



**HAL**  
open science

# Instauration de pratiques alimentaires plus durables dans l'environnement scolaire : comment accompagner les universités ?

Marcela D'Alva Patino

## ► To cite this version:

Marcela D'Alva Patino. Instauration de pratiques alimentaires plus durables dans l'environnement scolaire : comment accompagner les universités ?. Alimentation et Nutrition. 2020. dumas-03919006

**HAL Id: dumas-03919006**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03919006>**

Submitted on 3 Feb 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Mémoire de Mission Professionnelle

présenté pour l'obtention du diplôme de Mastère Spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable

**Instauration de pratiques alimentaires plus durables dans l'environnement scolaire : comment accompagner les universités ?**



par Marcela D'Alva Patiño

Année de soutenance : 2020

Organisme d'accueil : Escuela Normal de Huauchinango



# Mémoire de Mission Professionnelle

présenté pour l'obtention du diplôme de Mastère Spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable

**Instauration de pratiques alimentaires plus durables dans l'environnement scolaire : comment accompagner les universités ?**



par Marcela D'Alva Patiño

Année de soutenance : 2020

Mémoire préparé sous la direction de :  
Maylis Razes

Présenté le : 13/11/2020

devant le jury :

Patricia Martínez

Maylis Razes

Damien Conaré

Anna Faucher

Organisme d'accueil : Escuela Normal de Huachinango

Maître de stage : Patricia Martínez

## Résumé

Le fonctionnement de l'alimentation scolaire est le reflet du fonctionnement des systèmes alimentaires dans lesquels elle est ancrée. L'un des principaux problèmes de santé publique au Mexique étant le surpoids et l'obésité, les milieux scolaires sont eux-mêmes « obésogènes ».

Le modèle d'approvisionnement alimentaire des écoles ne répond pas à l'intérêt de rechercher le bien commun qu'est la santé. Les concessionnaires des cafétérias sont les acteurs responsables de décider de ce qui est vendu dans les écoles. En l'absence d'organismes chargés de contrôler le respect des réglementations imposées aux acteurs de l'industrie alimentaire, les produits de celle-ci sont omniprésents dans toutes les écoles du système éducatif national.

Les problèmes de l'offre alimentaire au sein des écoles ne sont pas seulement nutritionnels, mais aussi environnementaux, socio-économiques et culturels. C'est la conclusion tirée du diagnostic de durabilité réalisé à l'École Normale de Huauchinango. Cependant, dans ce panorama, certaines initiatives individuelles ou collectives se présentent pour résoudre les difficultés les plus urgentes auxquels les acteurs sont confrontés.

Ces initiatives sont très précieuses mais ne sont pas reconnues. Le projet de la *Casa de la Alimentación Sostenible en México* vise à les identifier, les documenter, les rendre visibles à travers un réseau d'échanges de pratiques alimentaires plus durables.

Dans ce travail la procédure consiste à : appliquer un diagnostic de l'offre et habitudes alimentaires ; reconnaître les initiatives des acteurs ; identifier dénominateurs communs parmi les recommandations issues d'autres expériences ; coconstruire un plan d'action alimentaire. Cette méthode pourrait être utile à toute école désireuse d'entreprendre des actions de promotion d'une culture de l'alimentation durable pour sa communauté.

### Mots clés

Campus durable - Environnement alimentaire obésogène - Diagnostic de l'alimentation scolaire - Culture alimentaire scolaire -

## Abstract

### **Establishing more sustainable eating practices in the school environment: how to support universities?**

The functioning of school feeding is a reflection of the functioning of the food systems in which it is anchored. One of the main public health problems in Mexico is overweight and obesity; consequently, school environments are « obesogenic ».

The school food supply model does not respond to the interest of seeking the common good of health. Cafeteria concessionaires are the actors responsible for deciding what is sold in schools. Without bodies to monitor compliance with the theoretical limits imposed on actors in the food industry, this actor is omnipresent in all schools in the national education system.

The problems of school food supply are not only nutritional, but also environmental, socioeconomic, and cultural. This is the conclusion of the diagnosis of durability carried out in the Escuela Normal de Huachinango. However, within this panorama, some individual or collective initiatives arise to solve the most urgent difficulties that the actors face.

These initiatives are very valuable but are not recognized. *Casa de la Alimentación Sostenible en México* proposes to identify them, document them, make them visible and put their carriers in contact through an exchange network that claims the good food practices that the actors devise against the tide.

In this work the procedure consists of: applying a diagnosis of the food supply and eating habits; recognizing the initiatives of the actors; identifying common denominators among the recommendations from other experiences; co-constructing a food action plan. This method could be useful for any school wishing to undertake actions to promote a sustainable food culture for its community.

### **Key words**

Sustainable campus - Obesogenic food environment - Diagnosis of school food supply - School food culture

## Remerciements

Je tiens à remercier dans un premier temps aux les acteurs de l'École Normale de Huauchinango ENH. Je remercie Patricia Martinez, sous-directrice académique, qui a encadré ce stage et qui m'a fait confiance à tout moment de ma mission. Merci à tous les acteurs de l'ENH interrogés et au talent bénévole de Mafer López, Vanesa Bustos et Patricia Vázquez pour la « Journée inspirante ».

Également un grand merci à tout l'équipe pédagogique du Mastère IPAD, à Nicolas Bricas, à ma tutrice de mémoire Maylis Razes, toujours disponible, à Damian Conaré, président du jury, et spécialement à Anna Foucher, ipadienne inspirante et connaisseuse du contexte alimentaire mexicain, de s'être intéressés à mon projet Casa de la alimentación sostenible en México-Comensalia.

