Offre d'aliments sains, sécuritaires et de qualité			
Direction(s) responsable(s)	Direction de la logistique	Approuvé	2024-06-10
		Révisé	
Personne(s) concernée(s)	Toutes les personnes œuvrant au sein du Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Ouest		
Document(s) associé(s)			

1. Énoncé

Le Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Montérégie-Ouest a notamment pour mission et responsabilités d'assurer le maintien de la qualité de l'offre alimentaire à toute sa clientèle et de promouvoir une atmosphère agréable lors de la consommation des repas. De façon générale, les aliments proposés doivent être savoureux tout en ayant une valeur nutritive élevée répondant aux besoins de chaque clientèle spécifique. Le CISSS s'est aussi engagé sur plusieurs aspects liés au développement durable.

La présente politique repose sur les principes directeurs énoncés dans le cadre de référence *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*, un document élaboré par le ministère de la Santé et des Services sociaux afin d'accompagner les établissements du Réseau de la santé et des services sociaux dans la rédaction et l'adoption d'une politique alimentaire adaptée à leur situation :

- La promotion du bien commun qui fait référence à un environnement alimentaire sain, à la santé, au bien-être et à la qualité de vie dans le but de protéger les intérêts à long terme de la population.
- Les concepts de responsabilité et de cohérence liés à la mission même des établissements du réseau de santé et de services sociaux ayant pour objectif de contribuer à l'amélioration et au maintien de la santé des clientèles desservies, tout en intégrant le principe d'exemplarité.
- La notion de développement durable visant à réduire l'impact environnemental des aliments servis et à contribuer au développement socio-économique en influençant d'autres acteurs à respecter les principes de la protection de l'environnement.
- La qualité globale des aliments offerts se doit d'être recherchée et guidée par des normes de qualité réalistes, connues et respectées.

Aussi, l'implantation d'une politique alimentaire dans chaque établissement doit contribuer à améliorer l'alimentation et la santé de la population québécoise.

Ultimement, la présente politique vise à harmoniser et actualiser les pratiques en lien avec l'alimentation au CISSS de la Montérégie-Ouest.

2. Champ d'application/Contexte légal

Cette politique concerne toutes les activités d'alimentation de l'ensemble des installations du CISSS de la Montérégie-Ouest :

- Repas et collations servis aux usagers admis et inscrits dans les hôpitaux, aux personnes hébergées des centres d'hébergement, des maisons des aînés et alternatives et des résidences à assistance continue, à la clientèle des centres de réadaptation, des unités de réadaptation et des centres de jour ;
- Aliments et boissons destinés au personnel, aux stagiaires, aux bénévoles, aux médecins et à tout autre intervenant ainsi qu'aux visiteurs dans toutes les cafétérias, les distributrices d'aliments et le service de traiteur.

Une grande portion de la clientèle du CISSS de la Montérégie-Ouest est constituée de personnes hébergées dans un milieu de vie de substitution. Ces milieux deviennent la résidence principale pour toutes ces personnes hébergées qui doivent s'y alimenter quotidiennement, et ce, pendant un long séjour. Cette politique reflète les

particularités de chaque établissement en prévoyant des adaptations et des assouplissements de certaines mesures découlant des orientations afin de conserver l'atmosphère d'un milieu de vie pour les clientèles hébergées dans un milieu de vie de substitution. Effectivement, en s'inspirant du document *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*, le concept d'aliments qualifiés de quotidiens, d'occasion et d'exception permet d'adapter les menus cycliques pour des clientèles ciblées et d'organiser des activités thématiques. L'offre alimentaire du CISSS de la Montérégie-Ouest s'adapte donc en fonction du type d'établissement afin de conserver l'ambiance et les habitudes d'un milieu de vie.

Considérant qu'une alimentation de qualité contribue à la santé des travailleurs et de la population, il importe de créer un environnement favorable à l'acquisition de saines habitudes alimentaires. En misant sur la promotion de saines habitudes de vie préconisées par un contexte éducatif, il devient possible d'influencer les choix alimentaires vers des options plus nutritives et durables.

