'offrir de la nourriture ou des boissons à titre de récompense ou de mesure d'encouragement pour bonne conduite, réussite scolaire ou participation.

RÉFÉRENCES

[Règlement de l'Ontario](#)
[Note Politique/Programme n° 150, 2010](#)

[Règlement 200/08 normes relatives aux gras trans en vertu de la Loi sur l'éducation, 2008](#)

[Règlement 562 modifié en vertu de la Loi sur la protection et la promotion de la santé :](#)

-

[Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 2022](#)

[Guide](#)
[Guide alimentaire canadien, 2019](#)

ANNEXES

- [ANNEXE A : Normes d'alimentation pour les écoles de l'Ontario](#)

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

ANNEXE A : NORMES D'ALIMENTATION POUR LES ÉCOLES DE L'ONTARIO

Lire les informations sur l'étiquette de l'aliment – surtout le tableau de la valeur nutritive et la liste des ingrédients – puis comparer ces informations avec les critères nutritionnels ci-dessous pour établir si l'aliment ou la boisson peut être vendu dans les écoles.

Les produits dans la catégorie *Vendre le plus* doivent constituer *au moins 80 %* de tous les choix d'aliments et *au moins 80 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Les produits dans la catégorie *Vendre moins* ne doivent constituer *pas plus de 20 %* de tous les choix d'aliments et *pas plus de 20 %* de tous les choix de boissons à vendre dans les lieux scolaires, quels qu'en soient l'endroit, le programme et l'occasion.

Normes d'alimentation concernant la nourriture

Toute nourriture vendue dans les écoles doit satisfaire aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Légumes et fruits

<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit. • Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels des jus et mélanges de jus de légumes et de fruits. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés. 			
	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Légumes et fruits frais, surgelés, en conserve ou déshydratés	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 360 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes frais ou surgelés avec peu ou pas de sel ajouté • Fruits frais ou surgelés sans ajout de sucre • Légumes en conserve • Fruits en conserve dans un jus ou un léger sirop • Compote de pommes non sucrée • Certains produits surgelés à base de pommes de terre à faible teneur en gras, y compris frites • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 %* 	<p>Le légume ou le fruit est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains fruits déshydratés et pâte de fruits déshydratée à 100 % • Légumes et fruits légèrement assaisonnés ou en sauce • Certains assortiments de légumes préparés 	<p>Le sucre** est indiqué en premier sur la liste des ingrédients ou gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de légumes ou de fruits préparés avec une plus forte teneur en gras, en sucre ou en sel, y compris les légumes frits • Certains produits emballés surgelés et produits à base de pommes de terre frites, y compris les pommes de terre rissolées et les frites • Certaines collations aux fruits faites à base de jus (bonbons gélifiés, roulés aux fruits)

Note Politique/Programmes n° 150 : Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 4 octobre 2010 [et Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 2022](#)

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Légumes et fruits (fin)

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Tomates en conserve et produits à base de tomates	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines tomates entières, écrasées ou en morceaux • Certaines sauces pour pâtes alimentaires 		gras : > 3 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Tomates entières, écrasées ou en morceaux avec une teneur plus forte en gras ou en sodium • Sauce pour pâtes alimentaires avec une teneur plus forte en gras ou en sodium
Croustilles de légumes et de fruits	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 240 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) à faible teneur en gras et en sodium • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) à faible teneur en gras et en sodium 	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes (p. ex. pomme de terre, carotte) • Certaines croustilles de fruits (p. ex. banane, pomme, poire) 	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines croustilles de légumes ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium • Certaines croustilles de fruits ayant une teneur plus forte en gras ou en sodium

* Les aliments à forte teneur en glucides et en féculents (naturels ou ajoutés) peuvent laisser entre les dents des particules qui peuvent présenter un risque pour la santé dentaire. Au nombre des choix de légumes et de fruits particulièrement préoccupants, mentionnons les pâtes de fruits déshydratées, les fruits secs et les croustilles (de pommes de terre et autres). On suggère de ne manger ces aliments que durant les repas et de réserver pour les collations les aliments qui sont vite éliminés de la bouche, tels que les légumes ou les fruits frais (crus ou cuits), en conserve ou surgelés.

