

POLITIQUE

Alimentation saine et durable

Avril 2025



**CENTRE INTÉGRÉ DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX
DE L'ABITIBI-TÉMISCAMINGUE**

**UNIR NOS FORCES
VERS L'EXCELLENCE
POUR LE BIEN-ÊTRE
DES GENS D'ICI**

HUMANISME

ENGAGEMENT

TRANSPARENCE

COLLABORATION

Alimentation saine et durable	
Destinataires : Tout le personnel, main d'œuvre indépendante, les médecins, dentistes, pharmaciens, usagers, visiteurs et bénévoles	
Direction responsable de l'application :	Direction des services techniques Direction de santé publique
Recommandée par la direction	Février 2025
Recommandée par le comité de coordination clinique opérationnel	5 mars 2025
Recommandée par le comité de direction	2 avril 2025
Adoptée par la présidente-directrice générale	11 avril 2025
Date d'entrée en vigueur	11 avril 2025
Historique des révisions	Modifiée le xx-mois-xx par (instance)/précisions/autres Révisée le xx-mois-xx par (instance)/précisions/autres
Mots-clés	Alimentation
Ce document est accessible :	
<input checked="" type="checkbox"/> Intranet <input type="checkbox"/> Site Internet - www.cisss-at.gouv.qc.ca <input type="checkbox"/> Autre, préciser :	

Rédaction : Chantal Polard/Serge Larochelle	Mise en page : Carolle Lévesque, adjointe de direction
---	--

Le Centre intégré de santé et de services sociaux de l'Abitibi-Témiscamingue s'est doté de valeurs organisationnelles et d'orientations stratégiques afin de guider ses actions. Cette politique répond au cadre décisionnel relevant de ces principes.

CADRE DÉCISIONNEL	
<p><u>Agrément</u></p> <input type="checkbox"/> Accent sur la population <input type="checkbox"/> Accessibilité <input type="checkbox"/> Sécurité <input type="checkbox"/> Milieu de travail <input type="checkbox"/> Services centrés sur le client <input type="checkbox"/> Continuité des services <input type="checkbox"/> Efficacité <input type="checkbox"/> Efficience	<p><u>Consultations</u></p> <input checked="" type="checkbox"/> CCCO <input type="checkbox"/> Conseil d'administration <input type="checkbox"/> CECMDP <input type="checkbox"/> DRMG <input type="checkbox"/> CRSP <input type="checkbox"/> CIIA <input type="checkbox"/> CECII <input type="checkbox"/> CM <input type="checkbox"/> Comité bioéthique / éthique <input type="checkbox"/> CUCI <input type="checkbox"/> Comités de gestion des risques <input type="checkbox"/> Comités de prévention et contrôle des infections <input type="checkbox"/> Comité consultatif au PDG <input type="checkbox"/> Comité de vigilance et de la qualité <input type="checkbox"/> Fondations hospitalières <input type="checkbox"/> Partenaires locaux <input checked="" type="checkbox"/> Comité de direction <input type="checkbox"/> Comité ad hoc <input type="checkbox"/> (Autre, préciser)
<p><u>Lois et règlements</u></p> <input type="checkbox"/> LSSSS <input type="checkbox"/> Loi 20 <input type="checkbox"/> LSJPA <input type="checkbox"/> Loi 10 <input type="checkbox"/> LPJ <input checked="" type="checkbox"/> (Autre, préciser)	<p><u>Autres / commentaires / précisions</u></p> Loi sur le développement durable (L.R.Q., chap. D-8.1.1) Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois Politique d'approvisionnement responsable du CISSSAT

Note : Dans ce document, le genre masculin désigne aussi bien les femmes que les hommes.