La présente politique est en parfaite cohérence avec la mission et les valeurs du CISSS de la Montérégie-Ouest et s'inscrit dans une démarche plus globale, celle du ministère de la Santé et des Services sociaux. Cette politique est en conformité avec les exigences et les orientations des lois, règlements, politiques et documents suivants :

- *Loi sur les services de santé et les services sociaux* ;
- *Loi sur les produits alimentaires* ;
- *Cadre de référence : Miser sur une saine alimentation : une question de qualité* ;
- *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé* ;
- *Guide alimentaire canadien* ;
- *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation* ;
- *Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois*;
- *Règlement interdisant les plastiques à usage unique* ;
- *Loi sur le développement durable*;
- *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles*;
- *Politique de Développement durable et de santé environnementale* du CISSS de la Montérégie-Ouest ;
- *Politique de Gestion contractuelle et attribution des contrats* du CISSS de la Montérégie-Ouest.

3. Définitions

Dans la présente politique, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions et les termes suivants se définissent comme suit :

Aliment
Tout ce qui peut servir à la nourriture chez l'humain, y compris les boissons.

Développement durable
Développement qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Il s'appuie sur une vision à long terme qui prend en compte le caractère indissociable des dimensions environnementale, sociale et économique des activités de développement.

Environnement alimentaire
Ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme. Les dimensions socioculturelles, économiques, politiques, géographiques et agroalimentaires font partie de cet environnement alimentaire.

Haute valeur nutritive ou Valeur nutritive élevée
Teneur qualitative et quantitative élevée pour un aliment relativement aux nutriments (protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, vitamines et minéraux) qu'il fournit par portion.

Saine alimentation
Une alimentation saine est constituée d'aliments diversifiés et donne priorité aux aliments de valeur nutritive élevée sur le plan de la fréquence et de la quantité. En plus de leur valeur nutritive, les aliments véhiculent une valeur gastronomique, culturelle ou affective. La saine alimentation se traduit par le concept d'aliments quotidiens, d'occasion et d'exception de même que par des portions adaptées aux besoins des personnes.

4. Objectifs

La présente politique vise à influencer les facteurs internes de l'organisation des services alimentaires et sont déterminées comme suit :

- Offrir des repas et des collations de haute valeur nutritive adaptés aux besoins des clientèles desservies ;
- Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires ;
- Favoriser l'accessibilité physique et économique à une variété d'aliments de haute valeur nutritive ;
- Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires ;
- Assurer le développement des compétences du personnel de la coordination des services alimentaires et d'autres services impliqués dans l'alimentation des usagers afin d'assurer une prestation de services de repas et collations de qualité ;
- S'assurer de la qualité globale des aliments et des boissons offerts.

5. Rôles et responsabilités

Différents acteurs et partenaires possèdent divers rôles et responsabilités qui se définissent de cette façon :

Conseil d'administration, Direction générale et Comité de direction

- Considérer les orientations de la politique dans les prises de décision relatives aux grandes orientations de l'établissement.
- Diffuser la politique auprès de tous les intervenants du CISSS de la Montérégie-Ouest.
- Assurer une vigie quant à l'application et la cohérence de la politique dans les différents établissements.

Direction des communications et des affaires publiques

- Participer à la diffusion de cette politique en soutenant la promotion dans les différents médias d'information du CISSS de la Montérégie-Ouest.
- Supporter la Coordination des services alimentaires dans l'élaboration d'outils de communication et de documents de promotion nécessaires lors de l'implantation des changements requis en lien avec les différentes orientations.

Direction de la qualité, de l'évaluation, de la performance et de l'éthique

- Soutenir la coordination des services alimentaires dans la mesure de l'expérience de la clientèle en lien avec l'offre alimentaire.

Direction des services multidisciplinaires, de la recherche et de l'enseignement universitaire
Volet Opération

- Définir en collaboration avec la coordination des services alimentaires les critères nutritionnels et rhéologiques encadrant l'offre de service alimentaire selon les différentes clientèles desservies. (seulement pour les nutritionnistes)
- Contribuer à l'application de la politique.

Direction des services multidisciplinaires, de la recherche et de l'enseignement universitaire
Volet Qualité et évolution de la pratique

- Soutenir le développement des pratiques et des compétences des membres du CM à l'égard de l'alimentation des usagers;
- Favoriser des pratiques sécuritaires, pertinentes, efficaces et efficientes par les membres du CM en ce qui a trait à la promotion de la saine alimentation ainsi qu'aux évaluations cliniques et à l'élaboration et suivi des plans d'intervention touchant l'alimentation des usagers.