Merci à mes camarades de promotion 2019-2020, compagnie chérie dans la formation IPAD. Je remercie enfin Léa Lamotte qui par son travail fait à l'UNAM a tant contribué à cette mission.

## Table des matières

<b>Résumé</b>	<b>i</b>
<b>Abstract</b>	<b>ii</b>
<b>Remerciements</b>	<b>iii</b>
<b>Table des matières</b>	<b>iv</b>
<b>Sommaire</b>	<b>iv</b>
<b>Avant-Propos</b>	<b>vi</b>
<b>Glossaire</b>	<b>vii</b>
<b>Sigles et acronymes</b>	<b>viii</b>
<b>Table des illustrations et des tableaux</b>	<b>ix</b>
<b>Table des tableaux</b>	<b>ix</b>

## Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>1</b>
<b>1 Première partie : Identifier les enjeux de l'alimentation scolaire</b>	<b>3</b>
1.1 L'obésité au regard des politiques publiques	3
1.2 Environnement alimentaire scolaire	4
<b>2 Deuxième partie : Méthodologie</b>	<b>5</b>
2.1 Identification d'un établissement scolaire à l'intention de promouvoir la santé	5
2.2 Election et adaptation de la méthode	6
<b>3 Troisième partie : Résultats du diagnostic</b>	<b>9</b>
3.1 Infrastructures et opération	9
3.1.1 Administration et horaires des pauses	9
3.1.2 Equipement et mobilier	10
3.1.3 Dimension sociale et conditions de travail	11
3.1.4 Approvisionnement et transport	11
3.1.5 Dimension Environnementale	12
3.1.6 Dimension Sanitaire	12
3.2 Aliments	13

iv

3.2.1	L'enjeu du budget	13
3.2.2	Dimension Nutritionnelle	15
<b>3.3</b>	<b>Gouvernance</b>	<b>19</b>
3.3.1	Entités	19
3.3.2	Le respect de normes	20
3.3.3	La non-application de la réglementation officielle	21
<b>4</b>	<b>Quatrième partie : La conception d'un plan d'action</b>	<b>23</b>
4.1	Identification des initiatives à l'ENH	23
4.2	L'analyse des recommandations dans d'autres contextes	25
4.3	Plan d'action	27
4.3.1	Etape 1. Journée inspirante « Jour mondial d'alimentation »	29
4.3.2	Etape 2. Plan d'action « Culture Alimentaire »	30
<b>5</b>	<b>Cinquième partie : Capitalisation de la Mission Professionnelle par la Casa de la alimentación sostenible en México</b>	<b>35</b>
5.1	Anticiper la transposition de la méthode	35
	<b>Conclusion</b>	<b>39</b>
	<b>Références bibliographiques</b>	<b>41</b>
	<b>Annexes</b>	<b>44</b>
	<i>Annexe A : Guide d'entretien semi-directif pour le diagnostic de l'offre alimentaire de l'ENH</i>	44
	<i>Annexe B : Exemple de questionnaire en ligne pour percevoir les Impressions des mangeurs à partir de celui utilisé à l'ENH</i>	47
	<i>Annexe C : Analyse comparée des recommandations</i>	54



## **Avant-Propos**

Le présent document est le résultat de la mission professionnelle effectuée au sein de l'École Normale de Huauchinango (ENH) dans la région de Puebla au Mexique.

La demande initiale de l'École Normale a été de réfléchir à la construction d'un plan d'amélioration de la santé des étudiants. Cette mission a eu comme première étape l'établissement d'un état des lieux de l'alimentation pour identifier les points forts et faibles de la durabilité de son offre, afin de coconstruire avec la commanditaire un plan d'action alimentaire et coorganiser les premières activités de ce plan.

L'état des lieux a consisté à faire un diagnostic de la durabilité de l'offre alimentaire du campus et à explorer les habitudes et perceptions alimentaires des usagers. La co-construction du Plan d'action s'est basée sur l'identification des initiatives d'amélioration entreprises par les acteurs de l'ENH et sur l'analyse du contraste entre les résultats du diagnostic et l'expérience fournie par des recherches similaires.

Le cadre de ma mission professionnelle s'inscrit dans un plan plus vaste : le projet de la Casa de la Alimentacion Sostenible en Mexico-Comensalia. Il est le résultat des connaissances acquises lors du mastère spécialisé IPAD, de l'appropriation d'une méthode de diagnostic de la durabilité de l'offre alimentaire du campus de l'Université Nationale Autonome du Mexique (UNAM) et de la définition d'une stratégie d'intervention sur le territoire de l'École Normale de Huauchinango.

Le projet est amené à dépasser ce cadre académique en identifiant, valorisant et mettant en réseau les acteurs d'autres institutions éducatives du territoire mexicain afin de faciliter leur coopération. L'objectif est à terme de déployer des environnements alimentaires plus durables.

## Glossaire

### **Antojitos**

Ils sont une famille d'aliments emblématiques de la cuisine traditionnelle populaire mexicaine à laquelle la majorité de la population garde un fort attachement. La simplicité de sa formule de base est surprenante. Ils sont composés d'ingrédients originaires des cultures mésoaméricaines : maïs, haricots, piment et tomate. Comme chaque région du pays est fière de sa propre version, ils sont la cause des nostalgies le plus forts des expatriés. Antithèse des aliments *fast food* ultra-transformés, les *antojitos* se confectionnent toujours à la main avec des produits frais. Si l'industrie alimentaire a réussi à « glutamatiser » des plats traditionnels de la cuisine mondiale tel que le cassoulet en les soumettant dans une boîte de conserve, elle n'a pas pu faire le même avec les *antojitos*.

