

6-2019

Une étude comparative de la restauration scolaire des primaires au lycée en France et aux États Unis au XXI^e siècle

Brianna Cummings

Union College - Schenectady, NY

Follow this and additional works at: <https://digitalworks.union.edu/theses>



Part of the [French and Francophone Language and Literature Commons](#)

Recommended Citation

Cummings, Brianna, "Une étude comparative de la restauration scolaire des primaires au lycée en France et aux États Unis au XXI^e siècle" (2019). *Honors Theses*. 2282.

<https://digitalworks.union.edu/theses/2282>

This Open Access is brought to you for free and open access by the Student Work at Union | Digital Works. It has been accepted for inclusion in Honors Theses by an authorized administrator of Union | Digital Works. For more information, please contact digitalworks@union.edu.

Une étude comparative de la restauration scolaire des primaires
au lycée en France et aux États Unis au XXI^e siècle

By

Brianna Cummings

Submitted in partial fulfillment of the requirements for
Honors in the Department of French and Francophone Studies

UNION COLLEGE
June, 2019

ABSTRACT

CUMMINGS, BRIANNA Une étude comparative de la restauration scolaire des primaires au lycée en France et aux États Unis au XXI^e siècle. Department of French and Francophone Studies, June 2019.

ADVISOR : Michelle Chilcoat

In recent years, there has been much debate surrounding national school lunch programs around the world. During the second half of the nineteenth century, the first school lunch programs were introduced on a school to school basis in both France and the United States. However national school lunch programs were not established until the middle of the following century. Since their establishment, national laws towards the school lunch program have greatly changed, sparked by major concern from citizens. By examining lunch programs in France and the United States, clear differences, as well as points of similarity, have been highlighted. These include economic support of the government, nutritional standards and education, and the structure of the lunch break. The United States has taken an analytical approach to school lunches in which each component is there to check a box, whether that be for nutritional or economic reasons. France, on the other hand, has taken a collective approach focusing on aspects that comprise the larger picture of school lunches. Overall, this thesis demonstrates the established lunch programs are not perfect, yet in recent years, strides have been made to improve both programs.

Le déjeuner est une partie intégrante de la journée pour tout le monde. Pour des enfants en particulier, cette activité quotidienne est un sujet de recherche et de débats, et en France et aux États Unis. Le déjeuner est une partie intégrante de la journée pour les êtres-humains en général. C'est un sujet de recherche et de débat particulièrement chaud à l'égard des enfants. Autour du mode, la restauration scolaire a déclenché des mouvements influencés par la politique, la culture, et l'économiques. En France, par exemple, le déjeuner à la cantine est souvent posé comme une question du patrimoine culturel de la cuisine française. Aux États Unis, par contre, il s'agit plus souvent une question d'économie et de « time management. » De plus, la recherche scientifique sur la nutrition et son effet sur la santé et physique et mentale, est devenue de plus en plus urgent. Donc, dans cette thèse, il s'agira d'une étude comparative de la restauration en France et aux États Unis afin de discerner les points de distinctions et de divergences entre les deux pays.

UNE HISTOIRE BRÈVE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE EN FRANCE ET AUX ÉTATS UNIS

Aux États Unis. La restauration scolaire aux États Unis prend racine à la fin du XIX^e siècle. Cependant, la programmation officielle de la restauration scolaire n'est mise en place qu'au XX^e siècle (Gunderson 7). Au tournant du XX^e siècle, ces programmes dans les écoles et les écoles professionnelles sont pour la plupart financés par des associations privées (8). Puis, en 1904, Robert Hunter a publié le livre, *Poverty*, qui se focalisait sur la nécessité du déjeuner pour les élèves inspirent l'établissement la restauration scolaire dans les écoles (7). Peu après sa parution, des conseils scolaires des grandes villes établissent des programmes dans toutes les écoles. Par exemple, à Chicago entre 1910 et 1916 le nombre d'écoles s'occupant de la restauration scolaire a augmenté de six écoles primaires à 28 (12). Puis, en 1921, 31 000 étudiants de 60 écoles primaires et lycées y participent quotidiennement, financé exclusivement par le Chicago Board

of Education, chaque jour (12). En même temps, des écoles rurales font des efforts pour assurer que les enfants mangent des repas chauds à l'école (13). Cela comprend des repas collectifs, où chaque étudiant a apporté un ingrédient, et puis, ses ingrédients ont été préparés dans une soupe ou autre plat, pour toute la classe (13). De plus, les Parent-Teacher Associations (PTA) ont fait des efforts pour repartir des provisions pour les repas chauds (13). Malgré ces efforts, il y n'a de programmes gouvernementaux qu'au milieu des années 1930.

Pendant les années 1930, les États Unis sont à l'apogée de la Grande Dépression. Pendant cette période qui voit beaucoup de gens au chômage les programmes payés par le gouvernement sont mis en place. Dans un sens, ces programmes ont donné naissance aux programmes de la restauration scolaire actuelle. Pour la première fois en 1936, le gouvernement a légiféré pour un budget consacré spécifiquement à la restauration scolaire aux écoles publiques (15). Il s'agissait d'acheter les produits agricoles en surplus afin de les distribuer aux écoles (le vrai but étant de protéger le marché agricole) (15). Finalement, en 1946, plus de dix ans plus tard, le gouvernement a décrété le « National School Lunch Act » (19), qui avait comme objectif :

To safeguard the health and well-being of the Nation's children and to encourage the domestic consumption of nutritious agricultural commodities and other food, by assisting the States, through grants-in aid and other means, in providing an adequate supply of food and other facilities for the establishment, maintenance, operation and expansion of nonprofit school lunch programs. (19)

De plus, la loi parle de la nutrition des déjeuners, et indique qu'ils doivent satisfaire un niveau nutritionnel minimum (20). Depuis sa promulgation, la loi a eu plusieurs amendements, cependant la structure et la base de la loi n'a pas beaucoup changé depuis. Ces amendements

incluent des changements dans l'allocation d'argent pour le programme, des besoins nutritionnels, et le début des programmes du lait et du petit-déjeuner (24).