TABLE DES MATIÈRES

1.	Contexte	1
2.	Champs d'application.....	1
3.	But de la politique	1
4.	Principes directeurs	2
5.	DÉFINITION	2
	5.1. Alimentation durable	2
	5.2. Empreinte écologique	3
	5.3. Protéines durables.....	3
	5.4. Habitudes alimentaires	3
	5.5. Haute valeur nutritive.....	3
6.	Orientations	4
	6.1. Orientation 1 : Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive et servir des repas adaptés aux besoins et considérations thérapeutiques des usagers	4
	6.2. Orientation 2 : Favoriser l'accessibilité physique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive	4
	6.3. Orientation 3 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires	4
	6.4. Orientation 4 : Assurer le développement des compétences du personnel	4
	6.5. Orientation 5 : S'assurer de la qualité globale des boissons et des aliments offerts.....	4
	6.6. Orientation 6 : Intégrer les principes de développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires	5
	6.7. Orientation 7 : Assurer un approvisionnement de proximité lorsque possible afin d'encourager l'économie locale et la réduction des GES.....	5
7.	Partage des responsabilités.....	5
	7.1. Comité de direction.....	5
	7.2. Direction des services techniques	6
	7.3. Services alimentaires.....	6
	7.4. Comité de développement durable	6
	7.5. Direction de santé publique	6
	7.6. Direction des services multidisciplinaires.....	7
	7.7. Direction des ressources financières, de la logistique et approvisionnement	7
8.	Bibliographie / Références.....	7

1. CONTEXTE

Le Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de l'Abitibi-Témiscamingue a pour mission de maintenir, améliorer et restaurer la santé et le bien-être de la population de la région en rendant accessible un ensemble de services de santé et de services sociaux, intégrés, de qualité et durables, contribuant ainsi au développement social et économique de l'Abitibi-Témiscamingue.

L'offre alimentaire dans notre établissement est un levier incontournable en matière de développement durable. D'une part, l'impact de l'amélioration de l'alimentation sur la santé des individus aura pour effet de favoriser leur bien-être. D'autre part, l'ampleur de l'activité de production de repas laisse une empreinte écologique importante, et l'application de stratégies de développement durable, d'abord à notre échelle, puis à celle du réseau, permettra de réduire cette empreinte.

La présente politique s'inscrit en complémentarité à la *Politique de gestion des activités liées à l'alimentation* de notre établissement, laquelle s'attarde plus spécifiquement à la satisfaction et à la sécurité des usagers.

2. CHAMPS D'APPLICATION

La présente politique vise l'ensemble des installations du CISSS de l'Abitibi-Témiscamingue. Elle concerne, sans s'y restreindre, l'offre de services alimentaires pour la clientèle hospitalisée et hébergée, de même que celle utilisant les services des cafétérias, concessionnaires, les machines distributrices et les services traiteurs.

Des exceptions sont possibles en fonction :

- De modulations requises par les plans de soins nutritionnels.
- De modulations requises par les particularités associées au milieu de vie substitut.
- D'activités festives.

Cette politique s'adresse à tout le personnel du CISSS de l'Abitibi-Témiscamingue, ainsi qu'aux médecins, étudiants et bénévoles, consultants, fournisseurs et usagers.

Le service alimentaire, sous l'égide de la Direction des services techniques (DST), en collaboration avec la Direction de santé publique (DSPu), est responsable de l'application de la présente politique.

3. BUT DE LA POLITIQUE

Cette politique a pour objectif d'établir les orientations qui guident l'offre de service alimentaire au CISSS de l'Abitibi-Témiscamingue.

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

La présente politique vise plus particulièrement à :

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

4. PRINCIPES DIRECTEURS

Les principes directeurs de la présente politique sont les suivants :

- L'exemplarité : les établissements du réseau doivent donner l'exemple et faire figure de modèle à l'égard d'une saine alimentation.
- La qualité : les établissements de santé doivent avoir le souci d'offrir des aliments de qualité, adaptés à la clientèle, à hautes valeurs nutritives, et préparés selon des règles d'hygiène et de salubrité supérieures.
- La responsabilité et la cohérence : les établissements de santé et de services sociaux ont une mission fondamentale, celle d'améliorer et de maintenir la santé de la clientèle qu'ils desservent.
- Le développement durable : les établissements de santé peuvent agir par le biais de pratiques écoresponsables pour la réduction de l'impact environnemental des aliments servis, la satisfaction des usagers admis ou hébergés et la contribution au développement socioéconomique.

5. DÉFINITION

5.1. Alimentation durable

L'alimentation durable définit l'ensemble des pratiques alimentaires, de la terre à la table, qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (ADEME, 2021).