## **Sigles et acronymes**

CASM (Comensalia) : Casa de la Alimentación Sostenible en México-Comensalia

DDOAC UNAM : Diagnostic de la durabilité de l'Offre Alimentaire des Campus-UNAM

DDOAC ENH : Diagnostic de la Durabilité de l'Offre Alimentaire de l'ENH

ENH : Escuela Normal de Huauchinango

ENPCS : Estrategia Nacional de Prevención y Control del Sobrepeso

ENSANUT : Encuesta Nacional de Salud y Nutrición

INSP : Instituto Nacional de Salud Pública

UNAM : Universidad Nacional Autónoma de México

## Table des illustrations et des tableaux

Figure 1- Six piliers d'action de la Stratégie Nationale pour la Prévention et le Contrôle du Surpoids.....	3
Figure 2- Huauchinango, municipalité du département de Puebla .....	5
Figure 3- Adaptation du DDOA-UNAM 1 .....	7
Figure 4- Adaptation du DDOA-UNAM 2 .....	8
Figure 5- Adaptation du DDOA-UNAM 3 .....	8
Figure 6- Cafétéria ENH (photo direction ENH) .....	10
Figure 7- Mobilier fourni par Coca-Cola (photo direction ENH) .....	10
Figure 8- Dépense en aliments et boissons par jour.....	13
Figure 9- Consommation d'aliments non recommandés. Résultats de l'Enquête National de Santé et Nutrition (ENSANUT) 2018. ....	16
Figure 10- Antojitos .....	17
Figure 11- Consommation du soda par jour.....	18
Figure 12- Aliments et boissons autorisés et non autorisés par la régulation fédérale. Elaboré par El Poder del Consumidor .....	21
Figure 13- Initiatives des acteurs .....	23
Figure 14- Dans quelles dimensions agir ? .....	25
Figure 15- Première étape : Journée Inspirante « Jour mondial de l'alimentation ».....	28
Figure 16- Affiche de la JI .....	29
Figure 17- Activité physique, deuxième session de la JI .....	29
Figure 18- Troisième session de la JI.....	30
Figure 19- Plan d'action Culture alimentaire.....	31

## Table des tableaux

Tableau 1- Consommation et prix d'aliments.....	14
---	----

## Introduction

La dimension nutritionnelle de la durabilité des systèmes alimentaires est très fragile dans le contexte mexicain, où le régime alimentaire est dominé par des aliments industriels ultra-transformés et à forte densité énergétique (Nations Unies, 2019). Cela a eu pour conséquence, depuis une trentaine d'années, de faire exploser le taux d'obésité au Mexique : trois quarts de la population est considérée obèse ou en surpoids (Rivera, J.A., et al. 2019). Enfants et adultes, urbains et ruraux, cette pandémie atteint toutes les catégories sociales.

La FAO considère le système scolaire comme un cadre pertinent pour la promotion de pratiques alimentaires qui favorisent la bonne santé des élèves. Or, au Mexique, l'environnement alimentaire des campus scolaires, tous niveaux confondus, ne propose pas une offre durable. Pire, il est « obésogène », c'est-à-dire qu'il influence négativement les pratiques alimentaires par des facteurs liés à la disponibilité, la publicité et l'utilisation courante de la vente de sodas, chips et gâteaux pour collecter des fonds. Même si théoriquement, la vente d'aliments ultra-transformés est interdite à l'intérieur des établissements éducatifs, cette prohibition n'est pas respectée dans la pratique.

Au Mexique, l'Etat ne prend pas en charge la restauration scolaire. En ville comme autour des écoles, le paysage alimentaire est similaire et se définit par la concurrence féroce entre une offre « informelle » composée de vendeurs d'alimentation « de rue » sans contrôle de la qualité sanitaire et l'offre de magasins constituée exclusivement de produits industriels.

La majorité des enceintes scolaires disposent d'un petit commerce offrant des produits comme café, sodas, jus de fruits, sandwiches, salades de fruits, pains, biscuits, chips, bonbons entre autres. Ils sont régis par des processus de concession. Leur niveau d'hygiène et leur approvisionnement dépendent uniquement du gérant et de ses choix personnels, car il n'y a aucune surveillance de la part de l'administration scolaire. Seule la communauté de mangeurs du campus scolaire (professeur, étudiants, personnel technique) pourrait théoriquement modifier les pratiques de ces cafétérias.

Or, les mangeurs réclament souvent la disponibilité de produits transformés ; qui est donc proposée par les cafétérias, ce qui renforce la prédisposition à l'obésité dans l'environnement de l'école. Pour autant, peu d'initiatives pour limiter l'offre d'une alimentation non durable ont été déployées. La sensibilisation et l'éducation sont les seules actions mises en place, et encore, rarement.

