

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM	POLITIQUE N° 36 100
DESTINATAIRES : Toutes les unités administratives et les partenaires	Émise le : 2010-05-14 Révisée le : 2018-07-13 et 2019-06-14
ÉMISE PAR : Direction des services multidisciplinaires (DSM)	Approuvée le : 2019-06-14 (RCA 2019-06-3124)
APPROUVÉE PAR : Le conseil d'administration et SIGNÉE PAR : Le président-directeur général, Fabrice Brunet	Date : 2019-07-12

BUT

Le but de cette politique est de préciser les orientations, les moyens d'action et les responsabilités de chacun en vue d'assurer la création et le maintien d'un environnement alimentaire favorable à la santé et au bien-être des usagers, des visiteurs, des employés, des médecins, des chercheurs, des étudiants, des stagiaires et des bénévoles du Centre hospitalier de l'Université de Montréal (CHUM).

1. PERSONNES VISÉES

Tous les usagers, les visiteurs, les employés, les médecins, les chercheurs, les étudiants, les stagiaires et les bénévoles du CHUM.

2. FONDEMENTS

- Loi sur les services de santé et les services sociaux (L.R.Q., c. S-4.2).
- Loi sur le développement durable (L.R.Q., c. D-8.1.1).
- Loi sur les contrats des organismes publics (L.R.Q., c. C-65.1).
- Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).
- *Programme national de santé publique 2003-2012- Mise à jour 2008.*
- *Investir pour l'avenir Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012, ministère de la santé et des services sociaux du Québec.*
- *Normes de promotion de la santé dans les hôpitaux de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).*
- *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité - Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées (2009).*
- *Politique de promotion de la santé, publiée par le CHUM et portant le n° 25 100 (2009).*
- *Politique sur la consommation d'alcool et de drogues, publiée par le CHUM et portant le n° 80 374 (2005).*
- *Politique de développement durable, publiée par le CHUM et portant le n° 90 900 (2012)*
- *Démarche d'amélioration continue de la qualité, CHUM (2003).*

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100**

- *Guide alimentaire canadien.*

3. PRINCIPES DIRECTEURS

Le CHUM crée et maintient, au sein de son établissement, des environnements alimentaires sains en accord avec sa mission d'enseignement et de promotion de la santé.

Le CHUM combine des mesures d'amélioration de l'environnement alimentaire et des mesures de sensibilisation et d'éducation afin d'améliorer les habitudes alimentaires des personnes visées.

Le CHUM veille à l'application de la politique et assure la qualité des services offerts par la participation de ses personnes-ressources détenant une expertise en nutrition, en promotion de la santé, en communication, en gestion du changement, en valorisation, en préparation des aliments, en prévention du gaspillage alimentaire et en développement durable.

Le CHUM adopte une approche positive et proactive de promotion d'une culture de saine alimentation.

Le CHUM saisit toutes les opportunités de promotion d'une saine alimentation dans le cadre de ses activités d'enseignement et de formation.

Le CHUM se dote d'un plan d'action pour l'application de la présente politique en conformité avec les orientations et les politiques gouvernementales en vigueur.

4. DÉFINITIONS

Environnement alimentaire : ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme (réf. : Office québécois de la langue française, La nutrition publique au menu, 2009).

Habitudes alimentaires : choix récurrent que fait une personne, ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme, à la fréquence de leur consommation et à la quantité absorbée chaque fois, et quant aux modes de préparation de ces aliments et aux lieux de consommation. Les habitudes alimentaires sont fondées sur des facteurs sensoriels (goût, texture, odeur, couleur), socioculturels et psychologiques de même que sur des facteurs socioéconomiques, environnementaux et politiques (réf. : *Investir pour l'avenir - Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012*).

Usager : toute personne, hospitalisée ou non, qui a recours aux services du CHUM. Par extension, un patient est un usager, de même que ses proches.

Concessionnaire : organisme extérieur ou entreprise privée qui a conclu un contrat avec le CHUM afin d'offrir des repas à l'intérieur du CHUM. La notion de concessionnaire s'étend également, dans le cadre de cette politique, aux traiteurs extérieurs qui offrent des buffets ou autres aliments pour des occasions spéciales.

Communication marketing intégrée : communication qui doit s'adresser à toute la clientèle du CHUM.

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100**

Développement durable : développement qui répond aux besoins des générations actuelles sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins (réf. Politique CHUM n° 90 900).

