

**LA SAINE ALIMENTATION DANS LES MILIEUX RÉCRÉATIFS**  
UNE ANALYSE DE LA SITUATION AU NOUVEAU-BRUNSWICK



## REMERCIEMENTS

Ce rapport a été rendu possible grâce aux contributions financières du ministère du Développement social (Direction du mieux-être) et d'Emploi et Développement social Canada. Le groupe de travail SAIR a produit ce rapport avec l'aide de Michaela Allaby, responsable de la collecte et de l'analyse des données. Le groupe de travail SAIR est coprésidé par des représentants du Réseau de santé Horizon et de Recreation New Brunswick. Ce groupe provincial comprend également des personnes de la CSAAP, du Réseau de santé Vitalité, de Diététistes du Canada, de la Société médicale du Nouveau-Brunswick, de la Société dentaire du Nouveau-Brunswick, de Diabète Canada, de Sport Nouveau-Brunswick et du ministère de la Santé. Ce travail n'aurait pas été possible sans ces partenaires et sans la collaboration des installations récréatives qui ont bien voulu participer aux vérifications des services de vente alimentaire et de restauration.



## PRÉFACE

En 2009, le ministère du Mieux-être, de la Culture et du Sport a collaboré avec la Coalition pour une saine alimentation et l'activité physique au Nouveau-Brunswick (CSAAPNB) pour créer une trousse de ressources appelée Des aliments sains dans les installations récréatives. Cette ressource a été conçue pour encourager et appuyer les installations récréatives du Nouveau-Brunswick afin qu'elles offrent une plus grande variété d'options alimentaires saines. Pour consulter cette ressource, visitez : <http://142.139.25.169/content/dam/gnb/Departments/sd-ds/pdf/Wellness-MieuxEtre/DesAlimentsSains.pdf>.

Pour tirer parti de cette ressource, le groupe de travail Saine alimentation dans les installations récréatives (SAIR) a été mis sur pied en 2016. Ce groupe de travail vise à soutenir le mouvement vers une saine alimentation dans les installations récréatives grâce à la communication, à la recherche et à l'élaboration de ressources.

## LE CONTEXTE ACTUEL

Les installations récréatives sont la pierre angulaire d'un grand nombre de collectivités du Nouveau-Brunswick. Selon l'outil de planification des infrastructures récréatives du Nouveau-Brunswick, notre province compte 82 aréna, 49 piscines, 17 terrains en gazon artificiel, 9 pistes d'athlétisme et 6 pavillons sportifs.<sup>1</sup> Selon le Conseil de la santé du Nouveau-Brunswick, il y a trois installations récréatives (p. ex. : aréna, terrain de gazon artificiel, club de curling, terrain de golf, piscine, piste d'athlétisme et pente de ski) par 10 000 personnes.<sup>2</sup> Les installations récréatives comme celles-ci sont des lieux de rassemblement pour les personnes s'adonnant aux activités physiques, sportives et récréatives, et peuvent influencer positivement la santé des Néobrunswickois.

Des collectivités saines et dynamiques requièrent des environnements favorisant l'activité physique et la saine alimentation. Puisque la vente d'aliments et de boissons est courante dans les installations récréatives, ces dernières sont bien positionnées pour promouvoir ces deux comportements positifs et donc pour devenir des environnements favorisant la santé des enfants, des familles, des adultes et des personnes âgées qui les utilisent. Malgré ce potentiel, beaucoup d'aliments et de boissons vendus dans les installations récréatives (p. ex. : croustilles, hot-dogs, tablettes de chocolat, boissons gazeuses, etc.) ont une teneur élevée en matières grasses, sucre et sodium. La vente de tels produits est incompatible avec la promotion d'une saine alimentation, et leur consommation entraîne des effets négatifs sur la santé, notamment des taux croissants d'obésité et de maladies chroniques.<sup>3</sup>

La proportion des enfants et des jeunes en surpoids ou obèses (25 %) a doublé depuis les années 1980.<sup>4</sup> Le Nouveau-Brunswick est l'une des provinces canadiennes où les gens sont les moins en santé; 36 % des enfants et 28 % des jeunes sont en surpoids ou obèses.<sup>2</sup> De plus, 35 % des adultes de la province sont en surpoids et 31 % sont obèses.<sup>2</sup> L'incidence des maladies chroniques liées à l'alimentation, comme le diabète, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancer, sont également à la hausse, et le Nouveau-Brunswick affiche des taux parmi les plus élevés au pays en ce qui concerne ces maladies.<sup>3</sup>

Afin de lutter contre ces tendances, les professionnels de la santé se sont concentrés sur le rôle d'une nutrition adéquate et ont encouragé les gens à adopter une alimentation équilibrée dans le cadre d'un mode de vie sain. Au Nouveau-Brunswick, l'accent a été mis sur l'éducation à l'égard des choix alimentaires sains. Pourtant, les données provinciales montrent que seulement la moitié des enfants (49 %), des jeunes (46 %) et des adultes (51 %) mangent la quantité recommandée de fruits et de légumes, fixée à 5 portions ou plus par jour.<sup>2</sup> Par opposition, 58 % des jeunes de notre province consomment des boissons sucrées quotidiennement et près d'une personne sur dix consomme des boissons énergisantes.<sup>2</sup>

