

## POLITIQUE ALIMENTAIRE

### 1. LE BUT DE LA POLITIQUE

L'objectif général des recommandations est d'encourager l'acquisition de saines habitudes alimentaires dans un milieu sans noix et de favoriser une meilleure performance scolaire et physique.

**Tout produit contenant des arachides ou des noix est formellement interdit en raison des risques d'allergies.**

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ J'apporte <b>uniquement</b> des aliments sains et nutritifs (fruits, légumes, fromage, barre tendre <b>santé</b>) comme collations et compléments de repas;</li> <li>✓ Je n'échange <b>jamais</b> ma nourriture afin d'éviter les réactions allergiques ;</li> <li>✓ Je n'apporte <b>jamais</b> d'aliments contenant des noix ou traces de noix. Ils sont <b>interdits sans exception.</b></li> <li>✓ Si l'ASA doit bannir une catégorie d'aliments dans le groupe-classe où se trouve un élève gravement atteint, pour la santé de celui-ci, l'ASA le fera. Exemple : Produits laitiers</li> <li>✓ L'élève atteint d'une allergie mortelle et possédant un auto-injecteur Épipen doit absolument porter une ceinture Épipen autour de sa taille en tout temps. Un auto-injecteur Épipen supplémentaire doit être identifié à son nom et coordonnées, en cas d'urgence, et remis à la réception.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pour être en bonne santé ;</li> <li>✓ Je respecte mon Académie sans noix.</li> </ul> |
|--|---|

## 2. LA FORMATION DU PERSONNEL DE L'ACADÉMIE

|  |
|--|
| ✓ Le personnel de l'Académie Sainte-Anne a reçu une formation de premiers soins et de secours d'urgence. Pendant cette formation, tous ont obtenu de l'information sur le volet « allergies ». |
| ✓ Tous les membres du personnel de l'Académie s'engagent à respecter et à promouvoir la politique alimentaire de l'école afin d'être des modèles dans leur pratique auprès des élèves.         |

## 3. LUNCH ZÉRO DÉCHET

Ce défi consiste à procurer à votre enfant un lunch ne contenant aucun déchet.

|   |  |
|---|--|
| Un lunch zéro déchet <b>devra comprendre</b> :        | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Un sac ou une boîte à lunch réutilisable;</li><li>✓ Des contenants réutilisables;</li><li>✓ Une gourde d'eau, de jus ou de lait réutilisable;</li><li>✓ Des ustensiles réutilisables;</li><li>✓ Suffisamment de nourriture pour combler l'appétit de votre enfant.</li></ul>                         |
| Un lunch zéro déchet <b>ne devra pas comprendre</b> : | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Un sac à lunch en papier ou en plastique;</li><li>✓ Des emballages individuels;</li><li>✓ Des ustensiles jetables;</li><li>✓ Des emballages qui ne sont pas réutilisables ou recyclables;</li><li>✓ Les petits jus <i>tetra pak</i>;</li><li>✓ Les compotes de pommes et yogourt jetables.</li></ul> |

Vous pouvez visiter les sites suivants pour vous aider à trouver des trucs et astuces :

-<http://espacepourlavie.ca/objectif-zero-dechet>

-<http://evb.lacsq.org/outils/trousses-et-activites-pedagogiques/defi-de-la-boite-a-lunch-ecologique/>

-[http://www.in-terre-actif.com/459/affiche\\_7\\_trucs\\_pour\\_une\\_boite\\_a\\_lunch\\_saine\\_et\\_ecologique](http://www.in-terre-actif.com/459/affiche_7_trucs_pour_une_boite_a_lunch_saine_et_ecologique)