5.2. Empreinte écologique

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

5.3. Protéines durables

Les protéines durables se réfèrent à des sources de protéines produites de manière à minimiser l'impact environnemental et à promouvoir la durabilité. Cela inclut des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, l'utilisation de ressources renouvelables, et la réduction des émissions de GES.

Selon le *Guide de menus durables*¹, l'ordre de protéines allant de la plus durable à la moins durable va comme suit :

- | | | |
|---|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Légumineuses | 5. Viande de gibier et algues | 9. Produits laitiers |
| 2. Noix | 6. Œufs | 10. Poissons et fruits de mer |
| 3. Graines | 7. Insectes | 11. Porc |
| 4. Substituts de viande
d'origine végétale | 8. Volaille et lapin | 12. Viande rouge |

5.4. Habitudes alimentaires

Choix récurrent que fait une personne, ou un ensemble de personnes, quant aux aliments qu'elle consomme et à la fréquence de leur consommation. Outre leur fondement sur des facteurs sensoriels (goût, texture, odeur et couleur), socioculturels et psychologiques, les habitudes alimentaires reposent sur des facteurs socioéconomiques, environnementaux et politiques.

5.5. Haute valeur nutritive

Les hautes valeurs nutritives se réfèrent à la qualité d'un aliment en termes de nutriments qu'il contient. Un aliment de haute valeur nutritive est riche en éléments essentiels comme les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines et les minéraux, tout en étant faible en éléments indésirables comme les sucres ajoutés, les gras saturés et le sodium.

Souvent peu transformés, ces aliments comprennent des légumes, des fruits, des grains entiers, des protéines maigres, et des produits laitiers faibles en gras. Jouant un rôle crucial dans une alimentation équilibrée et saine, ils contribuent à la prévention des maladies et au maintien d'une bonne santé.

¹ <https://menudurable.ca>

6. ORIENTATIONS

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

- Offrir des repas qui respectent les principes du Guide Alimentaire canadien en privilégiant l'apparence et la qualité gustative des aliments.
- Offrir des aliments ayant une faible teneur en gras saturés et privilégier les gras insaturés.
- Offrir des aliments ayant une teneur élevée en fibres alimentaires.
- Réduire l'offre d'aliments et de boissons ayant une teneur élevée en sodium.
- Prioriser l'offre de l'eau comme boisson principale en facilitant son accessibilité.
- Limiter les aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté.
- Offrir des options végétariennes mettant de l'avant des protéines plus durables.

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

- Organiser l'offre de service de façon à favoriser l'accès physique à des aliments de haute valeur nutritive (ex. : cafétéria et machines distributrices).
- Aménager les services alimentaires afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.

6.3. Orientation 3 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires

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

6.4. Orientation 4 : Assurer le développement des compétences du personnel

- Offrir des programmes de formation et d'information à l'intention du personnel des services alimentaires et des autres services impliqués dans l'alimentation des résidents, des usagers et des autres clientèles.

6.5. Orientation 5 : S'assurer de la qualité globale des boissons et des aliments offerts

- S'assurer que la qualité nutritive des aliments et des boissons soit prise en compte lors de l'approvisionnement.
- S'assurer de la qualité globale des aliments à chaque étape, de l'entreposage à la préparation des repas, jusqu'à leur service.

6.6. Orientation 6 : Intégrer les principes de développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires

- Favoriser toute pratique en lien avec l'offre alimentaire qui permet de diminuer l'empreinte écologique de l'établissement.
- Diminuer la production de matière résiduelle par l'implantation de pratiques de compostage, recyclage et lutte au gaspillage.
- Minimiser les impacts environnementaux du cycle production – approvisionnement – entreposage - préparation et service.
- Informer les usagers du service alimentaire des initiatives durables mises en place et les encourager à y participer.

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

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

Ces orientations sont complémentaires, et non substitués, aux plans de soins établis par les nutritionnistes, à l'intention des usagers admis ou hébergés. Elles guident l'ensemble de l'offre de service alimentaire pour toute la clientèle, tout en laissant place au jugement professionnel et au plaisir de manger. En ce qui concerne particulièrement les usagers hébergés², ces orientations doivent être adaptées en fonction de leurs goûts et lors de circonstances spéciales où certains aliments d'exceptions pourraient être offerts.