5. ORIENTATIONS

5.1 Aliments à haute valeur nutritive

5.1.1 Repas qui respectent les principes du *Guide alimentaire canadien*

- Composer des repas afin d'offrir des aliments provenant des quatre groupes d'aliments et porter attention à la qualité sensorielle de ceux-ci afin qu'ils soient savoureux.
- Mettre l'accent sur une offre variée et attrayante de fruits et de légumes afin d'en stimuler la consommation.
- Intégrer les fruits et les légumes dans les mets de base (entrées, plats principaux et desserts).
- Offrir, de préférence, des produits céréaliers de grains entiers plus faibles en lipides, en sucre et en sel.
- Offrir, de préférence, des produits laitiers ou des substituts de lait plus faibles en matières grasses.
- Offrir, de préférence, des viandes maigres et des substituts préparés avec peu ou pas de matières grasses ou de sel.
- Offrir une alimentation la plus respectueuse possible des préférences alimentaires des communautés culturelles.
- Offrir des portions adaptées aux catégories de clientèles sans pour autant favoriser la surconsommation.
- Offrir une variété suffisante de chaque groupe d'aliments.

5.1.2 Aliments ayant une faible teneur en gras saturés en privilégiant les gras polyinsaturés et mono-insaturés

- Privilégier les modes de cuisson utilisant peu ou pas de matières grasses, c'est-à-dire à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti.
- Privilégier l'utilisation de gras insaturés pour la cuisson et pour les matières grasses d'accompagnement.
- Offrir des menus quotidiens dont la teneur en gras saturés n'excède pas 10 % des calories totales.
- Prévoir des desserts et des collations dont la teneur en gras saturés n'excède pas 10 % de leur valeur énergétique.
- Limiter les aliments contenant des gras trans issus d'un processus de transformation ou de cuisson.
- Offrir du poisson au menu au moins deux fois par semaine.
- Éliminer la friture et l'usage d'aliments préalablement frits.

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100**

- Réduire le plus possible la quantité de gras ajouté dans les mets préparés par les services alimentaires

5.1.3 Aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires

- Offrir une variété de produits céréaliers à grains entiers (au moins 50 % de l'offre totale contenant deux grammes et davantage de fibres alimentaires par portion servie) : pâtes alimentaires, riz, pains, muffins, céréales et utiliser des aliments riches en fibres dans la préparation des repas.
- Offrir une variété de légumes (au moins deux choix au dîner et au souper) et une variété de fruits (au moins deux choix par repas).
- Intégrer les légumineuses au moins une fois par semaine.

5.1.4 Aliments et boissons ayant une teneur élevée en sodium

- Offrir des plats principaux dont la teneur en sodium n'excède pas 600 mg.
- Offrir des aliments et des boissons dont la teneur en sodium n'excède pas 480 mg par portion.
- Présenter des menus quotidiens dont la teneur en sodium n'excède pas 2 300 mg.

5.1.5 Boissons : eau, lait et jus purs à 100 %

- Prévoir des points d'eau libre (fontaines, carafes d'eau) et des verres afin que les gens puissent se servir au besoin.
- Privilégier l'eau comme boisson aux repas et aux collations.
- Offrir une variété de laits et de substituts du lait (contenant moins de 30 g de sucre par 250 ml), de jus de fruits purs à 100 % et de jus de légumes.
- Offrir des portions adéquates de jus, de lait et de substituts de lait, éviter les formats excédant 384 ml et privilégier les formats de 250 ml ou moins.
- Réduire les boissons sucrées (boissons gazeuses et boissons à base de fruits) ainsi que les boissons contenant des édulcorants de l'offre alimentaire.

5.1.6 Aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté

- Éliminer les produits dont le principal ingrédient est le sucre ou un équivalent du sucre.
- Offrir des desserts et des collations à base de fruits ou de lait.
- Privilégier des desserts et des collations qui n'excèdent pas 30 g de glucides par portion.
- Réduire, le plus possible, la quantité de sucre ajouté dans les desserts préparés par les services alimentaires.

5.1.7 Repas adaptés aux besoins de toute la clientèle du CHUM et répondant aux considérations thérapeutiques particulières des usagers

- Servir des repas conformes aux recommandations relatives au plan de traitement thérapeutique déterminé par le Service de nutrition clinique.
- Servir des repas répondant aux besoins spécifiques de toutes les générations.

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100**

- Prévoir des horaires de services adaptés aux besoins de la clientèle.
- Assurer une offre alimentaire flexible et évolutive.