Selon des preuves de plus en plus nombreuses, les environnements influenceraient considérablement ce que nous mangeons et où, quand et comment nous le mangeons. Il est plus facile de faire des choix alimentaires sains dans les environnements où les options nutritives sont abordables, attrayantes et facilement accessibles.<sup>5</sup> Forts de ces connaissances, les promoteurs de la santé s'associent à des intervenants de divers secteurs pour encourager l'élaboration de politiques tenant compte des environnements sociaux et bâtis. Les politiques qui tiennent compte de ces déterminants de la santé sont perçues comme étant de puissants outils pour créer un changement comportemental durable.<sup>6</sup>

En 2005, le ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance du Nouveau-Brunswick s'est engagé à soutenir

la saine alimentation dans les écoles de la province grâce à sa Politique 711. Cette politique, Nutrition et amélioration de l'alimentation en milieu scolaire, établit les exigences minimales en matière d'alimentation saine dans les écoles publiques du Nouveau-Brunswick. À cette fin, elle comporte des normes liées à la sensibilisation à l'alimentation saine, aux choix d'aliments disponibles dans les écoles et à la vente d'aliments dans l'ensemble du système scolaire public. La mise en œuvre de cette politique est un progrès important pour la santé améliorée des membres des communautés. Toutefois, pour faire en sorte que les jeunes Néobrunswickois aient accès à des aliments sains là où ils apprennent et où ils jouent, il est nécessaire de promouvoir la saine alimentation dans les installations récréatives.

Afin de soutenir le mouvement vers la saine alimentation dans les installations récréatives, le groupe de travail Saine alimentation dans les installations récréatives (SAIR) a été mis sur pied en 2016. L'objectif de ce groupe est d'accroître la fourniture de boissons et d'aliments sains tout en limitant les options malsaines dans les environnements récréatifs partout au Nouveau-Brunswick. Le groupe vise à renforcer les capacités pour une saine alimentation dans les installations récréatives par les moyens suivants :

### COMMUNICATION

Sensibiliser et éduquer les professionnels des loisirs, les promoteurs de la santé, les athlètes et le public sur la valeur d'un environnement sain et d'une alimentation saine.

### RECHERCHE

Effectuer une analyse de l'environnement et recueillir des données pour évaluer l'état actuel de la saine alimentation dans les installations récréatives.

### ÉLABORATION DE RESSOURCES

Créer (ou modifier) des ressources qui soutiennent le changement positif et augmentent le nombre d'options saines offertes dans les environnements récréatifs.

Grâce au financement du programme Emploi d'été Canada et au ministère du Développement social (direction du mieux-être), Recreation New Brunswick a embauché un coordonnateur Saine alimentation dans les installations récréatives (SAIR) pour entreprendre des actions clés afin d'atteindre les objectifs du groupe de travail. La principale responsabilité du coordonnateur consistait à effectuer une vérification de base des services de vente alimentaire et de restauration des installations récréatives de la province.

# APERÇU DES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES DE LA PROVINCE

L'objectif principal de l'évaluation à l'échelle provinciale des environnements alimentaires dans les installations récréatives était de recueillir des renseignements de base sur les options en matière d'aliments et de boissons offertes dans les installations récréatives du Nouveau-Brunswick.

## COLLECTE DE DONNÉES – OUTILS

### OUTIL DE PLANIFICATION DES INFRASTRUCTURES RÉCRÉATIVES

L'outil de planification des infrastructures récréatives a permis de savoir quelles installations récréatives apparaissent sur les cartes du Nouveau-Brunswick. Il a été utilisé pour déterminer les installations récréatives à visiter et pour obtenir leurs coordonnées.

Pour consulter cette ressource, visitez : <http://www.snb.ca/geonb1/f/apps/RIPT-F.asp>.

### LISTE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE MARQUE

La Brand Name Food List (liste des produits alimentaires de marque) est un outil en ligne qui utilise les critères nutritionnels décrits dans Healthier Choices in Vending Machines in BC Public Buildings (Choix plus sains dans les distributeurs automatiques des édifices publics en Colombie-Britannique) pour noter les produits emballés en fonction de leur valeur nutritive. La liste des produits alimentaires de marque catégorise et étiquette les produits des machines distributrices de la façon suivante : « Ne pas vendre » (pour les choix les moins sains, comme les croustilles et les boissons gazeuses); « Vendre parfois » (pour les choix relativement sains, comme les barres de céréales et les boissons diététiques); « Vendre majoritairement » (pour les choix les plus sains, comme les mélanges du montagnard et l'eau). Les produits enregistrés à l'aide du Vending Audit Tool (outil de vérification des aliments et boissons offerts dans les machines distributrices) ont été analysés en se guidant sur la liste des produits alimentaires de marque, ce qui a généré une carte de pointage pour chaque machine distributrice. La liste des produits alimentaires de marque a également été utilisée pour analyser les articles offerts enregistrés à l'aide du Food Service Audit Tool (outil de vérification des services alimentaires).

Pour consulter cette ressource, visitez : <https://bnfi.healthlinkbc.ca/>.

