

Section 1

Lisez le **Texte 1** et répondez aux **Questions 1, 2 et 3** sur la feuille d'examen.

Texte 1

Cantines scolaires

A midi, certaines écoles autorisent leurs élèves à apporter leur propre pique-nique, d'autres insistent pour qu'ils mangent dans la cantine/caféteria scolaire, souvent un « self-service » où on fait la queue avec son plateau. Les élèves qui fréquentent régulièrement les cantines scolaires y mangent 15 % de leurs repas chaque année : celles-ci peuvent donc jouer un rôle non négligeable en assurant que ces jeunes s'alimentent sainement.

5

Toutefois, selon une étude qui a été réalisée récemment par le gouvernement, un tiers de la nourriture préparée dans ces cantines part directement à la poubelle en fin de repas : pain non consommé, légumes refusés, viandes et poissons à peine touchés. Cela représente environ 30 kilos par an et par élève. A notre honte, ce sont donc des dizaines de kilos d'aliments qui sont jetés quotidiennement à la poubelle dans chaque cantine. A part la perte d'argent évidente, ce gaspillage de nourriture est inexcusable du point de vue environnemental à cause des ressources limitées consacrées à sa production, ainsi que du point de vue moral dans un monde où il y a tant d'enfants sous-alimentés.

10

Cette situation concerne les cuisiniers aussi bien que les élèves. Ces premiers ne comprennent pas toujours que leurs plats ne plaisent pas. Un quart de la nourriture est jetée parce qu'elle est préparée et servie en trop grande quantité, quelquefois parce que les cuisiniers ne savent pas exactement combien d'élèves vont manger d'un jour à l'autre. La présentation des assiettes laisse aussi parfois à désirer. Mais ce sont les élèves qui produisent le plus de déchets.

15

« Le problème ne réside ni dans la qualité des repas, qui est certainement à la hausse depuis quelques années, ni dans la taille des portions adaptée avec de plus en plus de précision à l'âge de l'enfant. C'est plutôt lié à un problème d'éducation : les élèves prennent trop de nourriture et la jettent car ils ne sont pas assez sensibilisés aux effets sur la planète », affirme Anne Maudet, présidente de l'association *La planète dans mon assiette*. Pour Nicole Leroux, responsable d'un service de restauration scolaire : « Le dialogue est fondamental pour une bonne compréhension des goûts des ados et pour l'adaptation des menus en conséquence, sans pour autant proposer des frites à tous les repas, bien entendu ! »

20

25

Section 2

Maintenant lisez le **Texte 2** et répondez aux **Questions 4** et **5** sur la feuille d'examen.

Texte 2

Les bonnes habitudes alimentaires chez les jeunes

Depuis la publication en 2011 d'un décret ministériel rendant obligatoire un équilibre alimentaire dans les restaurants scolaires (en même temps que le retrait des distributeurs automatiques de boissons sucrées et de bonbons dans les écoles), l'association de consommateurs l'*UFC* constate une amélioration de la qualité nutritionnelle des repas. Certes, la composition des menus proposés dans la plupart des cantines est plus saine en apparence, mais en réalité le choix laissé aux élèves entre plusieurs plats met ce fragile équilibre en péril. Si les élèves peuvent choisir entre du poisson et des nuggets de poulet frit, ou encore entre une pomme et une tarte à la crème, ils peuvent toujours se composer un menu inadapté.

5

Nous sommes submergés de conseils de toutes parts sur les bonnes habitudes alimentaires à adopter – consommation élevée en fruits et légumes, inclusion régulière de poisson dans les menus, suppression de trop de plats à emporter. Un bon petit déjeuner peut y jouer son rôle aussi. Tout cela fait maintenant partie du programme éducatif présenté en classe aux élèves, renforcé par des campagnes publicitaires dans les cantines. Quelques écoles vont jusqu'à contrôler le contenu des pique-niques que les élèves apportent. Ceux-ci apprennent que les bonnes habitudes sont préférables pour la santé et pour la ligne à beaucoup d'aliments frits, fast-food et boissons sucrées.

10

15

Ce qu'ils savent peut-être moins, c'est qu'elles peuvent également avoir un impact sur leurs performances académiques. L'adolescence représente une période critique pour le développement du cerveau, et la nutrition y joue un rôle important. Un mauvais régime alimentaire à l'âge de 14 ans est associé, quand l'ado atteint ses 17 ans, à des résultats scolaires inférieurs, une mémoire moins performante et un temps de réaction prolongé.

20

La consommation de fast-food a beaucoup augmenté récemment. Les enfants qui en consomment beaucoup risquent de ne pas recevoir suffisamment de nutriments pour bien se développer. « Il est certain que les médias nous fournissent beaucoup de renseignements qui se contredisent, ce qui peut prêter à confusion. Nous ne disons pas aux parents de ne jamais emmener leurs enfants dans les fast-foods. Mais les résultats de nos recherches suggèrent que la consommation de ce type de nourriture devrait être limitée », dit le Dr Patel, auteur d'un rapport récent.

25

BLANK PAGE

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge International Examinations Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at www.cie.org.uk after the live examination series.

Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.