L'École Normale de Huauchinango (ENH) s'intéresse à la conception d'un plan d'amélioration de santé. Le présent rapport répond à sa demande par la mise en place d'une méthodologie en 3 étapes : dans la première s'établit un diagnostic de la durabilité de l'offre de sa cafétéria ainsi que des habitudes et perceptions alimentaires des mangeurs. Ensuite sont identifiées les initiatives des usagers pour résoudre les problématiques auxquelles ils font face. Enfin, un plan d'action naît d'une priorisation des dimensions sur la base d'une analyse comparative entre les initiatives et contraintes de l'ENH et les recommandations faites dans d'autres institutions éducatives. Ce plan d'action a comme objectif la promotion d'une culture alimentaire au sein de l'ENH. Les

premières activités ont été menées lors d'un évènement – « Journée Inspirante » - coorganisé pour clôturer le premier moment d'investissement de l'ENH dans son projet.

Le projet *Casa de la alimentación sostenible en México* s'efforcera de répliquer cette expérience dans d'autres territoires mexicains et de mettre en réseaux les écoles porteuses, avec comme objectif d'identifier, de valoriser et d'amorcer un changement des pratiques alimentaires au sein d'autres campus.

# 1 Première partie : Identifier les enjeux de l'alimentation scolaire

## 1.1 L'obésité au regard des politiques publiques

Au Mexique, entre 1989 et 2006 la consommation par habitants de boissons non alcoolisées et sucrées a augmenté de 60% (Colchero et al., 2013). Une corrélation très directe a été établie entre l'augmentation de consommation de soda et l'accroissement du taux de surpoids et obésité de la population mexicaine (Sánchez-Pimienta et al. 2012). L'absence de politiques alimentaires lors des trente dernières années a conduit le Mexique à devenir le pays en Amérique latine avec le plus fort taux de consommation de soda (Rapallo, 2019). Face à ce constat, avant d'aborder la durabilité de manière globale, le premier enjeu de l'alimentation scolaire au Mexique est l'impact sur la santé nutritionnelle des mangeurs, car l'environnement scolaire serait « obésogène ».

Au niveau des politiques publiques, l'Institut National de Santé Publique (INSP) a évalué les six piliers d'action de la Stratégie Nationale pour la Prévention et le Contrôle du Surpoids (ENPCS) (Rivera, J.A., et al. 2019). Parmi ces axes d'intervention quatre ont pour vocation théorique de réguler les pratiques omniprésentes d'une industrie alimentaire et de limiter leur présence dans le contexte scolaire. Néanmoins, l'efficacité des interventions, à exception de la politique fiscale, reste à démontrer.

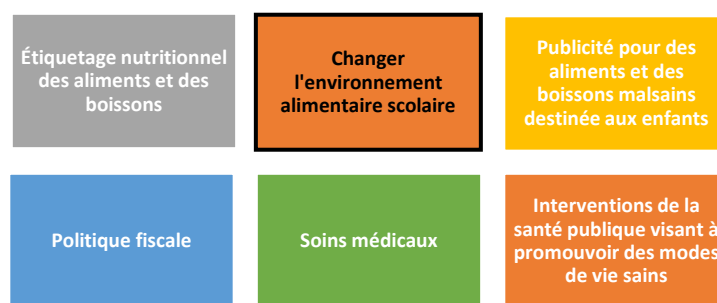


Figure 1- Six piliers d'action de la Stratégie Nationale pour la Prévention et le Contrôle du Surpoids

La politique d'avertissement des consommateurs par le biais de l'étiquetage nutritionnel a été le résultat d'un long combat, qui avait jusque-là toujours favorisé l'industrie alimentaire. Finalement, à partir du mois d'octobre 2020, est entré en vigueur la norme « NOM-051, Etiquetado de advertencia » établi par les Ministères de Santé et d'Économie. Ce système d'étiquetage a reçu la reconnaissance des organismes mondiaux comme les Nations Unies par sa « contribution exceptionnelle en actions multisectorielles dans la prévention et en contrôle des maladies non transmissibles » (ONU, 2020) ainsi que par des ONGs internationales comme « Let's Food Cities ». Au-delà de la visibilité donnée à cette norme, sa capacité à « dépasser les obstacles » est une condition inédite pour un réajustement favorable du rapport de force entre les acteurs du système alimentaire au Mexique. La nouvelle loi sur l'étiquetage aura-t-elle des effets sur l'alimentation disponible dans les contextes scolaires ?

## ***1.2 Environnement alimentaire scolaire***

L'approvisionnement issu d'une production agricole biologique n'est pas le principal enjeu rencontré par l'environnement alimentaire scolaire au Mexique. Le défi serait davantage de responsabiliser l'Etat mexicain face aux menaces de santé publique dues à une mauvaise alimentation, aujourd'hui déléguée à des concessionnaires privés pour l'ensemble de la restauration scolaire. Les politiques publiques devraient davantage inciter les étudiants à ne pas consommer des produits ultras transformés au sein des institutions éducatives. Pour ce faire, le Ministère d'éducation et de Santé a publié dans le Journal Officiel de la Fédération en 2014 (DOF, 2014) « l'accord par lequel sont établies les directives générales pour la vente et la distribution d'aliments et de boissons préparés et transformés dans les écoles du système éducatif national ». Au milieu d'une confusion entre compétences, autorités, pourcentages nutritionnels, les écoles devraient interdire la préparation et la distribution d'aliments et boissons qui mettent en péril la santé des étudiants. Toutefois, ces directives ne sont pas respectées. L'INSP identifie plusieurs facteurs associés à son implémentation inadéquate :

1. Manque de formation d'acteurs chargés de la mise en œuvre et du suivi de leur application
2. Faible participation des autorités
3. Absence de mécanismes d'évaluation et de responsabilité
4. Absence de sanctions en cas de non-respect
5. Budget insuffisant pour l'entretien des écoles qui favorise un nombre important de directeurs d'école à utiliser la vente d'aliments et de boissons ultra transformés comme source de ressource financière.