Malgré le fait que la loi a été mise en place il y a 60 ans, ce n'est que très récemment qu'on a commencé à attaquer publiquement sa désuétude. En 2010, Michelle Obama, première dame à cette époque, a lutté pour la promulgation du « Healthy, Hunger-Free Kids Act, » qui a visé des déjeuners plus nutritionnels (Green). Depuis sa promulgation, la loi réduit des calories, le sodium, et le gras et augmente la proportion de fruits, légumes et céréales complètes (Green). Cependant, le nouveau président des États Unis, de Trump, a abrogé plusieurs aspects du « Healthy, Hunger-Free Kids Act » (Green). Ces changements de Donald Trump permettent aux écoles d'être exemptes de l'application de la loi, et par la suite, de servir des déjeuners moins nutritionnels (Green). Ces changements, de part et d'autre, ont provoqué le publique à s'intéresser plus au programme des déjeuners à la cantine.

En France. Comme aux États Unis, la restauration scolaire en France a commencé à la fin du XIX^e siècle. Le premier programme de la restauration scolaire a commencé à Angers, où Victor Hugo donne de l'argent pour des déjeuners pour des élèves, et qui finalement, six ans plus tard, est devenu le « Society for People's Kitchens in the Public Schools » (Gunderson 4). Puis, en 1877, des écoles à Paris ont commencé un programme de la restauration scolaire qui donne des déjeuners à tous des élèves (4). Remarquablement, le coût du repas a été gratuit pour les élèves pauvres, et si on pouvait le payer, l'élève a payé seulement le coût de la nourriture, pas le coût de la main d'œuvre (5). Par 1909, plus de 104 000 enfants en France, y compris plus de 38 000 à Paris, ont participé dans le programme de la restauration scolaire (5).

Pendant la deuxième moitié du XX^e siècle, le programme de la restauration scolaire a beaucoup changé. En 1951, « l'United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization » (UNESCO) a promulgué une loi selon laquelle chaque nouvelle école doit avoir une cantine (Mirepoix). Donc, cette recommandation a déclenché le développement du programme de la restauration scolaire en France. Puis, des années 1970 jusqu'à la fin du siècle, il y a eu des grandes évolutions dans la restauration scolaire (Mirepoix). Par exemple, il y a des techniques nouvelles pour la production et transportation de la nourriture, l'établissement des associations qui dirige la restauration scolaire, et plus des lois qui concernent la surveillance des enfants (Mirepoix). Et surtout, des lois sur l'élaboration et la nutrition des repas ont été développés (Mirepoix). Tous ces grands changements ont contribué à l'établissement du Programme National Nutrition Santé (PNNS) en 2000 (Mirepoix).

Comme aux États Unis, le programme de la restauration scolaire en France s'est adapté et a changé depuis sa conception pour être en accord avec les besoins de la société. Par exemple, plusieurs lois relatives à la nutrition des repas sont promulguées. En 2001, le Ministère de l'Éducation nationale donne des recommandations pour la composition du déjeuner à l'école (Mirespoix). Puis, en 2011, le gouvernement Français a amendé les lois de la restauration scolaire (Arrêté du 30 septembre). Ces lois obligent des écoles à servir « un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert » (Arrêté du 30 septembre). De plus, eau et pain doivent être offerts sans restriction (Arrêté du 30 septembre). Il est intéressant de noter que la loi ait aussi indiqué que les repas doivent être alternés dans un cycle d'au moins vingt repas, et que des portions des plats soient adaptés à chaque âge (Arrêté du 30 septembre).

Depuis quelques temps, il y a beaucoup de débats sur la restauration scolaire et les produits biologiques. En fait, dans la campagne électorale du président de la République, Emmanuel Macron avait inscrit dans son programme que la moitié des produits à la cantine devaient être biologiques, écologiques, ou locaux (Cantines Publiques). De plus, sous le gouvernement de Macron, ce programme est devenu une loi, et par 2022, toutes les cantines publiques devront servir au moins 50 % de produits biologiques, écologiques, ou locaux (Cantines Publiques). La réaction à cette proposition de loi n'est pas toute positive. Plusieurs personnes sont concernées par le coût des produits bio et la faisabilité d'acquérir des produits du commerce équitable (Cantines Publiques).

LES ÉLÉMENTS DE COMPARAISONS

La Nutrition. À la base de chaque repas se trouve la nutrition. En France, le gouvernement prend une approche collective quand il fait des règles par rapport à la nutrition pour chaque repas à la cantine. Comme déjà mentionné, en 2011, le gouvernement français a promulgué des lois qui concernent la restauration scolaire et la nutrition pour « atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire » (Arrêté du 30 septembre). Ces lois servent comme guide quant à la structure de la restauration scolaire, mais, elles établissent aussi des règles sur la nutrition (Arrêté du 30 septembre). Ces lois qui concernent la nutrition se focalisent sur deux aspects : le grammage, et les fréquences des repas (Les Règles Nutritionnelles).

Dans l'arrête du 30 septembre, le grammage des produits prêts à consommer est défini. Ces règles résument les portions des pâtisseries, des viandes, des poissons, des plats composés, et des desserts (Arrêté du 30 septembre). De plus, le grammage des portions est divisé en trois

groupes basés sur l'âge ; des enfants en classe maternelle, des enfants en classe élémentaire, et des adolescents en collège ou lycée (Arrêté du 30 septembre). Par exemple, la portion de hamburger de bœuf est 50, 70, et 100 grammes pour les trois groupes d'âge, respectivement (Arrêté du 30 septembre). La liste complète des grammages est trouvée en Figure 1. En plus, cette loi exige que les cantines servent ses portions à hauteur de 10 % plus ou moins de la portion indiquée (Arrêté du 30 septembre). Ces portions sont basées sur « la répartition préconisée de la consommation alimentaire ... apport de 20 % du besoin énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures, [et] 30 % le soir » (Guides Pratiques)

Le deuxième aspect de l'arrête du 30 septembre se focalise sur la fréquence des repas. Comme déjà mentionné, la restauration scolaire doit alterner entre au moins 20 repas. Cependant, le gouvernement français fait des restrictions nutritionnelles sur ses repas (Les Règles Nutritionnelles). Par exemple, au moins 10 repas sur 20 doivent être composés de 50% de légumes cuits tandis qu'un maximum de trois desserts peut contenir plus de 15 % de lipides (Les Règles Nutritionnelles). Ces règles avec d'autres (résumé en Figure 2) servent à limiter la consommation de la nourriture moins nutritive sans les éliminer.