7. PARTAGE DES RESPONSABILITÉS

La création d'un environnement alimentaire sain au CISSS de l'Abitibi-Témiscamingue est un défi collectif. La santé des jeunes, des familles et des travailleurs ainsi que leurs habitudes de vie doivent être une réelle préoccupation pour nous tous. L'adoption et le maintien d'une saine alimentation sont au cœur du développement des enfants et des familles.

7.1. Comité de direction

- Adopte la politique d'alimentation saine et durable.
- Prend en considération les principes d'alimentation saine et durable dans les prises de décisions relatives aux grandes orientations de l'établissement, dans le respect de sa mission.
- Confie à la Direction des services techniques (DST) (via son service alimentaire), conjointement avec la Direction de santé publique (DSPu), le mandat d'assurer le respect, le suivi, le contrôle et l'évaluation de l'application de cette politique.

² MSSS (2021). *Politique d'hébergement et de soins et services de longue durée*, orientation 6, p. 44.

7.2. Direction des services techniques

- Soutient les gestionnaires et les employés concernés dans l'implantation et l'application de la présente politique.

7.3. Services alimentaires

- Assure la mise en œuvre, le maintien et le suivi de la conformité des orientations de la présente politique, et ce pour l'ensemble de l'établissement.
- Détermine les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts en privilégiant les aliments de haute valeur nutritive et les valorise par ses activités de mise en marché.
- Développe les contenus avec les nutritionnistes, afin de favoriser le développement de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et durable.
- Lors de la préparation des documents d'appel d'offres, élabore en collaboration avec le service des approvisionnements, des critères cohérents avec la politique alimentaire.
- Privilégie un approvisionnement respectant les critères de développement durable que l'organisation s'est doté et s'assure de les promouvoir.
- S'assure du respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).
- Suscite la participation des résidents et usagers dans l'élaboration des menus
- Offre des repas conformes aux recommandations relatives au plan de traitement nutritionnel déterminé par les diététistes/nutritionnistes professionnelles et les ordonnances nutritionnelles.
- Intègre des pratiques de durabilité, notamment en ce qui a trait à la réduction du gaspillage.

7.4. Comité de développement durable

- Soutient la DST dans l'application de la politique.
- Accompagne le Service alimentaire dans l'élaboration et l'application d'un plan d'action, si nécessaire.
- Sensibilise le personnel au respect de la politique.

7.5. Direction de santé publique

- Soutient le développement d'actions concertées favorables à un système alimentaire sain, durable et équitable sur le territoire.
- Soutient le choix de stratégies de communication efficaces pour la promotion de la saine alimentation.
- Facilite le maillage entre les producteurs locaux du territoire et l'équipe des services alimentaires.

7.6. Direction des services multidisciplinaires

- Participe à la mise jour du cadre de référence définissant les balises des standards nutritionnels et alimentaires.
- Participe à la révision de la politique alimentaire, au besoin.
- Promeut la politique et son plan d'action dans sa programmation d'activité.

7.7. Direction des ressources financières, de la logistique et approvisionnement

- Intègre le respect de cette politique lors d'adjudication de contrats.
- Intègre, lorsque possible, des critères de développement durable à l'intérieur des appels d'offres concernant les fournisseurs de produits alimentaires et l'achat locaux.
- Conclut des ententes avec divers fournisseurs, dont ceux du Centre d'acquisitions gouvernementales (CAG).

8. BIBLIOGRAPHIE / RÉFÉRENCES

ADEME. (2021). Alimentation durable : définition et enjeux. Récupéré sur <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

Carboneutre Québec. (2022). L'empreinte écologique : La définition simple. Récupéré sur <https://carboneutrequebec.com/definition-empreinte-ecologique/>

MAPAQ. (2020). Pour une alimentation locale dans les institutions publiques : Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois. Récupéré sur https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebecois_MAPAQ.pdf?1601986149

MESSS. (2009). Miser sur une saine alimentation : une question de qualité : cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées. Récupéré sur <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-000857/>

Nourrir la santé. (2020). Guide de menus durables. Récupéré sur <https://menudurable.ca/>.

Santé Canada. (2019) Guide alimentaire canadien. Récupéré sur <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>



**Centre intégré
de santé et de services
sociaux de l'Abitibi-
Témiscamingue**

Québec 