Direction des services d'hébergement pour les aînés et les personnes en perte d'autonomie

- Définir en collaboration avec la coordination des services alimentaires les critères nutritionnels et rhéologiques encadrant l'offre de service alimentaire selon les différentes clientèles desservies. (seulement pour les nutritionnistes)
- Contribuer à l'application de la politique.
- Assurer l'aménagement des lieux de prise de repas sur les diverses unités de manière à permettre une expérience alimentaire optimale.
- S'assurer que le personnel favorise une atmosphère agréable lors de la consommation de repas.

Direction des activités hospitalières, Direction des programmes Santé mentale et Dépendance, Direction des programmes Déficiences, Direction des services de soutien à domicile et de la gériatrie

- Assurer l'aménagement des lieux de prise de repas sur les diverses unités de manière à permettre une expérience alimentaire optimale.
- S'assurer que le personnel favorise une atmosphère agréable lors de la consommation de repas. Contribuer à l'application de la politique.

Direction des ressources humaines et du développement organisationnel et Direction de la recherche, de l'innovation et de l'apprentissage

- Participer au développement des compétences du personnel de la Coordination des services alimentaires.

Direction des services techniques

- Collaborer à l'aménagement physique des lieux dans les différents services alimentaires dans le but de favoriser l'application des orientations de la politique.
- Soutenir la Coordination des services alimentaires dans la mise en œuvre de mesures favorisant une offre alimentaire durable.
- Assurer la disponibilité et l'entretien de fontaines d'eau à des endroits stratégiques dans les établissements afin que l'eau soit privilégiée par les différents intervenants, les travailleurs, les visiteurs et la clientèle tout en minimisant les impacts environnementaux.
- Favoriser la collecte des matières recyclables et putrescibles en fournissant les équipements et en permettant le service adéquat.

Direction de la logistique

- Attribuer les ressources financières requises afin d'assurer la pérennité de l'application des différentes orientations et mesures.
- Offrir le soutien nécessaire aux gestionnaires et au personnel lors de l'implantation des différentes orientations de cette politique.
- Intégrer le respect de cette politique dans les appels d'offres inhérents à l'offre alimentaire.
- Faciliter la collaboration entre différents producteurs locaux et la Coordination des services alimentaires.

Coordination des services alimentaires

- Mettre en œuvre les divers principes de cette politique dans tous les secteurs d'activités.
- Travailler en collaboration avec le Comité de développement durable et santé environnementale.
- S'assurer que l'offre de service est conforme à cette politique vigueur et que toutes les mesures sont respectées, en considérant l'assouplissement prévu pour les clientèles en milieux de vie substituts.
- Solliciter la participation de diverses clientèles lors de l'élaboration des mets au menu.
- Sensibiliser le personnel à l'importance de la promotion de saines habitudes alimentaires dans un contexte d'application de cette politique. Favoriser le développement des compétences du personnel relativement aux divers aspects de la politique.
- Soutenir le personnel des services alimentaires tout au long de la mise en œuvre des différentes mesures.
- Mesurer et assurer le suivi de la satisfaction de la clientèle en lien avec l'offre alimentaire.
- Réviser la politique au besoin en fonction des directives ministérielles, des mises à jour des différents documents d'encadrement de l'établissement ainsi que des lignes directrices et données probantes.
- Impliquer des personnes hébergées dans les milieux de vie de substitution afin de participer aux activités d'amélioration de l'offre alimentaire du CISSS de la Montérégie-Ouest.

6. Références

Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec. (2009). Miser sur une alimentation saine : 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. Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées - Miser sur une saine alimentation : une question de qualité - Publications du ministère de la Santé et des Services sociaux (gouv.qc.ca)

Ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec. (2009). Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé. Vision de la saine alimentation (gouv.qc.ca)

Gouvernement du Québec. (2023). Loi sur les services de santé et les services sociaux. s-4.2 - Loi sur les services de santé et les services sociaux (gouv.qc.ca)

Gouvernement du Québec. (2024). Loi sur les produits alimentaires. p-29 - Loi sur les produits alimentaires (gouv.qc.ca)

Santé Canada. (2024). Guide alimentaire canadien. Guide alimentaire canadien (canada.ca)

Santé Canada. (2019). Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation. Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation - Guide alimentaire canadien (canada.ca)

Gouvernement du Québec. (2020). Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois. Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ) | Gouvernement du Québec (quebec.ca)

