



POUR UN VIRAGE SANTÉ À L'ÉCOLE

Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif

Fiche d'information

LA POMME DE TERRE - PRÉALABLEMENT FRITE

Dans la foulée de la mise en œuvre de la Politique-cadre *Pour un virage santé à l'école*, l'école peut-elle offrir la pomme de terre préalablement frite?

Deux des orientations de la Politique-cadre visent à ce que les élèves aient accès à une variété d'aliments de bonne valeur nutritive et à ce que les aliments de faible valeur nutritive soient éliminés de l'offre alimentaire.

Première orientation : Offrir une alimentation variée et privilégier les aliments de bonne valeur nutritive

- Deux des composantes prioritaires de cette orientation sont :
 - privilégier les types de cuisson n'utilisant pas ou que très peu de matières grasses, c'est-à-dire à la vapeur, au four, braisé, poché, grillé ou rôti;
 - éviter les produits contenant des gras saturés ou hydrogénés (gras trans).

Deuxième orientation : Éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire

- Deux des composantes de cette orientation sont :
 - éliminer l'offre de pommes de terre frites;
 - éliminer la friture et les aliments panés commerciaux ou préalablement frits.

De plus, la fiche thématique 1 *Menus santé en milieu scolaire* qui accompagne la Politique-cadre, propose :

- de servir la pomme de terre bouillie, cuite au four, en purée, etc., lorsqu'elle est offerte en accompagnement.

Ainsi, la pomme de terre qui est cuite en n'utilisant pas ou que très peu de matières grasses n'est pas à éliminer de l'offre alimentaire des écoles, dans la mesure où elle n'est pas pré-frite.

Sur ce point, le Ministère a reçu des commentaires qui laissent entendre une certaine confusion quant à la notion de « frite ». Il est utile de préciser qu'une pomme de terre coupée en bâtonnets ou sous une autre forme ne peut être qualifiée de « frite » que si elle est cuite dans un corps gras bouillant.