### OUTIL DE VÉRIFICATION DES MACHINES DISTRIBUTRICES

L'outil de vérification des aliments et boissons offerts dans les machines distributrices permet d'enregistrer les aliments et boissons actuellement offerts dans les machines distributrices. Cet outil a été utilisé pour créer la liste détaillée des produits offerts dans les machines distributrices des installations récréatives.

Pour consulter cette ressource, visitez : [www.stayactiveeathealthy.ca/managers/perform\\_a\\_facility\\_assessment\\_and\\_audit.html](http://www.stayactiveeathealthy.ca/managers/perform_a_facility_assessment_and_audit.html).

### OUTIL DE VÉRIFICATION DES SERVICES ALIMENTAIRES

L'outil de vérification des services alimentaires permet d'enregistrer les aliments et boissons actuellement offerts dans les services de restauration des installations récréatives. L'outil comprend également un espace permettant d'enregistrer les renseignements sur les opérations, l'entreposage et la préparation de même que sur la promotion et la commercialisation de ces stands exploités en concession, casse-croutes et cantines.

Pour consulter cette ressource, visitez : [www.stayactiveeathealthy.ca/managers/perform\\_a\\_facility\\_assessment\\_and\\_audit.html](http://www.stayactiveeathealthy.ca/managers/perform_a_facility_assessment_and_audit.html).

## COLLECTE DE DONNÉES – PROCÉDURES

Un coordonnateur SAIR a été embauché pour effectuer la vérification des services de vente et de restauration des installations récréatives de la province.

Le groupe de travail SAIR a supervisé toutes les composantes de l'analyse environnementale. Les étapes suivantes ont été suivies :

- 1 Afin de s'harmoniser avec la recherche menée dans d'autres provinces, les outils de vérification des machines distributrices et des services alimentaires. Stay Active Eat Healthy ont été choisis comme outils d'évaluation. Ces documents ont été traduits en français afin de pouvoir inclure toutes les collectivités.
- 2 L'outil de planification des infrastructures récréatives a servi à déterminer les arénas, piscines et installations récréatives multifonctions du Nouveau-Brunswick et à obtenir leurs coordonnées.
- 3 Nous avons sélectionné des installations récréatives dans chaque région et avons communiqué avec celles-ci pour connaître leurs heures d'ouverture et leur volonté de participer à la vérification. Dans certains cas, les conseillers régionaux en sport et loisirs du ministère du Tourisme, du Patrimoine et de la Culture ont été contactés pour recueillir des renseignements supplémentaires sur les installations locales.
- 4 Le coordonnateur SAIR a visité 24 collectivités pour vérifier les machines distributrices et les lieux de restauration (stands exploités en concession, casse-croutes et cantines, etc.) dans les installations récréatives.
- 5 Les données de base ont été analysées et les produits ont été évalués en fonction des critères nutritionnels énoncés dans la politique Healthier Choices in Vending Machines in BC Public Buildings.\*

\*La politique Healthier Choices in Vending Machines in BC Public Buildings établit les standards nutritionnels minimaux des aliments et boissons préemballés. La politique s'applique à toutes les machines distributrices situées dans les bâtiments publics et peut être adoptée par tout groupe ou toute organisation afin de soutenir des choix sains dans leurs propres installations. Nous avons choisi de l'utiliser pour effectuer l'analyse environnementale parce que le Nouveau-Brunswick n'a pas de politique semblable à l'heure actuelle. Pour consulter cette ressource, visitez : <https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/health/managing-your-health/healthy-eating/vending-policy-2014.pdf>.

## ANALYSE

Les données recueillies à l'aide de l'outil de vérification des aliments et boissons offerts dans les machines distributrices ont été analysées à l'aide de la liste des produits alimentaires de marque, ce qui a généré une carte de pointage pour chaque machine distributrice. La liste des produits alimentaires de marque a également été utilisée pour analyser les produits enregistrés à l'aide de l'outil de vérification des services alimentaires.

# VÉRIFICATION DES MACHINES DISTRIBUTRICES

Cette analyse provinciale comprenait la vérification des ventes de 120 machines distributrices de 40 installations récréatives de 24 collectivités du Nouveau-Brunswick (voir annexe A). La vérification des ventes nous a permis de constater les aliments et boissons offerts ainsi que la publicité affichée sur les machines distributrices.

## ALIMENTS ET BOISSONS OFFERTS

- Sur les 120 machines distributrices, 89 vendaient des boissons et 31 vendaient des aliments.
- Sur les 40 installations récréatives, 19 avaient des machines à bonbons (p. ex. : appareil fonctionnant par l'introduction d'une pièce de monnaie vendant des boules de gomme, des bonbons haricots, des bonbons Runts, etc.).
- En tout, 2338 aliments et boissons ont été analysés.
- En moyenne, les installations récréatives ciblées comptaient trois (3) machines distributrices (de 1 à 11).



**LES ALIMENTS LES MOINS BONS POUR LA SANTÉ**  
(p. ex., croustilles et boissons gazeuses) sont classés dans la catégorie **NE PAS VENDRE**.



**LES ALIMENTS MODÉRÉMENT BONS POUR LA SANTÉ**  
(p. ex., barres céréalières et maïs soufflé) sont classés dans la catégorie **VENDRE PARFOIS**.