Ceci dresse un panorama général d'un dysfonctionnement de l'offre alimentaire présente au sein du système alimentaire mexicain : aucun acteur ne soutient l'application de l'interdiction de la vente de produits ultra-transformés dans l'enceinte scolaire. Comment cela se traduit-il dans les pratiques alimentaires quotidiennes ?



## 2 Deuxième partie : Méthodologie

### 2.1 Identification d'un établissement scolaire à l'intention de promouvoir la santé

Toutes les interventions répertoriées dans le livre *L'obésité au Mexique* ne concernent que le niveau éducatif primaire. Evidemment, les enfants sont un public prioritaire à la protection des environnements obésogènes. Une ligne d'action pour contribuer à plus long terme au même objectif est de sensibiliser et former les futurs professeurs de ces enfants. Il semble donc pertinent d'intervenir dans un établissement membre du « réseau des écoles normales ».

Le normalisme au Mexique est né le lendemain de la révolution mexicaine en 1910 pour doter d'une éducation formelle aux populations rurales. Lors des dernières décennies, les infrastructures et les programmes d'études se sont détériorés, ce qui a eu pour conséquence de réduire drastiquement le nombre d'étudiants inscrits. Dans une période de 10 ans, le nombre d'étudiants a diminué de 133 286 à 90 333 (SEP, 2019). La Stratégie Nationale d'Amélioration des écoles normales de 2019 souligne l'importance de proposer une éducation en concordance avec les objectifs du développement durable.

Malgré cette tendance de baisse démographique générale, l'École Normale de Huauchinango (ENH) connaît une situation inverse. La population estudiantine s'est multipliée depuis 2016 car l'école jouit d'une bonne réputation régionale. L'école normale de Huauchinango avait été identifiée comme une institution qui cherche à former davantage ses professeurs. Au moment de recevoir la proposition du diagnostic alimentaire, l'ENH a manifesté son envie d'agir pour améliorer la santé de ses étudiantes. Bien que l'ENH s'inscrive dans le contexte national d'un système alimentaire non durable, ses directeurs ont eu la volonté de se doter des moyens pour se réunir autour de la table pour discuter et agir en alimentation durable, condition sine qua non pour promouvoir une intervention au milieu scolaire.

L'ENH se trouve dans la capitale et municipalité du même nom Huauchinango, (« lieu entouré d'arbres en nahuatl »). A trois heures en autoroute de la ville de México et quatre de la ville de Puebla, elle est une des principales localités du département homonyme.

#### Chiffres clés :

Superficie : 251.677 Km<sup>2</sup>

Population : 97,753 (INEGI, 2010)

Densité : 388.41 Habitants/Km<sup>2</sup>

Retard social : Bas

Environnement : urbain

Capitale : Huauchinango

56,206 habitantes



Figure 2- Huauchinango, municipalité du département de Puebla

## ***2.2 Election et adaptation de la méthode***

La méthode menée par Léa Lamotte en collaboration avec l'équipe de la Coordination Universitaire pour le Développement Durable en 2019<sup>1</sup> a été la première expérience de son genre au Mexique et se déploie en trois moments :

- a) un diagnostic de la durabilité de l'offre alimentaire dans l'UNAM (DDOAC) ,
- b) un diagnostic des perceptions des usagers au regard de leurs connaissances et pratiques, ses problématiques et éventuelles solutions,
- c) un questionnaire fermé en ligne qui explore les habitudes des usagers et connaissances concernant la durabilité alimentaire

Cette méthodologie apporte un guide détaillé de collecte de données utiles à la proposition ultérieure de recommandations. Elle contribue aussi à la promotion d'une culture d'évaluation pour la prise de décisions, nécessaire au Mexique (Rivera, J.A., et al. 2019).

Dans le cadre de cette mission on a choisi le DDOAC comme méthode approprié pour qualifier l'état de durabilité de l'alimentation dans un autre institution scolaire du niveau supérieur Sur la base du DDOAC-UNAM une adaptation pour l'ENH a été construit avec la collaboration de Patricia Martinez, sous-directrice académique.

Il faut préciser deux points. Le premier est que l'objectif du DDOAC-UNAM a été de mettre en place une méthodologie, tandis que le nôtre a été de l'adapter et l'utiliser comme point de départ pour la conception d'un plan d'action. La deuxième est que les des deux campus diffèrent énormément. La taille démographique de l'UNAM pour l'année scolaire 2018-2019 était de 356 000 étudiants et 41 000 professeurs, tandis qu'à l'ENH la population totale en 2019-2020 était de 255 (étudiantes, professeurs et administratifs inclus).

Les adaptations faites concernent deux aspects qui ne sont pas propres au contexte de l'ENH mais pertinents dans tout le système éducatif mexicain. Parmi l'ensemble des dimensions de la durabilité, on a choisi de se centrer sur la **dimension nutritionnelle** pour les raisons expliquées dans la première partie. À l'UNAM le DDOAC s'est heurté à un « imbroglio » dont la cohérence entre acteurs, normes, instances, échelles est extrêmement difficile à trouver. En fait le système éducatif manœuvre avec innombrables incohérences. Tout projet d'intervention ne peut pas ignorer le **cadre réglementaire complexe**. Les contraintes de ses dysfonctionnements constituent les principaux freins pour le dialogue alimentaire multi-acteurs à promouvoir au sein des institutions.