Gouvernement du Québec. (2024). Règlement interdisant les plastiques à usage unique. Règlement interdisant les plastiques à usage unique (justice.gc.ca)

Gouvernement du Québec. (2024). Loi sur le développement durable. D-8.1.1 - Loi sur le développement durable (gouv.qc.ca)

Gouvernement du Québec. (2023). Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. Q-2, r. 35.1 - Politique québécoise de gestion des matières résiduelles (gouv.qc.ca)

Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Montérégie-Ouest. (2021). Politique de Développement durable et de santé environnementale. POL-10142 Politique de développement durable et de santé environnemental... (rtss.qc.ca)

Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de la Montérégie-Ouest. (2022). Politique de Gestion contractuelle et attribution des contrats. POL-10143 Politique de gestion contractuelle et attribution des contrats... (rtss.qc.ca)

7. Annexe(s)

Annexe A : Orientations et mesures guidant l'offre alimentaire

Processus d'élaboration/Révision		
Rédigé par	Julie Thériault, Chef des services alimentaires	2024-01-15
Révisé par		
Personnes consultées	Bruno Auclair, Directeur de la logistique par intérim	2024-02-15
	Joel Daigneault, Coordonnateur du service alimentaire	2024-02-19
	Véronique Doré, Directrice adjointe DAH HDS HBM	2024-02-28
	Joé Poulin, Gestionnaire responsable du CHSLD Cécile-Godin	2024-02-28
	Hollie-Michelle D'Aoust, Gestionnaire responsable du CHSLD de Rigaud	2024-02-28
	Annie Lalonde, Conseillère cadre en développement durable	2024-02-29
	Joannie Paradis, Adjointe à la directrice Logistique	2024-02-29
	Etienne Ranger, Kinésiologue, service de prévention, promotion et mieux-être au travail	2024-03-21
	Catherine Besner, Chef de service – développement et évolution des pratiques	2024-04-16
	Stéphanie Larivière, Conseillère cadre au développement des outils cliniques	2024-04-16
	Jennifer Mascitto, Directrice adjointe par intérim-qualité et évolution de la pratique	2024-04-16
	Annie Lanthier, Diététiste-nutritionniste	2024-04-18

Historique du document		
Approuvé par	Le comité de direction	**Date** 2024-04-23
Approuvé par	Le conseil d'administration	**Date** 2024-06-10
Commentaires		

Annexe A

Orientations et mesures guidant l'offre alimentaire[1]

Objectifs	Mesures
Orientation 1 : Offrir des repas et des collations à haute valeur nutritive	
Offrir des repas qui respectent les principes du *Guide alimentaire canadien*.	✓Composer les repas afin d'offrir des aliments provenant des quatre groupes d'aliments et porter attention à la qualité sensorielle des aliments 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. Privilégier les légumes de couleur orange ou vert foncé comme accompagnement des mets principaux. ✓Intégrer les fruits et les légumes dans les mets de base (entrées, plats principaux, desserts). ✓Offrir des portions adaptées aux catégories de clientèles sans favoriser la surconsommation. ✓Offrir une variété suffisante de chaque groupe d'aliments.
Offrir des aliments ayant une faible teneur en gras saturés et privilégier les gras poly et monoinsaturés.	✓Privilégier les modes de cuisson utilisant peu ou pas de matières grasses. ✓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. ✓Lorsque des desserts et des collations sont offerts, s'assurer que leur teneur en gras saturés n'excède pas 10 % de la 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. ✓Réduire le plus possible la quantité de gras ajouté dans les mets préparés par le service alimentaire.
Offrir des 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 2 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). Offrir une variété de fruits (au moins deux choix par repas). ✓Intégrer les légumineuses dans au moins un repas par semaine.
Réduire l'offre d'aliments et de 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 2300 mg de sodium.
Privilégier l'eau, le lait et les jus purs à 100 % comme boissons. Avoir des points d'eau libre (fontaines, carafes d'eau) et des verres afin que les gens se servent au besoin.	✓Offrir de 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 portion de 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 du lait, éviter les formats excédant 384 ml et privilégier les formats de 250 ml ou moins.