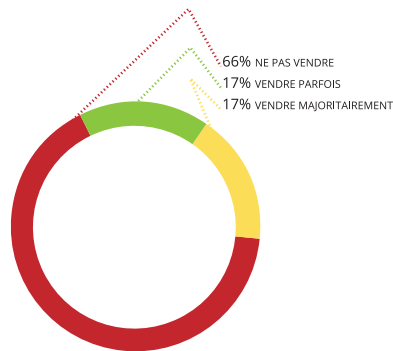


**LES MEILLEURS ALIMENTS POUR LA SANTÉ**  
(p. ex., mélange montagnard et eau) sont classés dans la catégorie **VENDRE SOUVENT**.



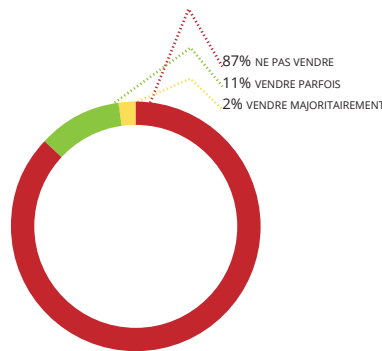
La majorité (74 %) des articles vendus dans les machines distributrices étaient de la catégorie « Ne pas vendre » et seulement 12 % des articles étaient de la catégorie « Vendre majoritairement »

### BOISSONS DANS LES MACHINES DISTRIBUTRICES



La majorité (66 %) des boissons vendues dans les machines distributrices étaient de la catégorie « Ne pas vendre »

### ALIMENTS DANS LES MACHINES DISTRIBUTRICES



La grande majorité (86 %) des aliments vendus dans les machines distributrices étaient de la catégorie « Ne pas vendre »

### PUBLICITÉ SUR LES MACHINES DISTRIBUTRICES

Dans **60%** des installations ciblées, les machines distributrices affichent des publicités.

De ces publicités, **24%** concernent les boissons gazeuses

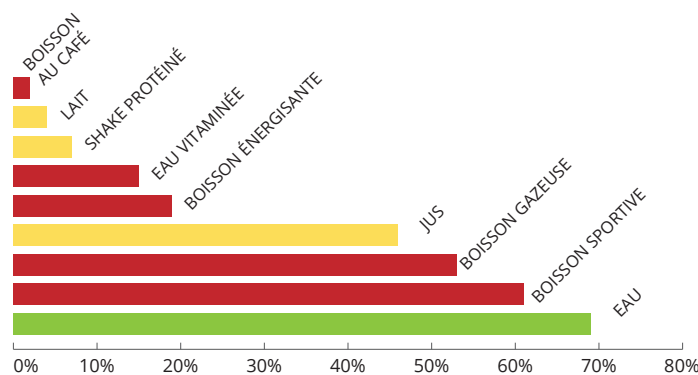


**23%** concernent l'eau embouteillée

**7%** concernent les boissons pour sportifs.

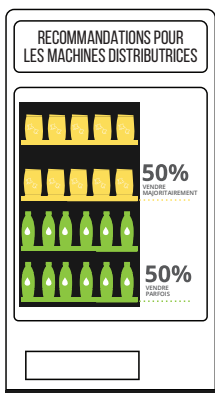
Les machines distributrices de trois installations affichent des autocollants faisant la promotion de choix sains. Toutefois, les étiquettes des machines distributrices d'une installation indiquaient les choix incorrectement.

### LE CONTENU DES MACHINES DISTRIBUTRICES: TYPES DE BOISSONS



### Pourcentages de types de boissons dans les machines distributrices

L'eau en bouteille était le type de boisson le plus courant, vendu dans 69 % des machines distributrices. Les boissons sportives et les boissons gazeuses chargées de sucre étaient les deuxième et troisième types de boissons les plus courants, tous deux disponibles dans plus de la moitié des machines distributrices vérifier.



Aucune des installations ciblées pour la vérification des ventes ne satisfait les lignes directrices du document Healthier Choices in Vending Machines in BC Public Buildings

# VÉRIFICATION DES SERVICES ALIMENTAIRES

Cette analyse provinciale comprenait la vérification des services alimentaires de 15 sites de restauration de 15 installations récréatives de 13 collectivités au Nouveau-Brunswick (voir annexe B). La vérification des services alimentaires permettait de constater les opérations, l'entreposage et la préparation de même que la promotion et la commercialisation des stands exploités en concession, casse-croustes et cantines.