Le confinement dû au Covid-19 a contrarié le travail de terrain et tous les rencontres et entretiens se sont faits à distance. Les entretiens qualitatifs semi-directifs pour le diagnostic de l'offre alimentaire et pour explorer les perceptions et habitudes des usagers (Annexe A) ont été réalisés par téléphone. Le questionnaire fermé en ligne (Annexe B) qui a pour objectif de détailler les pratiques autour de l'alimentation durable a été répondu par

---

<sup>1</sup> Lamotte, Léa, 2019. Comment les universités peuvent-elles instaurer sur leurs campus une alimentation durable et contribuer à la construction d'un système alimentaire durable à plus large échelle ? Mémoire de mission professionnelle, Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable, Montpellier SupAgro. 60p.

172/255 des étudiants, soit le 76% de la population totale. Les résultats obtenus ont été présentés en premier lieu aux directeurs avant d'être communiqués à l'ensemble de la communauté scolaire.

A la première étape de la méthode de L.Lamotte qui caractérise **l'offre alimentaire**, des dimensions ont été ajoutées.

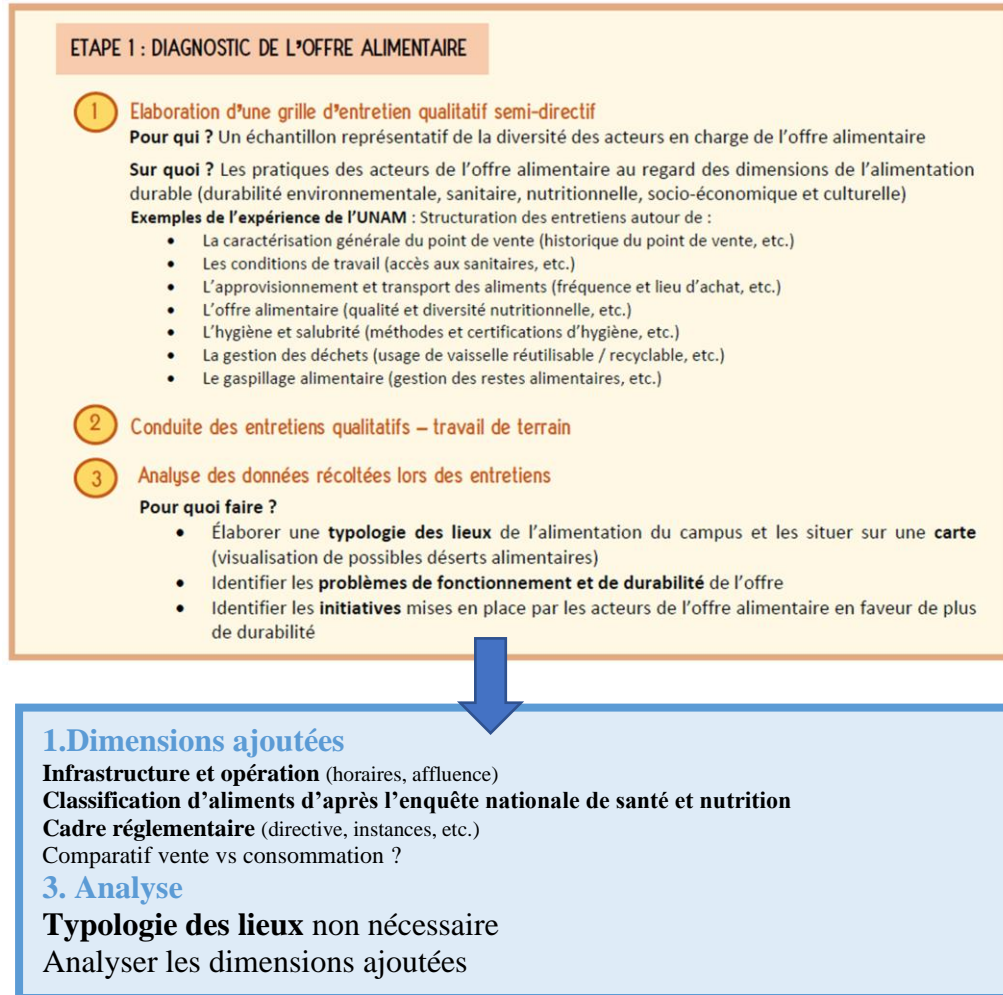
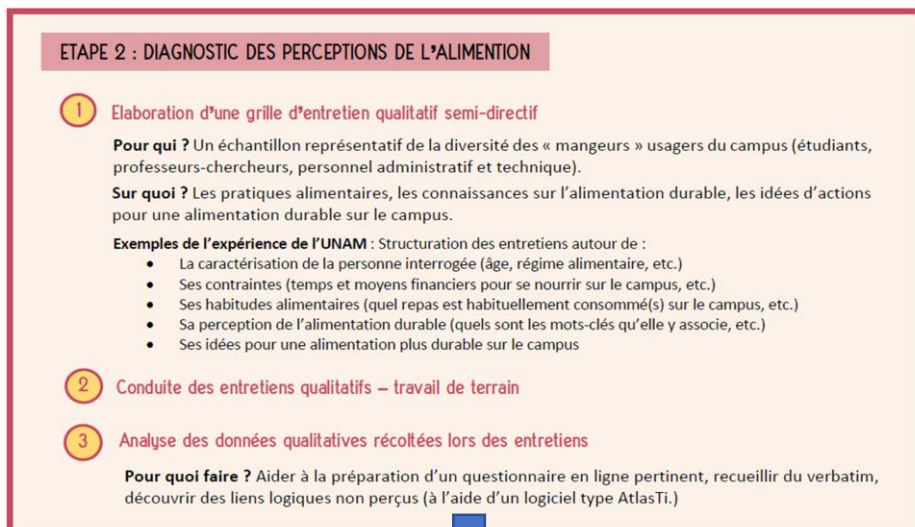