Comme en France, le gouvernement des États Unis promulgue des lois qui concernent la nutrition à la restauration scolaire. En 2012, le gouvernement a énuméré des règles sur la nutrition de la restauration scolaire basées sur l'apport journalier recommandé par le « Health and Medicine Division of The National Academies of Science, Engineering, and Medicine » (Brandon Lipps 63776). Ces nouvelles règles « increased the availability of fruits, vegetables, whole grains, and fat-free and low-fat milk in school meals ; required sodium and saturated fat limits, and zero *trans*-fat in the weekly school menu ; and established calorie ranges intended to meet part of the age-appropriate calorie needs of children » (Brandon Lipps 63776). Cependant,

en 2017, ces règles sont devenues plus flexibles et les écoles se voient accordées plus de libertés par rapport aux règles sur le lait, le sodium, et les céréales complètes (Lipps 63776). Néanmoins, les États Unis ont des règles strictes à propos de la nutrition à la cantine.

Comme spécifié par le United States Department of Agriculture (USDA), les écoles qui participent au National School Lunch Program doivent suivre des standards nutritionnels. Ces standards sont classifiés par type de nourriture, qui comprend les fruits, les légumes, les céréales, les viandes et le lait (Lipps 63789). Le USDA spécifie aussi des recommandations pour certains nutriments, comme le sodium et les graisses saturées (63789). De plus, comme en France, les portions sont réduites pour chaque tranche d'âge (63789). Par exemple, un élève à l'école maternelle au huitième niveau doit manger au moins $3\frac{3}{4}$ cups chaque semaine ($\frac{3}{4}$ par jour) de légumes, tandis que les étudiants au lycée doivent manger 5 cups (1 par jour) chaque semaine (63789). La liste des recommandations complète est trouvée en Figure 3.

L'Économique. En France, le financement du repas n'a pas beaucoup changé depuis l'initiation du programme de la restauration scolaire. Comme au début, le prix du déjeuner est encore régulé par le gouvernement (Suffren 10). Donc, les élèves pauvres payent moins, ou même rien, que le coût du repas (10). Cependant, ce système n'est pas parfait. Si les familles ne peuvent pas payer la cantine, il est le rôle du chef de déterminer comment l'argent va être remboursé (10). Ce remboursement peut être dans la forme d'aides sociales complémentaires, du nouveau calendrier de paiement, ou de cesser les services de la cantine (10). Cette idée d'accès à la nourriture pour tous les élèves, malgré son statut socio-économique, s'étend à des nouveaux mouvements politiques.

En septembre 2018, Emmanuel Macron a introduit une proposition de loi concernant petit-déjeuner gratuit pour les élèves aux écoles prioritaires (Olland). Dans cette proposition de loi, au cours de quatre ans, huit milliards d'euros seraient répartis pour le programme de petit-déjeuner (Olland). Cet argent va créer 30 000 places supplémentaires, et distribuer des repas gratuits aux élèves (Olland). Le but de ce programme est d'assurer que des élèves du statut socio-économique inférieur ne sont pas désavantagés par l'absence d'un petit-déjeuner à l'égard de leur travail à l'école (Olland). Avant l'introduction de ce programme, dans une classe à l'école Karine à Strasbourg, sur 27 enfants, seulement cinq prenaient le petit-déjeuner régulièrement avant de venir en classe (Olland).

Comme en France, un programme financier existe aux États-Unis pour aider avec le coût de déjeuner à la cantine. Le « National School Lunch Program » a été fondé en 1946, et depuis, le programme a fait des améliorations nécessaires pour le déjeuner à la cantine (*School Nutrition Association*). Ces conditions comprennent des standards nutritionnels et relatifs aux prix des repas (*School Nutrition Association*). Aux États-Unis, 100 000 écoles et institutions servent des repas à plus de 30 millions d'élèves, dont environ 22 millions reçoivent le déjeuner gratuitement ou à prix réduit (*School Nutrition Association*). Comme en France, les repas sont subventionnés par le gouvernement, et en 2017 cela s'additionnait à plus de douze milliards de dollars (*School Nutrition Association*). De plus, pour recevoir des repas à prix réduit, il y a des prérequis stricts. Pour des repas gratuits, la famille doit de gagner moins de \$46 435 pour une famille de quatre, 130 % moins du seuil de pauvreté (*School Nutrition Association*). De plus, une loi récente indique que par la fin 2017, chaque secteur scolaire pourra mettre en place des pratiques pour récupérer l'argent des repas non rémunérés (*School Nutrition Association*). C'est une réponse

directe au fait que 75 % des secteurs scolaires ont eu « unpaid meal debt » (*School Nutrition Association*).

Ces pratiques des repas réduit et gratuit comprendraient 2,4 milliards des petits déjeuners à la cantine qui sont servi annuellement (*School Nutrition Association*). De ses petits déjeuners, 12,4 million d'élèves les ont reçus à prix réduit ou gratuit (*School Nutrition Association*). Comme le programme parallèle en France, le « School Breakfast Program » essaie d'assurer que tous les élèves n'ont pas faim pendant les heures d'école. En fait, le programme aux États-Unis a mis en œuvre des solutions créatives pour s'assurer que les enfants mangent à l'école (*School Nutrition Association*). Cela comprend des petits déjeuners de « grab-and-go » et des petits déjeuners dans la salle de classe ou chaque étudiant mange ensemble pendant l'annonce du matin (*School Nutrition Association*).

Le temps pour manger. En France, le programme de la restauration scolaire fait des règles sur les temps pour manger, qui est au moins de trente minutes (Suffren 10). Ce temps ne comprend pas le temps pour obtenir le repas, seulement le temps reparti pour le consommer (10). Cependant, des études trouvent qu'à peu près la moitié des élèves trouve que trente minutes n'est pas suffisant, et ils ont exprimé leur inquiétude par rapport à ce sujet (10). Cependant, le déjeuner est a lieu à midi et doit durer au moins une heure et demie, où des élèves peuvent achever d'autres activités à part prendre le déjeuner (Eduscol). Par exemple, élèves pourraient rentrer chez-eux ou faire des activités physiques, artistiques, etc. Par conséquence, la structure de la restauration scolaire en termes du temps rendre difficile la tâche de discerner combien de temps précisément les étudiants passent en mangeant leurs repas.