[1] L'information du tableau provient du *Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé et des services sociaux pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptées*

	✓Éliminer de l'offre alimentaire les boissons sucrées (boissons gazeuses et boissons à base de fruits) et les boissons contenants des édulcorants.
Éviter les aliments ayant une teneur élevée en sucre ajouté.	✓Éliminer les produits dont le principal ingrédient est le sucre ou un équivalent du sucre. ✓S'assurer d'offrir des desserts et des collations à base de fruits ou de lait. ✓S'assurer que tous les desserts et les collations n'excèdent pas 30 g de glucides par portion. ✓Réduire le plus possible la quantité de sucre ajouté dans les desserts préparés par le service alimentaire.
Orientation 2 : Intégrer les principes du développement durable à l'ensemble des activités des services alimentaires	
Diminuer la production de matières résiduelles.	✓Éviter l'achat de produits suremballés, et en portions individuelles. ✓Privilégier l'achat de produits dont les emballages sont recyclables ou biodégradables. ✓Diminuer graduellement, jusqu'à l'élimination, l'utilisation de vaisselle jetable. ✓Participer à la collecte des matières recyclables et organiques. ✓Opter pour de la vaisselle et des ustensiles compostables ou recyclables si l'emploi de vaisselle réutilisable est impossible dans les conditions que présente le service alimentaire, par exemple pour les repas à emporter et les points d'eau libres.
Minimiser les impacts environnementaux du cycle production-approvisionnement-entreposage-préparation-service.	✓Minimiser le transport en favorisant l'achat local, dans la mesure du possible, tout en respectant les lois et les règlements régissant l'approvisionnement des établissements. ✓Favoriser l'achat de produits frais dont la production, le transport et la conservation requièrent moins d'énergie que les produits congelés. ✓Offrir des menus saisonniers mettant en valeur les aliments régionaux.
Orientation 3 : Favoriser l'accessibilité physique et économique 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.	✓Prévoir des horaires adaptés aux besoins de la clientèle. ✓Prévoir plusieurs points de service. ✓Disposer les machines distributrices d'aliments sains à des endroits stratégiques, de façon à répondre aux besoins de la clientèle. ✓S'assurer que des aliments répondant à certaines restrictions (intolérance au gluten, intolérance au lactose, etc.) soient disponibles pour toutes les clientèles.
Aménager les services alimentaires afin de favoriser la consommation d'aliments de haute valeur nutritive dans une atmosphère agréable.	✓Revoir, au besoin, les aménagements des cafétérias et des autres lieux de consommation de repas. ✓S'assurer que les équipements permettent la production d'une variété d'aliments de haute valeur nutritive et le maintien de leur qualité nutritionnelle.
Orientation 4 : Promouvoir la saine alimentation auprès des clientèles des services alimentaires	
Promouvoir la saine alimentation et l'acceptation sociale de la politique alimentaire	✓Sensibiliser les clientèles (patients, visiteurs et personnel), aux saines habitudes alimentaires. Prendre en compte les interventions reconnues comme efficaces. ✓Sensibiliser les clientèles à la politique alimentaire et à ses raisons d'être. Planifier une stratégie de communication pour diffuser la politique. ✓Rendre accessible l'information sur la valeur nutritive des mets, des boissons et des aliments offerts. Indiquer la présence d'allergènes.
Promouvoir une saine alimentation, respectueuse des préférences alimentaires ainsi que des communautés culturelles dans la mesure du possible.	✓Prévoir des menus qui tiennent compte, dans la mesure du possible, des préférences alimentaires des communautés culturelles, le cas échéant.
Orientation 5 : Assurer le développement des compétences du personnel :	

Assurer le développement des compétences du personnel	✓Offrir des programmes d'information et de formation à l'intention du personnel des services alimentaires et d'autres services impliqués dans l'alimentation des patients ou des autres clientèles. Ces programmes pourront porter sur les besoins et les particularités des clientèles, les principes d'une saine alimentation, la qualité globale des aliments et les processus optimaux de transformation. ✓Former le personnel en hygiène et salubrité alimentaire conformément à la Loi sur les produits alimentaires.
Orientation 6 : S'assurer de la qualité globale des aliments et des boissons offerts :	
S'assurer que la qualité nutritive des aliments et des boissons soit prise en compte lors de l'approvisionnement.	✓Établir des normes d'achats qui incluent des critères nutritionnels.
S'assurer de la qualité globale des aliments à chaque étape, de l'entreposage 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 alimentaires. ✓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 à l'alimentation. ✓Mettre en place des mesures de satisfaction de la clientèle et en faire le suivi.