5.1.8 Balises nutritionnelles et évaluation

Se doter d'un guide présentant les balises nutritionnelles par catégorie d'aliments et les fiches techniques des produits prêt-à-manger. .

5.2 Accessibilité physique et économique à des aliments de haute valeur nutritive

5.2.1 Accessibilité physique et mise en valeur des aliments à haute valeur nutritive

- Prévoir un affichage favorisant les choix sains.
- Aménager les services alimentaires afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.
- Prévoir un positionnement avantageux de ces aliments dans les aires des services alimentaires.
- S'assurer que les équipements permettent la production d'une variété d'aliments de haute valeur nutritive et le maintien de leur qualité nutritionnelle.
- Disposer les machines distributrices d'aliments sains aux endroits stratégiques et de grande affluence.
- Prévoir plusieurs points de service.

5.2.2 Accessibilité économique aux aliments à haute valeur nutritive

- Favoriser les stratégies de fixation de prix avantageux pour les aliments sains et augmenter les prix des aliments à faible valeur nutritive.
- Favoriser les promotions incitant à la consommation des aliments sains.

5.3 Promotion d'une saine alimentation

- Développer une stratégie de communication marketing intégrée pour l'application de ladite politique permettant de :
 - Diffuser et faire la promotion de ladite politique auprès des différents publics cibles;
 - Mettre en place différentes activités d'éducation et de promotion qui favorisent une saine alimentation;
 - Informer la clientèle et rendre accessible l'information sur la valeur nutritive des mets, des boissons et des aliments offerts;
 - Promouvoir une saine alimentation, respectueuse des préférences alimentaires des communautés culturelles;
 - Afficher, à différents endroits, les actions mises en place pour bonifier l'offre alimentaire et diffuser des messages sur le site Internet ainsi que sur l'intranet du CHUM;
 - Promouvoir l'allaitement maternel comme mode optimal d'alimentation auprès des clientèles en périnatalité;
 - Faire la promotion des réussites en informant périodiquement les employés et la communauté des différentes actions mises en place;

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100**

- Diffuser l'information relative aux efforts mis en place pour favoriser un environnement alimentaire sain par le biais du rapport annuel ou par des publications de chercheurs.

5.4 Développement des compétences du personnel

- Assurer le développement des compétences du personnel en mobilisant les équipes des services alimentaires autour des orientations de ladite politique, et en assurant des formations pratiques pour en faciliter l'application de ses orientations.
- Former le personnel conformément à la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29).

5.5 Assurance qualité

- Assurer la prise en compte de la qualité globale des aliments et des boissons lors de l'approvisionnement par l'établissement de normes d'achats prévoyant les critères nutritionnels, d'emballage et d'identification, de condition de transport (manipulation et température), de produits substitués.
- Assurer la qualité globale des aliments à chaque étape, de l'entreposage jusqu'au service des repas.
- Mettre en place des mécanismes de suivi afin d'assurer l'application des normes établies en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire.
- Mettre en place des mesures de contrôle de la qualité sensorielle (apparence, saveur, texture et odeur) et de la qualité nutritive des aliments et des repas.
- S'assurer qu'un temps suffisant soit alloué pour l'alimentation des patients.
- Mettre en place des mesures de satisfaction de la clientèle et en faire le suivi (ex. : une boîte à suggestion installée en permanence, etc).

5.6 Aliments respectueux des principes de développement durable

- Intégrer des principes de développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires et ce, en cohérence avec la politique n° 90 900 :
 - Éviter l'achat de produits suremballés;
 - Privilégier l'achat de produits dont l'emballage est recyclable ou biodégradable;
 - Diminuer peu à peu jusqu'à éliminer l'utilisation de vaisselle jetable. Opter pour de la vaisselle durable, et sinon pour des ustensiles compostables ou recyclables (par exemple pour les repas à emporter);
 - Participer à la collecte de matières recyclables et putrescibles.
- Appliquer les dispositions relatives à la diminution des matières résiduelles et des impacts environnementaux dans l'ensemble des activités des services alimentaires (ex. : efficacité énergétique, gestion des déchets, recyclage, achats locaux et saisonniers dans le but de diminuer le kilométrage alimentaire).
- Offrir des menus saisonniers mettant en valeur les aliments régionaux.