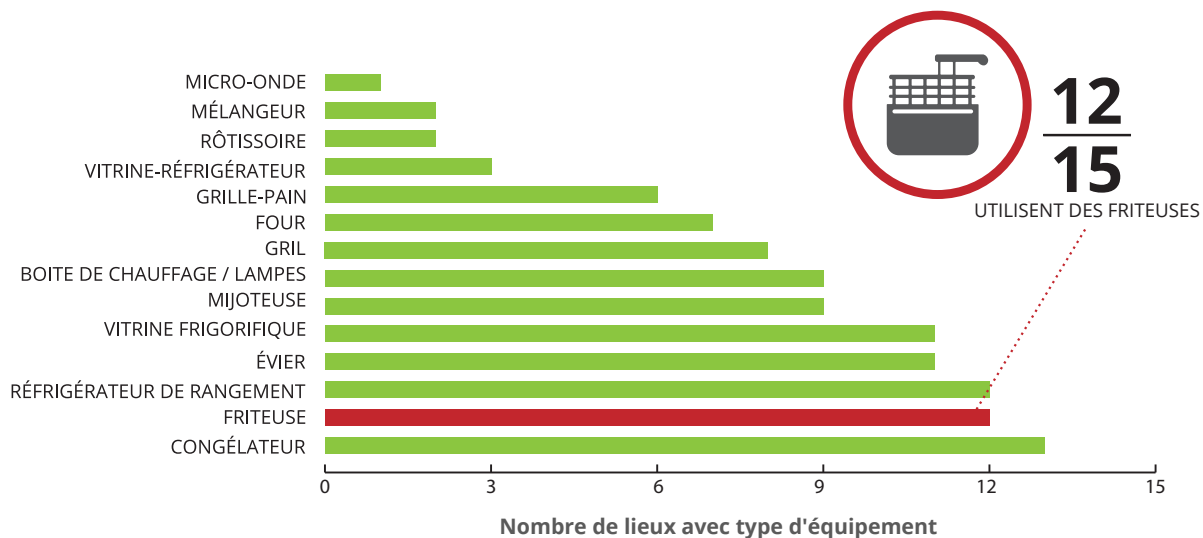
## OPÉRATIONS

- Sept (7) des sites de restauration visités sont exploités par un entrepreneur, six (6) le sont pas des membres du personnel des installations et deux (2) le sont par des bénévoles.
- Aucun des sites de restauration visités n'utilise la cuisine pour y enseigner, mais dans seulement deux (2) installations on dit qu'il serait impossible de le faire.

## ENTREPOSAGE DES ALIMENTS ET OUTILS POUR LA PRÉPARATION

- La plupart (73%) des sites de restauration ont préparé leur nourriture sur place, tandis que 13% ont acheté leurs produits congelés ou pré-fabriqués
- Les appareils le plus communs des sites de restauration visités sont le congélateur, la friteuse, le réfrigérateur d'entreposage, la vitrine réfrigérée et les éviers.

### LES APPAREILS ET USTENSILES ON RETROUVE AUX SERVICES ALIMENTAIRES



## ALIMENTS DISPONIBLES

- Dans 86 % des sites de restauration, on vend des bonbons.
- Dans 86 % des sites de restauration, on vend des boissons sucrées (p. ex. : boissons de sportifs, boissons gazeuses, jus, etc.).
- Dans 46 % des sites de restauration, on vend des fruits frais et dans 13 % des sites, on sert régulièrement des légumes crus ou cuits.
- Des jus de fruits ou de légumes purs sont servis dans 73 % des sites de restauration visités.
- Des produits de blé entier sont offerts dans seulement 13 % des sites de restauration visités.
- Dans 80 % des sites de restauration, on offre régulièrement des produits laitiers.
- Dans 26 % des sites de restauration, on suit des recettes pour éviter l'ajout inutile de sel, sucre ou gras.
- Dans seulement 13 % des sites de restauration, on utilise des méthodes de cuisson à faible teneur en gras (p. ex. : cuisson au four ou sur plaque, rôtissage, etc.) au lieu de cuire dans la friteuse ou la poêle à frire.
- Dans moins de la moitié (46 %) des sites de restauration, on vend des boissons qui satisfont les critères des catégories « Vendre parfois » ou « Vendre majoritairement ».

(voir annexe C pour plus de détails)

## PROMOTION ET COMMERCIALISATION

- Des aliments sains sont subventionnés dans deux (2) sites de restauration visités.
- Dans plus de la moitié (53 %) des sites de restauration, on offre des boissons et des aliments sains à un prix égal ou inférieur à celui des boissons et aliments moins sains.
- Dans seulement 15 sites de restauration, on offre des portions surdimensionnées.
- Dans 15 sites de restauration, les options saines affichent un crochet ou un autre marqueur sur l'étiquette et dans 4 sites de restauration, les aliments sains sont positionnés pour garantir une plus grande visibilité.
- Dans 15 sites de restauration, on affiche des publicités pour promouvoir les produits malsains (p. ex. : affiche Slush Puppie).
- Dans la majorité des installations (69 %), on affiche des publicités pour promouvoir les boissons et aliments malsains.
- Dans seulement 30 % des sites de restauration, on positionne les options saines pour garantir une plus grande visibilité.

## Limites

Les facteurs suivants peuvent avoir influencé les résultats de cette étude :

- Le chercheur avait un accès limité aux sites de restauration et aux machines distributrices dans les installations récréatives visitées en raison de la période de l'année au cours de laquelle l'analyse a été effectuée. Plusieurs installations réduisent leurs heures d'ouverture et plusieurs sites de restauration sont fermés en été.
- Certaines vérifications des sites de restauration étaient incomplètes en raison de l'incapacité des membres du personnel des installations à répondre aux questions du sondage.
- Certaines vérifications des machines distributrices étaient incomplètes parce que ces machines n'étaient pas complètement remplies.
- Certaines données recueillies à l'aide de l'outil de vérification des services alimentaires peuvent être inexactes en raison du niveau de connaissances varié des membres du personnel des installations au sujet des opérations des services alimentaires et des articles au menu.
- L'échantillon des installations récréatives a été déterminé en fonction de la disponibilité et de la commodité en raison du temps et du financement limités.