Figure 3- Adaptation du DDOA-UNAM 1

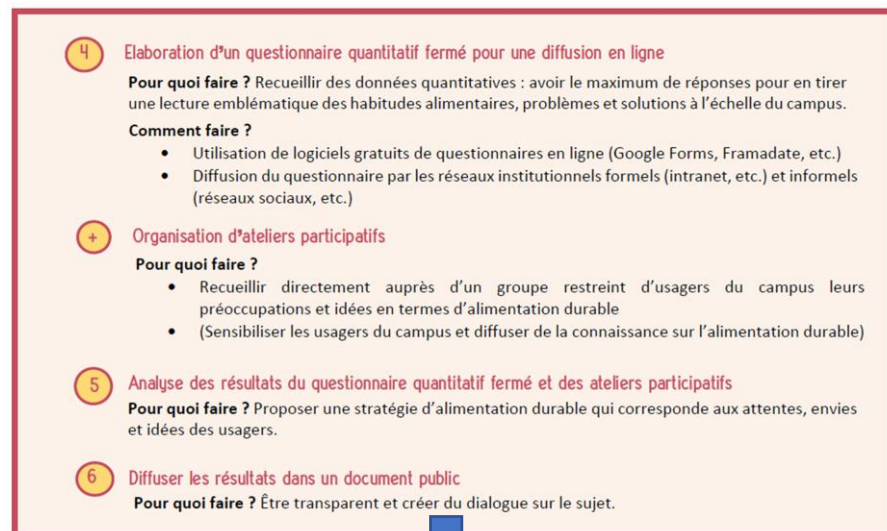
La pertinence de faire une typologie des lieux disponibles pour se restaurer dépend de la configuration de l'institution. Le recensement de l'offre alimentaire, nécessaire à l'UNAM, est inutile pour tout institution ayant un seul point de vente disponible. L'offre externe, qui en général joue un rôle incitatif important pour les usagers, n'est pas si pertinent à l'ENH (voir plus loin pourquoi).

A la deuxième étape qui caractérise les perceptions de l'alimentation, la méthode s'est adaptée au cadre de l'ENH :



**1. Dimensions ajoutées :**  
**Intérêt à s'investir dans un plan de santé dans l'ENH**

Figure 4- Adaptation du DDOA-UNAM 2



**Niveau de surpoids/obésité chez les mangeurs**  
**Consommation alimentaire d'après les critères de l'enquête nationale de santé et nutrition**

Figure 5- Adaptation du DDOA-UNAM 3

## 3 Troisième partie : Résultats du diagnostic

Pour faciliter l'organisation et l'analyse, les résultats du diagnostic sont présentés en trois parties : infrastructures, aliments et cadre réglementaire. Les dimensions de la durabilité y seront relevées aussi bien que les dysfonctionnements, les perceptions et habitudes des mangeurs.

La typologie des lieux disponibles pour se restaurer varie selon l'institution scolaire. Le répertoire de l'offre alimentaire qui avait été effectuée dans le cadre de l'étude appliquée à l'UNAM est ici inutile, car l'ENH ne possède qu'un seul point de vente disponible.

### 3.1 Infrastructures et opération

#### 3.1.1 Administration et horaires des pauses

Dans une journée normale, les étudiants ont 4 cours de 120 minutes. La pause est de 30 minutes pour manger mais la cafeteria reste ouverte pendant toute la journée scolaire entre 7h00 et 15h30. Les horaires de la pause sont très irréguliers comme le témoignent deux usagers. Une étudiante déclare « los horarios del receso varían demasiado, por ejemplo el lunes la pausa era de 10h a 10h30 ; el martes de 9h a 9h30, el miércoles de 11h a 11h30...<sup>2</sup> » (entretien réalisé de 30/09). Une professeure observe chez les étudiantes : « Cuando sales al receso a las 9, los chicos están tranquilos, pero si el receso es a las 11, ya están super ansiosos, ya tienen hambre...<sup>3</sup> », (Entretien réalisé le 01/10).

Le nombre d'inscriptions à l'ENH a doublé au cours des trois dernières années. Lors de chaque pause, environ 80 mangeurs sont servis par 6 personnes, sauf quand les étudiants sont en mission professionnelle, où l'affluence diminue donc. Dans une journée typique, l'attente avant d'être servi peut durer la moitié du temps de pause et par conséquent influencer les choix alimentaires des usagers. Une étudiante déclare « En la cafetería no tengo un platillo favorito, sino que como lo que sea más rápido, lo más frecuente es un *antojito* y últimamente sándwiches, que ya están preparados y listos para comer...<sup>4</sup> » (entretien réalisé le 30/09). Les enjeux de la consommation d'un plat si important au Mexique que les *antojitos* seront abordés plus tard.