D'un autre côté, aux États-Unis, les lois gouvernementales nationales déclarent que les déjeuners à la cantine doivent être servis entre 10h00 et 14h00, mais les écoles peuvent demander des exemptions (*School Nutrition Association*). De plus, les lois sont tolérantes en ce qui concernent la consommation du repas. La «USDA encourages schools to provide sufficient lunch periods that are long enough to give all students adequate time to be served and to eat their lunches. » (*School Nutrition Association*) Cette suggestion ne donne pas de temps spécifique pour le déjeuner, et par conséquent le temps de déjeuner moyen est entre 25 et 30 minutes (*School Nutrition Association*). De plus, contrairement à la France, cette période de temps comprend le temps pour aller à la cantine, obtenir et payer le déjeuner, et, finalement, le consommer (*School Nutrition Association*).

La Nourriture Locale et Biologique. En France, il y a plusieurs mouvements qui visent à offrir des produits biologiques et locaux à la cantine. Par exemple, à Montpellier, « 30 % des aliments sont issus de l'agriculture biologique, raisonnée ou sont produits à quelques kilomètres. » (Nicolas Bonzom). De plus, des produits spécifiques, comme la farine, les pommes, et les salades sont complètement biologiques (Bonzom). À Montpellier aussi on a établi un programme pour réduire les déchets de la cantine (Bonzom). Depuis 2016, les barquettes en plastiques sont remplacées par des barquettes décomposables, et les déchets alimentaires sont réduit par à peu près de 25 % (Bonzom). Cela a été accompli en offrant des repas en trop à des associations locales et en éduquant les élèves sur le gaspillage et supplier des tables de tri (Bonzom).

Dans le Finistère, une approche similaire, en termes des produits locaux et biologiques, a été mise en place à la cantine de Roscoff. Dans une interview, en réponse aux changements des lois de la restauration scolaire de Macron, le chef cuisinier dit :

« Mieux manger, tout en faisant de la restauration collective un puissant levier de la transition agricole et de l'éducation à l'alimentation, est un engagement fort de campagne d'Emmanuel Macron. Il est important de montrer que ces objectifs sont réalistes et atteignables et que, sur le terrain, des acteurs sont déjà pleinement engagés dans cette démarche. » (*Roscoff. À la cantine*)

Ce chef cuisinier pense qu'il est important de faire des repas nutritionnels avec des produits bio et locaux (*Roscoff. À la cantine*). En fait, depuis 2010, à la cantine de Roscoff, les repas se concentrent sur des produits frais et biologiques (*Roscoff. À la cantine*). Donc, cette école dépasse déjà le nouveau besoin de la loi pour « 50 % de produits de qualité, dont 20 % de produits bio, dans la restauration collective d'ici 2022. » (*Roscoff. À la cantine*)

Aux États-Unis, un mouvement similaire existe ; il s'appelle le « National Farm to School Network » (State Farm to School, 5). Le but de ce programme est de donner la nourriture plus nutritive et locale à l'école, d'instruire des élèves au sujet d'agriculture et nutrition, et d'ouvrir des opportunités financières pour des fermiers et communautés (State Farm to School, 5). Le programme a commencé pendant les années 1990, et en 2014, tous les 50 états des États-Unis ont vu des écoles qui participent dans le programme (About National Farm to School). Cependant, ceci ne comprend que 42 % des écoles aux États Unis, qui est à peu près 42 000 écoles (About National Farm to School). De plus, depuis 2002, 46 états ont proposé des lois de « farm to school » mais en 2017, seulement 33 états ont promulgué des lois (State Farm to School, 8). Aussi, la majorité de ces lois sont pour l'augmentation de financement pour acheter

des produits locaux, pour l'éducation des enfants au sujet de la nourriture, et pour des jardins à l'école (State Farm to School, 8). Mais, en 2017, seulement neuf états ont promulgué des lois, selon les termes du National Farm to School Network, qui définit cette loi comme l'une qui « provide[s] funding for (i) administering farm to school programs, (ii) purchasing local foods, (iii) training staff and (iv) developing educational resources » (State Farm to School, 8). Pendant que quelques états ont mis en places ces lois, il n'y a pas de loi au niveau fédérale qui concerne la nourriture locale à la cantine.

Par contre, il n'existe pas de lois en France qui concernent les produits biologiques à la cantine comme aux États-Unis. Ceci dit, quelques écoles ont pris l'initiative de servir de la nourriture qui est 100 % biologique et sans des organismes génétiquement modifiés (OGM). En fait, en 2015, le « Sausalito Marin City School District » qui comprend deux écoles, Bayside MLK Jr. Academy et Willow Creek Academy, est devenu le premier secteur scolaire à servir le déjeuner avec des produits 100 % biologiques (Nation's First School). Ce programme du déjeuner est sponsorisé par l'organisation de « Concious Kitchen » qui sert en tant que modèle pour d'autres programmes de déjeuner à la cantine qui pensent à incorporer des produits biologiques et sans OGM (Nation's First School). Depuis sa fondation, « Concious Kitchen » a eu un impact important sur le bien-être des élèves, la communauté et l'environnement (Nation's First School). Par exemple, l'assistance des élèves à l'école a augmenté pendant que des mesures disciplinaires ont diminué, et il y a un plus grand sens de communauté à l'école (Nation's First School). Ce programme qui « ties the health of our children to the health of our planet, » est le premier de ce type de programme aux États-Unis, mais il ne se compare pas à des programmes en France (Nation's First School).

L'éducation nutritionnelle. La restauration scolaire à la cantine est une partie fondamentale des écoles en France. Alors, beaucoup d'attention du gouvernement français se concentre sur le programme. En fait, une division du gouvernement français, le PNNS se concentre sur la santé des élèves et fait des programmes scolaires sur la nutrition et la santé (France PNNS 12). Ces programmes sont individualisés pour chaque âge, et ils sont développés sur l'un après l'autre (12). En France, l'éducation nutritionnel est divisée en deux parties : l'éducation à l'alimentation et l'éducation au goût (Éducation à L'alimentation). L'éducation à l'alimentation se concentre sur enseigner des élèves et des étudiants comment on bien se nourrir (Éducation à L'alimentation). Cette éducation est fondée sur des menus équilibrés, ou des élèves apprennent des éléments d'une repas équilibré par mange des exemples a la restauration scolaire (Éducation à L'alimentation). Puis, l'éducation à l'alimentation est soutenue par l'instruction dans la salle de classe (Éducation à L'alimentation). Là, des professeurs « apprendre aux élèves les règles d'un bon comportement alimentaire et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur la santé. » (Éducation à L'alimentation) De plus, cette instruction est suivie par l'activité physique, qui est enseignée dans chaque niveau scolaire (Éducation à L'alimentation). Enfin, des autres matières, comme le géographie, sciences et vie de la terre, prévention santé environnement, langues vivantes, etc. intègrent des projets d'éducation à l'alimentation (Éducation à L'alimentation).