** Repérer d'autres mots qui représentent le sucre (glucide), tels que *glucose, fructose, sucrose, dextrose, dextrine, sirop de maïs, sirop d'érable, sucre de canne, miel et jus de fruits concentré*.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

**Produits-
céréaliers**
Aliments à
grains entiers

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple, cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Pain	<p>Le blé entier ou autre céréale entière est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg et fibres : ≥ 2 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain de blé entier ou de céréales entières, y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza et pain plat à base de blé entier ou de céréale entière 	<p>gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain à base de farine blanche (enrichie), y compris petits pains au lait, bagels, muffins anglais, petits pains, naans, pains pitas, tortillas, chapattis, rotis, bannock • Pâte à pizza à base de farine blanche (enrichie) 	<p>gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain blanc ayant une teneur élevée en gras ou en sodium • Certains pains, scones et biscuits au fromage
Pâtes alimentaires, riz et autres céréales	<p>gras : ≤ 3 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâtes de blé entier ou de farine blanche (enrichie), y compris semoule de couscous • Riz blanc, brun ou sauvage, pâtes à base de riz ou de sarrasin (soba) • Quinoa, boulgour, blé en grains, épeautre et autres céréales entières 	<p>gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales 	<p>gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines pâtes alimentaires, riz et céréales ayant une teneur plus forte en gras, en gras saturés ou en sodium

Note Politique/Programmes n° 150 : Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 4 octobre 2010 [et Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 2022](#)

Produits céréaliers Aliments en grains entiers (fin)

	Vendre le plus (≥ 80 % des choix)	Vendre moins (≤ 20 % des choix)	Vente non permise
	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels	Critères nutritionnels
Aliments cuits au four	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales • Certaines gaufres et crêpes de blé entier ou de céréales entières 	gras : ≤ 10 g et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains muffins, biscuits, barres à base de céréales, collation (snack) • Certaines gaufres et crêpes 	gras : > 10 g ou gras saturés : >-2 g ou fibres : < 2-g Exemples <ul style="list-style-type: none"> • La plupart des croissants, feuilletés danois, gâteaux, beignets, tartes, chaussons, pâtisseries • Certains biscuits et carrés
Collations à base de céréales	gras : ≤ 3 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 240 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, croustilles de pita et pains plats de céréales entières • Certains craquelins et maïs soufflé emballés 	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains craquelins, bretzels et maïs soufflé 	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Craquelins, bretzels et maïs soufflé à forte teneur en gras et en sodium • La plupart des croustilles de maïs et autres mélanges à collation

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 8 de 16

Céréales	La céréale entière ou le blé entier est indiqué en premier sur la liste des ingrédients et gras saturés : ≤ 2 g et fibres : ≥ 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none">• Certaines céréales pour petit-déjeuner, y compris avoine et certains granolas et céréales (servies froides) et riches en fibres		Le blé entier ou autre céréale entière <i>n'est pas</i> indiqué en premier sur la liste des ingrédients ou gras saturés : > 2 g ou fibres : < 2 g Exemples <ul style="list-style-type: none">• Certaines céréales pour petit-déjeuner
-----------------	--	--	---

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Lait et substituts
Aliments
protéinés

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Voir la partie « Normes d'alimentation concernant les boissons » pour connaître les critères nutritionnels à suivre pour le lait liquide et ses substituts liquides.

	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Yogourt, kéfir	gras : ≤ 3,25 % MG* ou ≤ 3 g Exemples • Yogourt nature et parfumé, y compris le yogourt en tube		gras : > 3,25 % MG ou > 3 g Exemples • Yogourt à forte teneur en gras, tel que le yogourt de type balkan
Fromage**	gras : ≤ 20 % MG et sodium : ≤ 360 mg et calcium : ≥ 15 % VQ*** Exemples • Fromages à faible teneur en gras et en sodium, y compris mozzarella partiellement écrémée, cheddar léger, certains fromages suisses et ricottas	sodium : ≤ 480 mg et calcium : ≥ 15 % VQ Exemples • La plupart des fromages durs et mous non fondus, y compris cheddar, mozzarella, brick, parmesan, certaines fêtas, Monterey jack, havarti, gouda; fromage cottage, fromage en grains et bâtonnets au fromage	sodium : > 480 mg ou calcium : < 15 % VQ Exemples • Certains produits fromagers à base de pâte fondue • La plupart des fromages à la crème
Desserts à base de lait		gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 360 mg et calcium : ≥ 5 % VQ Exemples • Certains yogourts glacés, flans, crèmes anglaises, lait glacé, glaces italiennes	gras : > 5 g ou ou ou sodium : > 360 mg ou calcium : < 5 % VQ Exemples • Certaines crèmes anglaises • La plupart des yogourts glacés à forte teneur en gras et en sucre, y compris crème glacée, barres, gâteaux et sandwichs de

* MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 9 de 16

** Encourager les choix de fromage à faible teneur en matières grasses

*** VQ = valeur quotidienne

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

**Viandes et
substituts
protéinés**

- Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.
- Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés.

	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Viande fraîche ou congelée	gras : ≤ 10 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée extra-maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc et volailles maigres • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande maigre • Certaines galettes de viande maigre 	gras : ≤ 14 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande hachée maigre • Bœuf, chevreau, agneau, porc, volaille • Certaines préparations de poulet en lanières ou en croquettes panées • Certaines croquettes de viande • Certaines galettes de viande 	gras : > 14 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Viande à forte teneur en gras et en sodium, y compris ailes de poulet, bacon, côtes de porc et de bœuf • Certaines saucisses de Francfort • La plupart des bâtonnets de pepperoni • La plupart des produits à base de bœuf ou de dinde séchée et salée
Charcuterie	gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	gras : ≤ 5 g et sodium : ≤ 600 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certaines charcuteries maigres 	gras : > 5 g ou sodium : > 600 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Charcuterie riche en gras et en sodium
Poisson*	gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Poisson frais, surgelé ou en conserve 	gras : ≤ 12 g et sodium : ≤ 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons surgelés et panés (p. ex., bâtons de poisson) • Poissons frais, surgelés ou en conserve 	gras : > 12 g ou sodium : > 480 mg Exemples <ul style="list-style-type: none"> • Certains poissons panés ou enrobés de pâte à frire à forte teneur ajoutée en gras et en sodium • Poissons frais ou surgelés à forte teneur en mercure*

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Page 10 de 16

Œuf	gras : ≤ 7 g et sodium : ≤ 480 mg		gras : > 7 g ou sodium : > 480 mg
-----	--	--	--

**Viandes et
substituts Aliments
protéinés (fin)**

	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Noix, graines (nature, en beurre)	<p>non enrobées de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt et sodium : ≤ 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beurres de noix, de légumineuses et de graines, y compris d'arachides, d'amandes, de noix, de graines de soja, de sésame et de tournesol • Noix et graines, y compris amandes, noix, arachides, graines de tournesol, de citrouille (pépites) 		<p>enrobé de bonbon, de chocolat, de sucre ou de yogourt ou sodium : > 480 mg</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noix enrobées • Certaines noix grillées et salées
Substituts à la viande, tels que tofu, haricots et lentilles	<p>gras : ≤ 8 g et sodium : ≤ 480 mg et protéines : ≥ 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certaines galettes, lanières, croquettes, saucisses de Francfort et saucisses diverses de légumes, de tofu et de tempeh • Haricots et lentilles 		<p>gras : > 8 g ou sodium : > 480 mg ou protéines : < 10 g</p> <p>Exemples</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certains produits à base de légumes à forte teneur en sodium • Certains substituts à la viande à forte teneur en gras et en sodium ou à faible teneur en protéines

* Certains types de poissons peuvent avoir une teneur en mercure dangereuse pour la santé humaine. Le poisson pêché dans les lacs et rivières de la région peut avoir une teneur en mercure différente de celle du poisson vendu dans le commerce. Le thon en conserve dit « pâle » a généralement une plus faible teneur en mercure que n'en ont le thon « blanc » ou l'« albacore (germon) ». Consulter le site Web de Santé Canada pour connaître la mise à jour régulière à ce sujet et la liste des poissons à faible teneur en mercure à www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/chem-chim/environ/mercur/cons-adv-etud-fra.php.

Plats composés

Remarque : Les plats composés sont des produits qui contiennent plus d'un ingrédient de base.