## Sommaire

Il y a d'énormes progrès à faire dans les environnements alimentaires au Nouveau-Brunswick. Aucune des 44 installations visitées pour cette recherche ne satisfait les normes des Nutrition Guidelines for Vending Machines in BC Public Buildings (Lignes directrices sur la valeur nutritive des boissons et aliments offerts dans les machines distributrices des bâtiments publics en Colombie-Britannique). La majorité des boissons et aliments que nous avons analysés appartiennent à la catégorie la moins saine décrite dans ces lignes directrices (c'est-à-dire « Ne pas vendre ») et, dans la majorité des installations visitées, des publicités font la promotion de ces articles malsains.

La vente de bonbons et de boissons sucrées est courante dans les installations récréatives. Des distributeurs de bonbons fonctionnant par l'introduction d'une pièce de monnaie sont présents dans plus d'un tiers des installations visitées et, dans 86 % des sites de restauration évalués, on vend des bonbons. Il y a également une abondance de boissons sucrées (boissons de sportifs, boissons

gazeuses, jus, etc.) en vente. Ces boissons sont la plus grande source de sucre dans l'alimentation des Canadiens<sup>7</sup> et sont offertes dans toutes les installations récréatives visitées dans le cadre de notre enquête. Enfin, étant donné que la consommation de boissons énergétiques chez les jeunes est une préoccupation<sup>8</sup>, leur présence dans 19 % des machines distributrices évaluées est particulièrement troublante.

Au milieu de ces tendances défavorables, nous notons quelques aspects positifs. L'eau est la boisson la plus commune; elle est vendue dans les 120 machines distributrices vérifiées et est offerte dans toutes les installations visitées. On offre des boissons et des aliments sains à un prix égal ou inférieur à celui des options moins saines dans plus de la moitié des sites de restauration visités et on vend des fruits frais dans un peu moins de la moitié des sites de restauration visités. Des recherches supplémentaires sont nécessaires pour déterminer les facteurs favorisant ces petits succès.



# Recommandations

Les installations récréatives peuvent être des environnements sains et favorables offrant des possibilités de vie active et des options saines en matière de boissons et d'aliments. Le changement ne doit pas forcément avoir lieu tout d'un coup. Voici quelques étapes pour commencer :

## INSTALLATIONS RÉCRÉATIVES

- Travailler avec les exploitants des sites de restauration et des machines distributrices afin d'offrir plus d'options saines.
- S'assurer que le contact avec les exploitants des sites de restauration et des machines distributrices inclut le langage propre à la saine alimentation.
- Consulter un diététiste en santé publique accrédité de la région en ce qui concerne la sélection offerte dans les installations.
- Examiner la possibilité de joindre un réseau alimentaire local.
- Réduire le prix des aliments sains et augmenter le prix des aliments moins sains pour combler la différence.
- Retirer les options moins saines qui ne se vendent pas bien et les remplacer par des options saines.
- Offrir des échantillons ou faire la promotion de nouvelles options saines afin d'attirer l'attention sur celles-ci.
- Placer les options saines afin d'augmenter leur visibilité auprès des clients.
- Remplacer les machines distributrices de collations traditionnelles par des unités réfrigérées qui peuvent offrir une plus large sélection d'options saines.
- Retirer les friteuses des cuisines et rechercher des méthodes de cuisson plus saines.
- Retirer les boissons énergétiques des machines distributrices.
- Enlever les appareils fonctionnant par l'introduction d'une pièce de monnaie qui distribuent des bonbons.
- S'assurer que de l'eau est disponible pour le public.
- S'assurer que tous les membres du personnel et tous les bénévoles qui manipulent les aliments sont formés à la manipulation sécuritaire des aliments.
- Limitez la vente de boissons sucrées dans votre établissement.



## GOVERNEMENT MUNICIPAL

- Créer ou adopter des lignes directrices relatives aux machines distributrices situées dans les lieux publics.
- Créer ou adopter des lignes directrices relatives à la vente de boissons et d'aliments dans les installations récréatives.
- Bannir la vente des boissons énergisantes dans les installations récréatives municipales.

## GOVERNEMENT PROVINCIAL

- Créer ou adopter des lignes directrices provinciales relatives aux machines distributrices situées dans les lieux publics.
- Bannir la vente des boissons énergisantes dans les machines distributrices des bâtiments publics.
- Restreindre la commercialisation des boissons et aliments malsains dans les installations récréatives publiques.

## ORGANISATIONS PROMOUVANT LA SANTÉ

- Sensibiliser et éduquer les professionnels des loisirs, les promoteurs de la santé, les athlètes et le public sur la valeur d'un environnement sain et d'une alimentation saine.
- Favoriser la création d'environnements sains dans les installations récréatives.
- Effectuer des analyses de l'environnement et recueillir des données pour évaluer l'état de la saine alimentation dans les installations récréatives.
- Créer des ressources qui soutiennent le changement positif et augmentent le nombre d'options saines offertes dans les installations récréatives.