La deuxième partie de l'éducation nutritionnel est sur le développement du goût (Éducation à L'alimentation). Selon le gouvernement français, « [l]a capacité d'apprécier des saveurs différentes, de les différencier et de parler de ses sensations s'apprend et se cultive » et l'école joue un grand rôle dans le développement du goût (Éducation à L'alimentation). Donc, les cantines à l'école donnent la priorité à des produits de bonne qualité afin d'aider dans le développement du goût (Éducation à L'alimentation). De plus, cette capacité est apprise et

raffinée des différentes façons : « [l'] organisation d'animations dans le cadre d'ateliers de découverte, [le] valorisation du patrimoine culinaire, ... [le] découverte des odeurs, des saveurs, des épices et des essences, ... [et l'] explication des secrets de fabrication » et quelque fois avec l'aide d'intervenants (Éducation à L'alimentation).

L'éducation nutritionnel est enseignée très différemment aux États Unis. Pendant que les américains comprennent le rôle important de la nutrition, ils ne donnent pas de temps pour l'enseignement à l'école (Thushanthi Perera, 41). En fait, la nutrition est un des quinze sujets de la classe de santé (Thushanthi Perera, 41). Alors, en 2006, seulement 3 heures et 24 minutes de l'instruction sont passés sur la nutrition, et dans quelques écoles, la nutrition n'est pas au programme (Thushanthi Perera, 42). En fait, 17 % des instituteurs à New York ne parle pas de la nutrition dans leur salle de classe (Thushanthi Perera, 42). Ces statistiques vont à l'encontre le fait que 97 % des instituteurs pense que l'éducation de la nutrition est très importante (Thushanthi Perera, 42). Cette déconnexion entre le désir d'enseigner la nutrition et la réalité de son enseignement à l'école est un problème de temps (Thushanthi Perera, 43). Pour faire un impact durable sur la connaissance de la nutrition des élèves, 15 heures d'enseignement doivent être passés sur la nutrition chaque année, ce qui est impossible d'enseigner avec 15 autre sujets de santé pendant l'année scolaire (Thushanthi Perera, 45). De plus, la nutrition n'est pas testée à l'aide de tests standardisés, ce qui entraîne le remplacement du sujet de la nutrition par d'autres sujets plus « importants » qui contiennent des tests standardisés (Thushanthi Perera, 46).

Tandis que les États Unis ne donnent pas la priorité à l'éducation nutritionnelle, quelques États ont fait des lois et des programmes qui concerne l'éducation nutritionnel. Par exemple, en 2009, le Wisconsin a fait une série de critères pour l'éducation nutritionnelle pour les écoles primaires jusqu'au lycée (Jill Camber Davidson). Tandis que la mise en œuvre de ces critères est

optionnelle, ils ont donné les grandes lignes de l'éducation nutritionnelle et quelles compétences chaque enfant devrait développer à la fin de la quatrième, huitième, et douzième année (Jill Camber Davidson, 10-21). Le but de ce programme est pour des élèves de « gain the knowledge and skills to select foods for a healthy diet that supports health and reduces the risk of illness and future chronic diseases. » (Jill Camber Davidson, 9) Le programme propose une éducation holistique, qui inclut des concepts de la nutrition dans le contexte du monde, la santé, l'économie, les media, et la créativité (Jill Camber Davidson, 2-3). Ce programme prend la forme d'activités interactives, relie la nutrition à l'activité physique, et coordonne le déjeuner à la cantine et l'éducation nutritionnelle (Jill Camber Davidson, 4).

LES ASPECTS SCIENTIFIQUES

La nutrition et la santé. Il n'y a aucun doute que quoi que l'on mange a un impact sur la santé mentale et physique. Typiquement, la nutrition concerne comment le corps obtient les nutriments (Shridhar 1). Cependant, la nutrition est plus compliquée, et elle inclut comment le corps absorbe, traite, et garde les nutriments (Shridhar 1). À cause de la nécessité évolutive, le corps a un « perfect nutrition sensing and counting system to maintain a balance among caloric absorption, storage, and utilization...Disordered control can lead to metabolic diseases and even cancer. » Donc, on doit à faire des recherches sur la nutrition et son rôle sur la santé globale.

Dans ses recherches, Sathyanarayana Rao et ses collègues font la connexion entre la nutrition et la santé mentale. Ils trouvent que des carences nutritives résultent en des problèmes de santé mentale (Rao et al). Une des maladies mentales les plus fréquentes est la dépression, qui est caractérisée par la tristesse, l'anxiété, et le manque d'intérêt (77). De plus, il y a une tendance fréquente où des gens avec la dépression ne consomment pas assez de nutriments (77). Une

raison de la dépression est la déficience des neurotransmetteurs, sérotonine, dopamine, noradrénaline et acide γ -aminobutyrique (77). Deux de ces neurotransmetteurs, sérotonine et dopamine, sont en fait des acides aminés (78). Tandis que le corps peut faire quelques acides aminés, les humains doivent consommer le reste de protéines (78). Donc, si on ne mange pas assez de protéines, il y a un risque de dépression (78).