Plats composés assortis d'un tableau de valeur nutritive			
<ul style="list-style-type: none"> • Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients donnés par le fournisseur. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés. 			
	Vendre le plus ($\geq 80\%$ des Critères nutritionnels)	Vendre moins ($\leq 20\%$ des Critères nutritionnels)	Vente non permise Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza surgelée, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	gras : ≤ 10 g et gras saturés : ≤ 5 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 10 g	gras : ≤ 15 g et gras saturés : ≤ 7 g et sodium : ≤ 960 mg et fibres : ≥ 2 g et protéines : ≥ 7 g	gras : > 15 g ou gras saturés : > 7 g ou sodium : > 960 mg ou fibres : < 2 g ou protéines : < 7 g
Soupe	gras : ≤ 3 g et sodium : ≤ 720 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 720 mg	gras : > 5 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 720 mg
Accompagnement (p. ex. salade de céréales ou de légumes)	gras : ≤ 5 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg et fibres : ≥ 2 g	gras : ≤ 7 g et gras saturés : ≤ 2 g et sodium : ≤ 360 mg	gras : > 7 g ou gras saturés : > 2 g ou sodium : > 360 mg

Plats composés (fin)

Plats composés sans tableau de valeur nutritive			
<ul style="list-style-type: none"> • Pour chaque ingrédient du plat, consulter, dans cette annexe, les critères nutritionnels du groupe alimentaire correspondant à l'ingrédient. • Les aliments devraient toujours être préparés d'une manière saine, c'est-à-dire cuits avec peu ou pas d'ajout de matières grasses ni de sodium, par exemple cuits au four, au barbecue, au four à micro-ondes, à la vapeur, sautés, braisés, bouillis, grillés, rôtis ou pochés. 			
	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des Critères nutritionnels)	Vente non permise Critères nutritionnels
Plat principal (p. ex. pizza, sandwich, pâtes alimentaires, hot dogs)	Tous les ingrédients de base* appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.
Soupe	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.
Accompagnement (p. ex., salade de céréales ou de légumes)	Tous les ingrédients de base appartiennent à la catégorie Vendre le plus.	Au moins un des ingrédients de base appartient à la catégorie Vendre moins.	Ne peut pas être vendu, si préparé avec un ingrédient de la catégorie Vente non permise.

* Un ingrédient de base est tout produit indiqué dans un des groupes figurant dans les normes d'alimentation, c'est-à-dire les groupes Légumes et fruits, Produits céréaliers, Lait et substituts, et Viandes et substituts. *Toutes* les garnitures pour pizza sont considérées comme des ingrédients de base.

Ingrédients divers

Ingrédients secondaires

- Les ingrédients ci-dessous sont considérés comme secondaires et sont utilisés en faible quantité comme indiqué dans « Portion ».
- Choisir des produits à faible teneur en gras et en sodium.

Ingrédients	Portion
Condiments et tartinades	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Sauces	≤ 60 ml (4 c. à soupe)
Trempettes	≤ 30 ml (2 c. à soupe)
Matières grasses	≤ 5 ml (1 c. à thé)
Huiles et sauces à salade	≤ 15 ml (1 c. à soupe)
Autres ingrédients (p. ex. copeaux de chocolat, noix de coco, olives, parmesan)	≤ 15 ml (1 c. à soupe)

Produits divers dont la vente n'est pas permise dans les écoles (exemples de confiseries)

~~Bonbons-
Chocolat~~

~~Bonbons-
Chocolat~~
Barres énergétiques
Bonbons à la réglisse

Gomme à mâcher
Bonbons gélifiés
Sucettes glacées et tubes de jus de fruits glacé non préparés avec 100 % de jus de fruits

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Normes d'alimentation concernant les boissons

Les normes d'alimentation concernant les boissons sont présentées séparément pour les écoles élémentaires et pour les écoles secondaires. Toutes les boissons vendues dans les écoles doivent satisfaire aux *Normes relatives aux gras trans* décrites dans le Règlement de l'Ontario 200/08 applicable en vertu de la *Loi sur l'éducation*.

Boissons – Écoles élémentaires

Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.