## SOURCES

- 1 Service Nouveau-Brunswick. Outil de planification des infrastructures récréatives. <http://www.snb.ca/geonb1/e/apps/RIPT-E.asp>
- 2 Conseil de la santé du Nouveau-Brunswick. Profils communautaires (2017). <https://www.csnb.ca/profils-communautaires#.Wl1akWeWyM8>
- 3 Agence de la santé publique du Canada. L'obésité chez les adultes canadiens – plus qu'une question de poids (2017). <https://infobase.phac-aspc.gc.ca/datalab/adult-obesity-blog-fr.html>
- 4 Société médicale du Nouveau-Brunswick. Sommet en 10 : Reprendre sa santé en mains au Nouveau-Brunswick (2016). <http://smnb.ca/assets/Healthier-Lives/Top-3-in-10/NBMS-Final-Report-French.pdf>
- 5 Jeffery, R.W. (2001). Public health strategies for obesity treatment and prevention. *American Journal of Health Behavior*, 25(3), 252.
- 6 Raine, K. D. (2005). Determinants of healthy eating in Canada: An overview and synthesis. *Canadian Journal of Public Health*, 96.
- 7 Fondation des maladies du cœur et de l'AVC. Sucre, maladies du cœur et AVC (2017).
- 8 Bureau du médecin-hygiéniste en chef. Indicateurs de la santé du Nouveau-Brunswick (2013). [http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/Publications/Indicateurs%20de%20la%20sante%209\\_Boissons%20energisantes\\_sept2013.pdf](http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/Publications/Indicateurs%20de%20la%20sante%209_Boissons%20energisantes_sept2013.pdf)
- 9 Orpana, H.M. et al. (2010). BMI and mortality: Results from a national longitudinal study of Canadian adults. *Obesity*, 18(1), 214–18.
- 10 Ministère de l'Éducation. Nutrition et amélioration de l'alimentation en milieu scolaire (2008). <http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/ed/pdf/K12/policies-politiques/f/711E.pdf>
- 11 Ontario Public Health Association. Getting Started with Healthy Eating in Your Recreation Setting (2017). [http://opha.on.ca/getmedia/183a61f0-3672-4773-aa8e-d68b6fedc8c1/Healthy-Eating-in-your-Recreation-Setting\\_v11\\_24MAY2017\\_1.pdf.aspx](http://opha.on.ca/getmedia/183a61f0-3672-4773-aa8e-d68b6fedc8c1/Healthy-Eating-in-your-Recreation-Setting_v11_24MAY2017_1.pdf.aspx)