Récemment, le *Journal of Nutrition and Food Sciences* a publié une étude au sujet de l'impact de l'alimentation moderne sur la santé humaine (Shridhar). En général, la nutrition excessive et la nutrition insuffisante sont équitablement mauvaises pour la santé, et les deux peuvent résulter dans des complications pour la santé (2). Ces complications incluent l'obésité, l'hypertension, et le diabète pour la nutrition excessive et la carence en nutriments peut résulter dans une mauvaise digestion et des problèmes liés au développement (Shridhar). Donc, il est nécessaire de trouver un équilibre entre manger trop et ne pas manger assez pour chaque personne basé sur son activité, ses gènes, et son mode de vie (2). Cet équilibre est plus compliqué par la nutrition moderne, et en particulier le « junk food » qui a beaucoup de calories sans nutriments fondamentaux (2). Donc, afin d'assurer la santé des gens, on doit manger ces « junk foods » en modération, et mettre au point une alimentation complète et équilibrée (3). Afin d'accomplir cela dans une échelle globale, il est nécessaire que les officiels gouvernementaux comprennent que :

ways in which lifestyles and living conditions determine health status, and [to] recogni[ze] the need to mobilize resources and make sound investments in policies, programs and services which create, maintain and protect health by supporting healthy lifestyles and creating supportive environments for health. (3)

Ainsi, la santé des gens réside dans l'effort collective.

Des produits biologiques. Au cours des dernières années, les produits biologiques sont devenus plus populaire. A la pointe de cette augmentation de la popularité sont des raisons de santé. Dans une méta-analyse française, « le risque de contamination par des résidus de pesticides détectables est plus faible avec les produits biologiques qu’avec les produits conventionnels » par 30% (Fardet 27). S’il n’y a pas de différence entre la contamination par *E. coli* pour le bétail, il y a une réduction de 33% dans la contamination par *E. coli* résistante aux antibiotiques pour le bétail ayant une alimentation biologique (27). De plus, les produits biologiques diffèrent des produits conventionnels en termes de contenu nutritionnel. En fait, des études montrent que « les produits biologiques contiennent plus de matières sèches et de minéraux (fer et magnésium), plus d’antioxydants (polyphénols et acide salicylique) et plus d’acides gras polyinsaturés » (28). En particulier, des produits végétaux biologiques ont plus d’antioxydants, la viande contient moins d’acides gras saturés et mono-insaturés, et « le lait biologique a des teneurs en α -tocophérol et en fer significativement plus élevées, mais des concentrations inférieures en iode et sélénium. » (27-29) De plus, cette méta-analyse essaye de comparer la santé des gens qui mangent des produits biologiques et des gens qui n’en mangent pas. Cependant, parce qu’il y a plusieurs variables confondantes, comme l’hygiène, la physique, et le niveau socio-économique, il n’est pas possible d’en tirer de grandes conclusions (31).

Dans une étude similaire en Suède, Axel Mie et al. cherchent le rôle que les produits biologiques ont sur la santé. Comme l’étude française, il n’est pas possible de faire des conclusions définitives entre des gens qui mangent exclusivement une alimentation biologique ou non (Mie et al 15). Cependant, il est important de remarquer que les gens qui mangent des produits biologiques ont tendance à manger plus des légumes, des fruits et des céréales

complètes, ce qui peut contribuer à une meilleure santé (13). De plus, cette étude trouve que ces produits sont plus nutritifs en général que les produits non-biologiques, cependant la différence n'est pas très grande (14). Selon cette étude, la grande différence entre les produits biologiques et les produits conventionnels sont les pesticides et les antibiotiques (7-8, 11-13).

Les pesticides utilisés dans la culture des produits alimentaires ont plusieurs effets sur la santé des gens qui les consomment, surtout liés à des effets neurologiques. Le but du pesticide est de perturber le système nerveux des insectes, et à cause de plusieurs similarités entre les systèmes nerveux des humains et des insectes, on peut prédire que les pesticides ont un effet similaire sur les humains (Mie et al 13-14). En fait, plus de 100 pesticides sont connus pour causer des déficits neurologiques sévères (14). Cependant, l'effet sur le développement neurologique n'est pas documenté chez les enfants ou les femmes enceintes.

Quant aux antibiotiques, des règles pour l'usage sur des fermes d'agriculture biologique sont limités (Mie et al 12). Typiquement, les antibiotiques sont utilisés à grande échelle pour prévenir les maladies vétérinaires. Cela provoque une résistance aux antibiotique étendue, qui peut conduire à des maladies chez l'homme, voire la mort à cause d'une infection par des bactéries résistantes aux antibiotiques. À cause des restrictions biologiques, « Organic farm animals are less likely to develop certain diseases related to intensive production ... As a consequence, less antibiotics for treating clinical diseases are required ... [which] decreases the risk for development of antibiotic resistance in bacteria. » (14) En fait, des cochons organiques ont significativement moins de bactéries résistantes aux antibiotiques que des cochons de fermes conventionnelles (13). Et puisque, « resistant bacteria may be transferred within the production chain from farm to fork, » la réduction des bactéries résistantes aux antibiotiques aux produits biologique résulte en la réduction de la menace de ces bactéries pour les humains (13).

La performance académique. Il a été prouvé que la nutrition influence la santé et le bien-être humain, il est logique que la nutrition affecte la performance académique. Dans une étude scientifique par Howard Taras la corrélation entre la nutrition et la performance scolaire est recherchée en analysant différentes études (Taras). Il trouve que des déficiences dans certains nutriments, comme le zinc et l'iode, n'ont pas un effet sur la performance scolaire (Taras 199). Cependant, la carence en fer a un impact négatif sur la performance académique (206). Mais, quand les mêmes enfants prennent des compléments en fer, la performance scolaire s'améliore (206). De plus, l'étude trouve que l'insuffisance en nourriture « was associated with significantly poorer cognitive functioning, decreased school attendance, or ... diminished academic achievement. » (208-212) Finalement, cette étude recherche le rôle du petit déjeuner par rapport à l'achèvement scolaire (213) et montre que le petit déjeuner peut avoir des effets positifs sur la fonction cognitive à court terme (213).

Dr. A D'Oro fait une compilation de trois études récentes sur la performance scolaire et la nutrition. Une de ces études focalise sur la diète méditerranéenne, et comment cela influence la performance scolaire. Cette diète, est un « modèle alimentaire » que des pays autour de la Méditerranée suivent (Dr. A D'Oro). La diète est caractérisée par « la consommation importante de végétaux, de fruits de saisons, de noix et de céréales complètes. » (Dr. A D'Oro) Donc, cette diète est une bonne représentation d'une alimentation saine (Dr. A D'Oro). En général, les gens qui suivent cette diète, ont des performances scolaires meilleures. Dans la deuxième étude, 350 000 adolescents rapportent leurs habitudes alimentaires au cours de quatre années (Dr. A D'Oro). Cette recherche conclut que les adolescents qui consomment plus de sodas et de junkfoods sont moins bons à l'école en comparaisons aux adolescents qui mange des repas équilibrés (Dr. A

D'Oro). De même, la troisième étude trouve que des élèves qui reçoivent des suppléments d'acide gras oméga 3 et 6 sont meilleurs en lecture et en écriture que les élèves qui prennent le placebo (Dr. A D'Oro). Donc, la nutrition a un effet important sur la performance scolaire.