	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ Critères)	Vente non permise Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : ≤ 2 % MG* ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ** et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Boissons au yogourt	gras : ≤ 3,25 % MG ou ≤ 3 g et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 3,25 % MG ou > 3 g ou volume du contenant : > 250 ml
Lait de soja et autres boissons, substituts du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D et volume du contenant : ≤ 250 ml		non enrichi ou volume du contenant : > 250 ml
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100 %, avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre et volume du contenant : ≤ 250 ml		< 100 % de jus, pulpe ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients ou volume du contenant : > 250 ml
Chocolat chaud	gras : ≤ 2 % MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ et volume du contenant : ≤ 250 ml		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ ou volume du contenant : > 250 ml
Café et thé			tout café et thé
Thé glacé			tout thé glacé
Boissons énergisantes			toute boisson énergisante
Boissons pour sportifs			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex. boissons gazeuses, eau parfumée, boissons avec jus comme limonade,			toute autre boisson

* MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

** VQ = valeur quotidienne

Note Politique/Programmes n° 150 : Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 4 octobre 2010 [et Politique et norme concernant les aliments et les boissons dans les écoles, 2022](#)

ÉCOLES - SANTÉ

ALIMENTS ET BOISSONS DANS LES ÉCOLES

Boissons - Écoles secondaires

Comparer les critères nutritionnels ci-dessous au tableau de valeur nutritive et à la liste des ingrédients qui figurent sur l'étiquette du produit.			
	Vendre le plus (≥ 80 % des Critères nutritionnels)	Vendre moins (≤ 20 % des choix) Critères nutritionnels	Vente non permise Critères nutritionnels
Eau	ordinaire		
Lait* et boissons à base de lait (nature ou parfumé)	gras : ≤ 2 % MG** ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ***		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Boissons au yogourt	gras : ≤ 3,25 % MG ou ≤ 3 g		gras : > 3,25 % MG ou > 3 g
Lait de soja et autres boissons avec substituts du lait (nature ou parfumé)	enrichi de calcium et de vitamine D		non enrichi
Jus et mélanges de jus de fruits ou de légumes	jus à 100 %, avec pulpe ou en purée et non sucré, sans ajout de sucre		< 100 % de jus, pulpe, ou purée ou ayant du sucre dans la liste des ingrédients
Chocolat chaud	gras : ≤ 2 % MG ou ≤ 5 g et sucre : ≤ 28 g et calcium : ≥ 25 % VQ		gras : > 2 % MG ou > 5 g ou sucre : > 28 g ou calcium : < 25 % VQ
Café et thé		décaféiné	caféiné
Thé glacé		teneur en calories : ≤ 40 et décaféiné	teneur en calories : > 40 ou caféiné
Boissons			toute boisson énergisante
Boissons pour			toute boisson pour sportifs
Autres boissons (p. ex., boissons gazeuses, eau parfumée; boissons avec jus comme limonade, orangeade)		teneur en calories : ≤ 40 et sans caféine	teneur en calories : > 40 ou caféiné

*Le lait peut être vendu dans des contenants de plusieurs portions.

** MG = Matière grasse du lait. La quantité est indiquée en haut de l'étiquette du produit.

*** VQ = valeur quotidienne

Alimentation saine

**Petits
déjeuners et
collations
dans les
écoles**





NPP 150

Aliments et boissons dans les écoles

« Le gouvernement de l'Ontario s'engage à faire des écoles des lieux plus sains pour les élèves afin de leur offrir les conditions nécessaires à la réalisation de leur plein potentiel. Un milieu scolaire sain est un milieu qui favorise l'apprentissage et la réussite des élèves, et contribue à leur bien-être social et affectif. Les écoles ont un important rôle à jouer pour aider les élèves à mener une vie plus saine, notamment en enseignant aux élèves les habiletés nécessaires pour faire des choix sains et en renforçant ces habiletés par une mise en pratique en milieu scolaire. »



Politique du Conseil 3,303

« Les objectifs de la politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles sont :

- de contribuer à améliorer les résultats d'apprentissage;
- d'améliorer la santé de tous les élèves;
- de réduire le risque pour les élèves d'avoir des maladies chroniques graves comme des maladies cardiaques, le diabète de type 2 et certains types de cancer;
- de renforcer les connaissances, les compétences et les comportements développés dans diverses matières et disciplines du curriculum de l'Ontario qui portent sur une saine alimentation. »



Programme d'alimentation saine pour les élèves: lignes directrices sur la nutrition 2020