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM**POLITIQUE N° 36 100****6. ÉNONCÉ DE POLITIQUE**

- 6.1** Le CHUM établit les principes pour favoriser un environnement alimentaire qui crée de saines habitudes de vie.
- 6.2** Les Services alimentaires du CHUM contribuent, depuis 2006, à travers les différentes activités et les services qu'ils offrent, à promouvoir une saine alimentation.
- 6.3** Les Services alimentaires assurent la préparation et la distribution des repas en conformité avec les règles établies au CHUM dans le cadre de ladite politique.
- 6.4** Le Service Promotion de la santé de la Direction de la Qualité, de l'évaluation, de la performance et de l'éthique (DQEPE), en collaboration avec la Direction des ressources humaines et des affaires juridiques (DRHAJ), met sur pieds différents programmes de promotion de saines habitudes.
- 6.5** Le Service Promotion de la santé de la DQEPE, en collaboration avec la Direction des communications et de l'accès à l'information (DCAI), crée des événements afin de sensibiliser les personnes visées aux bénéfices d'une saine alimentation et de saines habitudes de vie.
- 6.6** Le Service de l'approvisionnement s'assure que les besoins exprimés par les Services alimentaires soient respectés lors de l'octroi des contrats.
- 6.7** Les concessionnaires se doivent de respecter et d'appliquer la politique pour une saine alimentation au CHUM.

7. RESPONSABILITÉS**7.1 Toutes les directions du CHUM**

- Facilitent l'application de ladite politique en soutenant le développement d'une culture de saine alimentation au CHUM.
- S'assurent que, dans le contexte d'activités menées par le CHUM telles que conférences, colloques, ateliers, réunions ou autres activités, les services traiteurs nécessaires priorisent majoritairement les aliments et les boissons à haute valeur nutritive.

7.2 Direction générale

- Soutient les différents intervenants dans l'application de ladite politique en leur donnant les moyens d'y parvenir.
- Priorise les actions nécessaires à l'application de ladite politique.

7.3 Direction des services multidisciplinaires (DSM)

- Met en place l'équipe et le comité porteur de la démarche d'une saine alimentation au CHUM.
- Assure l'application et le suivi de ladite politique ainsi que du plan d'action annuel.

7.4 Services alimentaires

- S'assurent d'appliquer la présente politique.
- Coordonnent la mise en œuvre de ladite politique au sein des services alimentaires et évaluent les progrès réalisés.
- S'assurent de l'application des normes d'hygiène et de salubrité du MAPAQ;
- Soutiennent les employés dans l'application de ladite politique par une formation sur mesure.

7.5 Direction des communications et de l'accès à l'information (DCAI)

- S'assure, en collaboration avec la DSM, de la diffusion de ladite politique auprès des personnes visées.
- Soutient les Services alimentaires dans le développement d'un plan de communication marketing intégré et dans le développement d'outils de communication afin d'actualiser ladite politique.

7.6 Direction de la qualité, de l'évaluation, de la performance et de l'éthique (DQEPE)

- Le Service Promotion de la santé conseille et accompagne les directions de l'établissement, les gestionnaires et le personnel :
 - dans l'élaboration des objectifs à atteindre en matière de promotion d'une saine alimentation et de comportements alimentaires sains;
 - dans l'identification de stratégies en matière de création d'environnements alimentaires favorables à la santé et de promotion d'une saine alimentation reposant sur des preuves scientifiques ou sur les meilleures pratiques;
 - dans l'élaboration et la mise en œuvre des activités relatives à la promotion de la santé.

7.7 Direction des services techniques (DST)

Appuie les Services alimentaires dans l'intégration des principes de développement durable à l'ensemble de leurs activités.

7.8 Direction du budget et de la performance économique (DBPE)

- Veille au respect des principes directeurs de ladite politique par les concessionnaires, à travers l'élaboration de devis conformes à celle-ci et par l'instauration de modalités de contrôle, pour assurer le respect de la politique et des clauses de contrats négociés, qui pourraient comprendre des audits de personnes indépendantes.
- Gère la perception des redevances prévues aux contrats.

7.9 Concessionnaires

- S'assurent d'appliquer la présente politique.
- S'assurent de l'application des normes d'hygiène et de salubrité du MAPAQ.

OBJET : POLITIQUE POUR UNE SAINTE ALIMENTATION AU CHUM

POLITIQUE N° 36 100

8. RÉVISION

La présente politique devra faire l'objet d'une mise à jour lorsque requis ou dans un délai maximum de cinq (5) ans.

APPLICATION

La présente politique entre en vigueur le jour de son approbation par le conseil d'administration.

Centre hospitalier de l'Université de Montréal
Direction des services multidisciplinaires
\ pb