

# Pour de meilleures ventes d'aliments nutritifs dans les écoles



## Mettez en vedette les produits des catégories *À vendre prioritairement* et *À vendre* :



- Évaluez vos aliments et boissons à l'aide de la Liste de vérification dans le cas des mets récemment préparés ou à l'aide des Critères nutritionnels dans le cas des aliments préemballés.
- Faites grande provision d'eau, de lait nature et de boissons au soja enrichies et sans sucre, et placez-les à l'avant des tablettes des réfrigérateurs à boissons ou à la hauteur des yeux.
- Mettez les choix plus sains au début du comptoir d'aliments ou des différentes catégories d'aliments (p. ex. : premiers choix de plat principal ou de dessert vus par les élèves).
- Rendez les produits sous emballage pratique et les produits traités, comme les croustilles et les biscuits, plus difficiles d'accès ou encore disponibles uniquement sur demande auprès d'un membre du personnel de cafétéria.
- Placez les fruits près de la caisse de manière à ce qu'ils soient très visibles.

## Favorisez la vente de produits des catégories *À vendre prioritairement* et *À vendre* à l'aide d'incitations verbales ou visuelles :

- Dites aux employés de cafétéria de demander aux élèves quel choix de légumes ils désirent après leur avoir servi un plat principal.
- Demandez aux caissiers de favoriser la vente de produits sains, par exemple en demandant aux élèves s'ils aimeraient acheter un fruit avant qu'ils ne paient.
- Faites des affiches pour promouvoir un plat principal classé parmi les options saines et collez-les à l'entrée de la cafétéria où ce plat est vendu.
- Inscrivez les collations et repas sains au haut du menu.



### FAITES-EN TOUT UN PLAT!

Rendez les choix sains plus attirants et pratiques en les plaçant adéquatement et en en faisant la promotion dans la cafétéria. Cela favorisera une bonne alimentation sans nécessiter beaucoup d'effort et d'argent.

## Re rendez plus attrayants les produits des catégories *À vendre prioritairement* et *À vendre* :

- Placez les fruits et légumes dans des contenants et des bols attrayants.
- Emballez des tranches de fruits et de légumes pour les rendre faciles à emporter.
- Pour augmenter la visibilité des produits les plus sains, donnez-leur des noms originaux.
- Vendez les boissons et aliments les plus sains à des prix moindres que ceux des autres produits.
- Créez des assiettes combinant des produits *À vendre prioritairement* à des produits populaires *À vendre occasionnellement*.

---

## Pour soutenir activement une saine alimentation :

- Collaborez avec les élèves pour choisir et promouvoir des aliments sains et savoureux. La participation des élèves à la planification des menus est un moyen très efficace d'augmenter les ventes d'aliments plus sains.
- Faites participer les élèves à l'aide d'activités comme la création de noms pour les mets plus sains du menu (p. ex. : « bouchées de carottes croquantes »).
- Assurez-vous que tous les aliments préemballés vendus appartiennent aux catégories *À vendre prioritairement* (au moins 50 %) et *À vendre occasionnellement* (moins de 50 %) et qu'aucun d'entre eux n'est classé comme étant *À ne pas vendre*.
- Tous les mets et boissons récemment préparés vendus aux élèves doivent appartenir à la catégorie *À vendre*.
- Transformez les choix populaires comme la pizza et les burgers en aliments *À vendre prioritairement*, *À vendre occasionnellement* ou *À vendre*, en utilisant des pains et des pâtes faits de grains entiers et d'autres ingrédients sains.
- Référez-vous aux Critères nutritionnels et à la Liste de vérification afin de connaître d'autres astuces pour créer des mets plus sains.

---

## Comment en apprendre davantage?

- HealthLink BC: [www.HealthLinkBC.ca](http://www.HealthLinkBC.ca)
  - Consultez un diététiste professionnel en faisant le **8-1-1** ou [envoyez un courriel à un diététiste professionnel de HealthLinkBC](mailto:info@healthlinkbc.ca)
- Smarter lunchroom movement : [www.smarterlunchrooms.org](http://www.smarterlunchrooms.org)

© 2013 Province of British Columbia. Tous droits réservés. Peut être entièrement reproduit, à condition de mentionner la source. Ces renseignements ne sont pas destinés à remplacer les conseils de votre médecin ou les conseils individuels d'une diététiste professionnelle. Ils ne servent qu'à des fins d'éducation et d'information seulement.



HealthLinkBC