## ANNEXE A.

### ENDROITS VISITÉS POUR LA VÉRIFICATION DES MACHINES DISTRIBUTRICES VENDING AUDIT LOCATIONS

#### BATHURST

Centre régional K.-C.-Irving

#### BELLEDUNE

Aréna du centre commémoratif des anciens combattants

#### BOUCTOUCHE

Centre J.-K.-Irving

#### CAMPBELLTON

Centre civique Memorial Regional

#### CHATHAM

Piscine communautaire Golden Hawk

#### DALHOUSIE

Recreaplex

#### DIEPPE

Centre aquatique et sportif de Dieppe

#### DOAKTOWN

Aréna communautaire de Doaktown

#### FLORENCEVILLE-BRISTOL

Centre municipal Northern Carleton

#### FREDERICTON

Centre de tennis familial Abony

Centre Aitken

Centre Currie

Aréna Grant-Harvey

Aréna Lady-Beaverbrook

Gymnase Lady-Beaverbrook

Complexe sportif de Naskwaaksis

Place Willie-O'Ree

#### GRAND BAY-WESTFIELD

Centre communautaire de la vallée

#### HAMPTON

Centre communautaire d'Hampton

#### HARTLAND

Centre communautaire d'Hartland

#### MIRAMICHI

Centre municipal de Miramichi

#### MONCTON

C.E.P.S. Louis-J.-Robichaud

Centre communautaire Crossman / Aréna Kay

Centre jeunesse de Moncton Est

Colisée de Moncton

Centre Superior Propane

#### OROMOCTO

Centre de conditionnement physique de

#### GAGETOWN

Aréna des soldats

#### QUISPAMIS

Qplex

#### SACKVILLE

Centre des étudiants Wallace-McCain

Mount A – Centre sportif

#### SAINT JOHN

Centre aquatique des Jeux du Canada

Centre sportif G.-Forbes-Elliot de l'UNBSJ

#### SHEDIAC

Aréna Festival de Shediac

Centre multifonctionnel de Shediac

#### SHIPPAGAN

Aréna du centre Rheal-Cormier

#### SAINT-ANDREWS

W.C. Aréna du complexe O'Neil

#### SAINT-STEPHEN

Centre Garcelon CMC

Tracadie-Sheila

Piscine du complexe Rev.-S.-A.-Dionne

#### WOODSTOCK

Centre Ayr Motor

## ANNEXE B.

### ENDROITS VISITÉS POUR LA VÉRIFICATION DES SERVICES ALIMENTAIRES

#### BATHURST

Centre régional K.-C.-Irving

#### BELLEDUNE

Aréna du centre commémoratif des anciens combattants

#### BOUCTOUCHE

Centre J.-K.-Irving

#### CARAQUET

Colisée Léopold-Foulem

#### DOAKTOWN

Aréna communautaire de Doaktown

#### FLORENCEVILLE-BRISTOL

Centre municipal Northern Carleton

#### FREDERICTON

Aréna Grant-Harvey

#### HAMPTON

Centre communautaire d'Hampton

#### MONCTON

Colisée de Moncton

Centre Superior Propane

#### PETITCODIAC

Aréna de Petitcodiac

#### STANLEY

Aréna Upper Nashwaak

#### SHIPPAGAN

Aréna du centre Rheal-Cormier

Piscine municipale de Shippagan

#### WOODSTOCK

Centre Ayr Motor



## APPENDIX C. RÉSUMÉ DÉTAILLÉ DE L'ALIMENTATION DISPONIBLE DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES

INDICATEUR	DISPONIBILITÉ			
	Jamais	À l'occasion 1-2 fois/mois	Souvent 1-2 fois/ semaine	Toujours La plupart des jours
<b>Fruits et légumes</b>				
Des fruits frais sont vendus	5	2		7
Des légumes crus ou cuits sont servis, avec un ajout minimal de sel, de gras ou de sauce	11	2		2
Les fruits et légumes en conserve sont faibles en sel et sucre ajoutés	13	1		1
Les jus de fruits et de légumes sont 100 % purs et de format 360 ml ou plus petit	4			11
<b>Produits céréaliers</b>				
Des produits de blé entier sont servis au moins 50 % du temps	11		2	2
La farine blanche est remplacée par la farine de blé entier dans les recettes	15			
Les portions des produits de boulangerie-pâtisserie sont modérées	9	1		5
Les produits faits maison ou à faible teneur en sodium et en matières grasses ont remplacé les produits instantanés à base de nouilles et de riz	12		1	2
<b>Lait et substituts</b>				
Les produits laitiers faibles en gras sont servis régulièrement (le lait et le yogourt ont < 2 % de MG et le fromage a < 20 % MG)	1	2		12
Les boissons au lait et au soja vendues répondent aux critères nutritionnels des catégories « Vendre parfois » et « Vendre majoritairement »	2	1		9
Seuls les fromages non transformés sont servis	11		1	3
<b>Viande et substituts</b>				
Les substituts comme les haricots, les lentilles et le tofu sont servis régulièrement	14		1	
La viande, le poisson et le poulet sont maigres, préparés avec un ajout minimal de matières grasses et cuits de manière à réduire le gras total (cuits, grillés, rôtis)	8			8
Le poisson est cuit ou grillé plutôt que frit dans une friteuse ou dans une poêle à frire	14			1
Les charcuteries, les viandes froides, les viandes fumées, etc. utilisées dans les sandwiches, pizzas ou autres répondent aux critères nutritionnels des catégories « Vendre parfois » et « Vendre majoritairement »	12			3

\* Les chiffres reflètent les sites de restauration

## DISPONIBILITÉ

INDICATEUR	DISPONIBILITÉ			
	Jamais	À l'occasion 1-2 fois/mois	Souvent 1-2 fois/ semaine	Toujours La plupart des jours
<b>Méthodes de préparation</b>				
Les recettes sont suivies afin d'éviter l'ajout inutile de sel, sucre et matières grasses	10		1	4
Les méthodes de cuisson à faible teneur en gras (cuire, griller, rôtir, sauter) ont remplacé la friteuse et la poêle à frire	7	2	2	2
Toutes les margarines et huiles tartinables contiennent 2 % ou moins de gras trans	10			4
Les recettes et mélanges pour soupes et sauces sont faibles en gras et en sodium	9	1		4
Les produits panés sont cuits et non frits et répondent aux critères des catégories « Vendre parfois » ou « Vendre majoritairement »	13		1	1
On privilégie les légumes en conserve, sauces tomates, soupes et bouillons réduits en sodium	12			3
Les produits prêts à servir et qu'il suffit de réchauffer avant de servir sont faibles en sucre, sodium et gras, et répondent aux critères des catégories « Vendre parfois » ou « Vendre majoritairement »	12		1	1
On utilise des sauces réduites ou faibles en sodium pour rehausser les saveurs	13			2
<b>Boissons</b>				
L'eau à boire est disponible				15
Les autres boissons répondent aux critères des catégories « Vendre parfois » ou « Vendre majoritairement »	8	2		7
Le chocolat chaud est fait avec du lait faible en gras et la portion est modérée	8		1	5
Le café et le thé réguliers ne sont pas vendus aux étudiants	10			5
<b>Condiments</b>				
Les condiments sont offerts en petites portions et les clients sont encouragés à limiter leurs choix à une ou deux portions	7			7

\* Les chiffres reflètent les sites de restauration

Voulez-vous en savoir plus sur l'alimentation saine  
dans les milieux récréatifs?

Contactez nous!

[info@recreationnb.ca](mailto:info@recreationnb.ca)