DES CONCLUSIONS

Cette thèse analyse des programmes nationaux de la restauration scolaire aux États Unis et en France. Même si le programme aux États Unis et en France fait la même chose—nourrir des élèves et étudiants, ils sont fondamentalement différents. Pour commencer, la fondation de ces programmes ont des priorités différentes. Les États Unis ont vu la restauration scolaire comme une opportunité économique qui n'est pas seulement de nourrir des enfants mais aussi d'aider dans la réparation de l'économie en maintenant les prix élevés des produits agricoles. Par contre, la restauration scolaire en France est établie afin d'assurer que les élèves soient bien nourris. Donc, la divergence des programmes reflète les deux cultures, et par conséquence, une restauration scolaire avec au centre l'aspect financier, et autour les besoins des individus pour les États Unis et une restauration plutôt individualisée pour la France.

Ces différentes racines sont portées dans la restauration scolaire par les deux pays. Par exemple, aux États Unis, les règles de l'alimentation viennent d'une mentalité analytique, où chaque composant du déjeuner doit satisfaire des besoins nutritionnels. Cependant, si ces besoins ont un impact négatif sur le fonctionnement financier de la cantine ou l'école, la santé globale des élèves et des étudiants est sacrifiée. En France, par contre, les règles viennent d'une mentalité collective, où chaque repas fait partie d'un objectif global pour une alimentation équilibrée. De plus, en France, la restauration scolaire se prolonge à l'extérieur de la cantine à travers l'éducation nutritionnelle, quelque chose que les États Unis ont du mal à faire.

Finalelement, cette thèse considère les études sur la restauration scolaire. Basée sur les recherches, la nutrition joue un grand rôle sur la santé et par association elle joue un rôle dans la performance scolaire des étudiants. Ces études montrent qu'un régime riche en produits biologiques et pauvre en l'alimentation des fastfoods, promeut la bonne santé. Donc, les programmes de restauration scolaire devraient se focaliser sur le service des déjeuners équilibrés, riches en produits biologiques et sans OGM, afin d'assurer le bien-être des élèves. En général, la restauration scolaire des deux pays n'est pas parfaite. Cependant, les efforts récents de chaque pays ont progressé dans le bon sens.

Annexe II

GRAMMAGES DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS

Les tailles des portions figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être adaptées à hauteur de 10 % en plus ou en moins de la valeur indiquée.

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe maternelle	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe élémentaire	DÉJEUNER OU DÎNER des adolescents en collège ou lycée
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES			
Crêpes, nems, beignets	50		100
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120
Pizza, tarte salée	70		90
VIANDES (sans sauce)			
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	50	70	100 à 120
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
POISSONS (sans sauce)			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
PLATS COMPOSÉS			
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
DESSERTS			
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45		40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30	30-50	
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120
Mousse (en cl)	10-12		

Figure 1. Table des grammages obligatoires pour la restauration scolaire en France. La figure est obtenue de *l'Arrêté du 30 septembre 2011*.

Composants	Fréquence Obligatoire
<u>Entrées contenant plus de 15% de lipides</u>	4/20 maxi
Crudités légumes ou fruits <u>contenant au moins 50% de légumes ou de fruits crus</u>	10/20 mini
<u>Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides</u>	4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1	2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L > ou = 2 (soit plus de 49g)	4/20 mini
Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie	4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande de poisson, d'oeuf et/ou de fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'oeuf (soit moins de 49g)	4/20 mini
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes	10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes sec, féculents ou céréale	10 sur 20
Fromages contenant AU MOINS 150mg de calcium par portion	8/20 mini
Fromages contenant ENTRE 100 ET 150 MG de calcium par portion	4/20 mini
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5g de lipides, par portion	6/20 mini
Desserts contenant plus de 15% de lipides	3 /20 maxi
Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion	4/20 maxi
Desserts de fruits crus <u>100% fruit</u>	8/20 mini

Figure 2. Une table des règles à propos des 20 repas successifs pour la restauration scolaire, qui est obtenue de *Les Règles Nutritionnelles En Restauration Scolaire*.

	Lunch meal pattern		
	Grades K–5	Grades 6–8	Grades 9–12
Food Components	Amount of Food ^a per Week (minimum per day)		
Fruits (cups) ^b	2½ (½)	2½ (½)	5 (1)½
Vegetables (cups) ^b	3¾ (¾)	3¾ (¾)	5 (1)
Dark green ^c	½	½	½
Red/Orange ^c	¾	¾	1¼
Beans and peas (legumes) ^c	½	½	½
Starchy ^c	½	½	½
Other ^{c,d}	½	½	¾
Additional Vegetables to Reach Total ^e	1	1	1½
Grains (oz eq) ^f	8–9 (1)	8–10 (1)	10–12 (2)
Meats/Meat Alternates (oz eq)	8–10 (1)	9–10 (1)	10–12 (2)
Fluid milk (cups) ^g	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Other Specifications: Daily Amount Based on the Average for a 5-Day Week			
Min-max calories (kcal) ^h	550–650	600–700	750–850
Saturated fat (% of total calories) ^h	<10	<10	<10
Sodium Target 2 (mg) ^{h,i}	≤935	≤1,035	≤1,080
Trans fat ^{h,j}	Nutrition label or manufacturer specifications must indicate zero grams of <i>trans</i> fat per serving.		

Figure 3. Une table des règles à propos de la restauration scolaire aux États Unis. La figure est obtenue de la *Rules and Regulations: Child Nutrition Programs*.