« Le Programme d'alimentation saine pour les élèves (PASE) aide les écoles et les établissements communautaires à offrir des collations, des petits déjeuners et des déjeuners sains aux enfants et jeunes dans la province pour favoriser leur apprentissage, l'acquisition d'habitudes alimentaires saines et le sentiment d'appartenance à l'école. »





Cadre national visant l'établissement d'un programme d'alimentation en milieu scolaire



- Améliorer l'accès à l'alimentation saine aux élèves du Canada afin qu'ils puissent se concentrer sur leurs études.
- Adresser l'insécurité à l'accès à la nourriture saine, ainsi que l'anxiété et la santé mentale des élèves canadiens en lien avec celle-ci
- Améliorer l'impact sur la santé des groupes marginalisés
- Promouvoir les habitudes, les choix et le style de vie en lien avec l'alimentation saine
- Accroître la littératie en alimentation saine
- Appuyer les agriculteurs et les fermiers locaux (générer une meilleure économie); et
- Soutenir un système alimentaire plus sain et plus durable



Gouvernement
du Canada





Des repas sains pour les enfants : des économies pour les familles de l'Ontario



Toutes ces initiatives sont conformes avec le Guide alimentaire canadien

The screenshot displays the Canadian Food Guide website. At the top, there is a header with the Canadian flag, the text "Gouvernement du Canada" and "Government of Canada", and a search bar labeled "Rechercher dans Canada.ca". Below the header is a "MENU" dropdown. The main content area features a large image of a healthy plate with various food groups. The plate is divided into sections: a large portion of vegetables and fruits, a portion of protein (including meat, fish, and eggs), a portion of whole grains (including bread, rice, and quinoa), and a small portion of water. Labels with arrows point to these sections: "Mangez des légumes et des fruits en abondance" (Eat a variety of vegetables and fruits in abundance), "Consommez des aliments protéinés" (Consume protein-rich foods), "Faites de l'eau votre boisson de choix" (Make water your drink of choice), and "Choisissez des aliments à grains entiers" (Choose whole grain foods). On the left side of the page, there is a vertical navigation menu with five items: "Guide alimentaire canadien", "Guide alimentaire en bref", "Recettes et compétences culinaires", "Conseils pour une alimentation saine", and "Ressources".



Programmes-cadres d'Éducation physique et santé 1^{re} à la 12^e année



Mandat de chaque école de Viamonde par l'entremise des conseils d'école

Programme d'alimentation saine

- Collation ou petit déjeuner d'ici décembre 2024
- Subventions municipales, provinciales et fédérales
- Levées de fonds
- Traiteurs



Subventions municipales

- Toronto Foundation for Student Success
 - Hamilton Tastebuds
- Children's Foundation of Guelph and Wellington



Subventions provinciales



- The Grocery Foundation
- Nutrition des élèves de l'Ontario
- Programme d'éducation laitière



Subventions fédérales

- Programme national d'alimentation scolaire
 - Breakfast Club of Canada





Subventions d'entreprises privées

- PC Children's Charity feeding hungry minds
 - YMCA
- Nutrition for Learning



Subventions d'organisations non lucratives

- Karma Food Project – Simcoe Muskoka
 - Noelle's Gift To Children
- May Court Club of London Student Nutrition Program



THE MAY COURT CLUB OF LONDON
feeding children – nourishing hope



Défis



- Nombre limités d'écoles recevant une subvention sous les programmes de *Nutrition des élèves de l'Ontario* dans toutes les régions de la province
- Certaines régions ont plus de besoins que d'autre pour les familles de nos élèves
- Certaines régions ont peu d'organisme qui offre des subventions
- Collations et petits déjeuners sains





Que faire?



- Un gabarit d'agences qui offrent des subventions partagé avec toutes les écoles par régions
- En faisant de la recherche continue de nouvelles agences
- Certains bureaux de santé aident les écoles de leurs régions pour les subventions et des ressources pour faire de bons choix alimentaires
- En offrant des aliments sains comme collation et petits déjeuner





Fonctionnement

Achat de nourriture:

- Commander pour livraisons
- Pour emporter par un membre du personnel ou bénévoles



Distribution aux élèves

- Par des bénévoles
- Par les élèves d'une salle de classe accompagner de leur titulaire
- Par un club d'élèves accompagner par un membre du personnel
- Par du personnel enseignant et aide-enseignant
- Personnel de la garderie
- Par un traiteur