Works Cited

- “About National Farm to School Network.” *National Farm to School Network*, www.farmentoschool.org/about.
- “About School Meals.” *School Nutrition Association*, 2018. schoolnutrition.org/aboutschoolmeals/schoolmealtrendsstats/.
- “Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.” <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>
- Bonzom, Nicolas. “Montpellier: Du Bio Et Des Barquettes Écolos... A La Cantine, on a Mis Le Nez Dans L'assiette Des Écoliers.” *20 Minutes*, 11 Sept. 2018, www.20minutes.fr/montpellier/2333931-20180910-montpellier-bio-barquettes-ecolos-cantine-mis-nez-assiette-ecoliers.
- “Cantines Publiques: D'ici 2022, La Moitié Des Produits Devront Être Bio Ou Écologiques, Votent Les Députés.” *20 Minutes*, 20 Apr. 2018, www.20minutes.fr/societe/2258651-20180420-cantines-publiques-2022-moitie-produits-devront-etre-bio-ecologiques-votent-deputes.
- Davidson, Jill Camber. “Wisconsin Model Academic Standards for Nutrition Education.” *Wisconsin Model Academic Standards for Nutrition Education*, Wisconsin Dept. of Public Instruction, 2009.
- D'Oro, Dr. A. “Alimentation Et Performances Scolaires Des Enfants : Trois Études Récentes Révélatrices Une Alimentation Saine Est Associée à De Meilleures Performances Scolaires.” *La Nutrition Santé*, 1 Oct. 2016, www.lanutrition-sante.ch/alimentation-et-performances-scolaires-des-enfants-trois-etudes-recentes-revelatrices/.
- “Éducation à L'alimentation Et Au Goût.” *Education.gouv.fr*, Ministère De L'Éducation Nationale, www.education.gouv.fr/cid115024/education-nutritionnelle.html.
- Éduscol. “Organisation Du Temps Scolaire Dans Le Premier Degré.” *Éduscol*, eduscol.education.fr/cid71545/organisation-du-temps-scolaire-dans-le-premier-degre.html.
- Fardet, Anthony. “Alimentation Bio & Santé : une revue de la littérature scientifique.” *Information Diététique*, vol. 2, July 2017, pp. 26-37.
- France, Programme National, Nutrition santé. “Rapport Du Groupe De Travail Du Programme National Nutrition Santé Sur La Place De La Nutrition Dans Les Enseignements Scolaires.” *Rapport Du Groupe De Travail Du Programme National Nutrition Santé Sur La Place De La Nutrition Dans Les Enseignements Scolaires*, 2003. solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/actions322_2.pdf

Green, Erica L, and Julie Hirschfeld Davis. “Trump Takes Aim at School Lunch Guidelines and a Girls’ Education Program.” *The New York Times* , 1 May 2017, p. A17, www.nytimes.com/2017/05/01/us/politics/nutrition-rules-school-lunches-michelle-obama.html

“Guides Pratiques Établissements D'enseignement: Les Restaurants Scolaires Dans Les Écoles.” *MAIF*, www.maif.fr/associationsetcollectivites/etablissements-enseignement/guides-fonctionnement/restaurants-scolaires.html.

“Les Règles Nutritionnelles En Restauration Scolaire.” *Les Règles Nutritionnelles En Restauration Scolaire - DRAAF PACA*, Ministère De L'Agriculture Et De L'Alimentation, draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Les-regles-nutritionnelles-en.

Mie, Axel et al. “Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review” *Environmental health : a global access science source* vol. 16,1 111. 27 Oct. 2017, doi:10.1186/s12940-017-0315-4

Mirepoix, Mairie de. “Petite Histoire De La Restauration Scolaire.” *Site Officiel De La Mairie De Mirepoix*, 3 Oct. 2018, <https://mairie-mirepoix.fr/2016/10/23/petite-histoire-de-la-restauration-scolaire/> .

“Nation's First School District to Serve 100% Organic, Non-GMO Meals.” *EcoWatch*, 18 Aug. 2015, www.ecowatch.com/nations-first-school-district-to-serve-100-organic-non-gmo-meals-1882084057.html.

Olland, Yannick, and Marie-Pierre Haddad. “Plan Pauvreté : Pourquoi Macron Veut Financer Les Petits-Déjeuners à L'école.” *RTL*, 13 Sept. 2018, www.rtl.fr/actu/politique/plan-pauvrete-pourquoi-macron-veut-financer-les-petits-dejeuners-a-l-ecole-7794768921.

Perera, Thushanthi, et al. “The Role of School Foodservice Personnel in Nutrition Education: Challenges and Opportunities at U.S. Elementary Schools.” *Journal of Health Education Research & Development*, vol. 03, no. 02, 30 Nov. 2015, doi:10.4172/2380-5439.1000133.

Rao, T S Sathyanarayana et al. “Understanding nutrition, depression and mental illnesses” *Indian journal of psychiatry* vol. 50,2 (2008): 77-82.

“Roscoff. À La Cantine, Le Régal Du Bio Et Du Local.” *Ouest France*, 14 Oct. 2018, www.ouest-france.fr/bretagne/roscoff-29680/roscoff-la-cantine-le-regal-du-bio-et-du-local-6016572.

Shridhar, G, et al. “Modern Diet and Its Impact on Human Health.” *Journal of Nutrition & Food Sciences*, vol. 05, no. 06, 16 Nov. 2015, doi:10.4172/2155-9600.1000430.

“State Farm to School Legislative Survey 2002-2017.” *National Farm to School Network*, Nov.

2017, farmtoschool.org.

Suffren, Carré. “Qualité De Vie à L'école : Enquête Inédite Et Recherches Internationales.” *Cnesco*, Conseil National d'Évaluation Du Système Scolaire, Oct. 2017, www.cnesco.fr/fr/qualite-de-vie-a-lecole-enquete-inedite-et-recherches-internationales/

Taras, Howard. “Nutrition and Student Performance at School.” *Journal of School Health*, vol. 75, no. 6, 2005, pp. 199–213., doi:10.1111/j.1746-1561.2005.tb06674.x.

United States, Department of Agriculture, Food and Nutrition Services, and Brandon Lipps. “Rules and Regulations: Child Nutrition Programs: Flexibilities for Milk, Whole Grains, and Sodium Requirements.” *Rules and Regulations: Child Nutrition Programs: Flexibilities for Milk, Whole Grains, and Sodium Requirements*, 238th ed., vol. 83, 2018, pp. 63775–63794.

United States, USDA, and Gordon W Gunderson. “National School Lunch Program: Background and Development.” *National School Lunch Program: Background and Development*, U.S. Dept. of Agriculture, Food and Nutrition Service, 2014.