#### Points forts/points faibles

L'augmentation de la population estudiantine a eu comme conséquences des débordements opérationnels. L'affluence à la cafétéria a tenté d'être résolue par la mise en place de pause différée, ce qui s'avère insuffisant. De plus, les emplois du temps ayant des pauses non normées, cela dérègle la routine des usagers, ce qui est

---

<sup>2</sup> « Les horaires de pause sont très variables, par exemple, le lundi la pause était de 10h à 10h30, le mardi de 9h à 9h30, le mercredi de 11 à 11h30 »

<sup>3</sup> « Quand vous sortez à 9 heures, les étudiantes sont calmes, mais si la pause est à 11 heures, ils sont déjà super anxieux, ils ont déjà faim ».

<sup>4</sup> « A la cafétéria, je n'ai pas de plat préféré, mais je mange ce qui est le plus rapide, puis le plus souvent un *antojito* et dernièrement des sandwiches, qui sont déjà préparés et prêts à manger »

source d'inquiétude voire anxiété sur le moment où ils vont pouvoir se restaurer. On peut donc parler de « **restauration déstructurée** » ce qui a pour autre effet de bouleverser le temps disponible pour manger. La contrainte horaire est le facteur qui influence majoritairement le choix alimentaire, ce qui favorise donc la consommation de « fast food ».

### 3.1.2 Equipement et mobilier

La cafétéria de l'ENH est aménagée avec une petite cuisine, un comptoir et une salle à manger. Dans la cuisine il y a une cuisinière et un réfrigérateur de type domestique. Dans la salle à manger il y a un autre réfrigérateur plus grand que le premier avec les portes en verre fourni par Coca-cola, aussi bien que la majorité de chaises et les tables rouge qui sont complétés par le peu d'ameublement propre de la cafeteria.



Figure 6- Cafétéria ENH (photo direction ENH)



Figure 7- Mobilier fourni par Coca-Cola (photo direction ENH)

Même avec le « prêt » de l'entreprise de soda, il n'y a pas assez de place pour l'ensemble des usagers qui doivent parfois manger debout. Cet inconfort empêche une commensalité. C'est aussi le point sur lequel la majorité de communauté étudiante aimerait des changements : **77 % des étudiants aimeraient trouver à la cafeteria plus de tables et chaises pour manger assis.**

Ainsi, c'est la réciprocité entre la cafeteria et l'entreprise fournisseur de Coca-cola qui palie la problématique du manque de mobilier non résolue par l'administration scolaire. Le gérant de la cafétéria déclare que «El concesionario anterior compraba una o dos cajas de coca por semana, nosotros consumimos como 40 cajas a la semana...<sup>5</sup> » (entretien réalisé le 25 /06). L'alliance avec Coca-Cola est perçue comme un aspect positif pour la gestion de la cafétéria.

#### Points forts/points faibles

La **manque de mobilier à l'ENH** dû à la croissance démographique de la population est donc résolue par un acteur externe. Le coût économique ainsi épargné à la direction pourrait être utilisé par renforcer les campagnes de communication sur les coûts nutritionnels des aliments, et limiter l'accès la consommation de soda.

<sup>5</sup> L'antérieur gérant achetait une ou deux boîtes par semaine, nous consommions a peu près de 40 boîtes par semaine.

Ces actions devraient s'imposer aux directeurs comme des urgences. Un plan de restructuration des horaires et d'aménagement des espaces de consommation, avec plus de meubles pourrait contribuer à offrir une meilleure ambiance alimentaire pour les usagers.

### 3.1.3 Dimension sociale et conditions de travail

Les 5 employés en cuisine et 1 pour le nettoyage reçoivent un salaire de 150 pesos par jour pour une journée de 10h, de 6h à 16h. Elles ont présenté des attestations de bonne santé au moment de leur recrutement. Elles n'ont pas de contrat signé et leur seul avantage est de pouvoir emmener tous les jours chez elles les restes. D'après le gérant, c'est un geste que les employés apprécient. Cette manière de *valorisation* des déchets pourrait être questionnable au niveau étique. La seule source pour explorer cette dimension de la durabilité de l'offre alimentaire a été le gérant. Des entretiens avec les employés auraient pu compléter ce tableau.

#### Points forts/points faibles

25% des employés mexicains gagnent moins de 88 pesos-4 euros- euros par jour et le 58% d'entre eux travaille travail en conditions informelles. Ils ne se bénéficient pas de sécurité sociale. (Boletín UNAM, 2018). **L'informalité et la précarité du travail** sont des problèmes forts au Mexique qui se reproduisent dans tous les contextes scolaires ou urbains.

### 3.1.4 Approvisionnement et transport

Les menus de la cafeteria sont planifiés à la semaine. Le gérant se déplace dans sa voiture une fois par mois et parcourt 60 km en autoroute pour s'approvisionner dans un hypermarché des denrées pour le nettoyage, comme savon ou papier hygiénique (vendu aux étudiants à la pièce) et des ingrédients culinaires, comme l'huile, les produits laitiers, la mayonnaise qui constituent moins du 5 % des composantes des préparations. Pour les denrées quotidiennes comme les haricots, le riz, les produits d'épicerie, et surtout pour les produits frais comme les fruits et légumes, l'approvisionnement se fait grâce à des grossistes ambulants qui vendent leurs produits dans un marché alentours de la ville le vendredi. La protéine, les tortillas et la pâte à tortillas (la base des *antojitos*) se fait livrer du marché aux alentours de la ville tous les jours en motocyclette. Les aliments préparés à l'ENH n'utilisent pas des denrées issues des processus de transformation ou ultra-transformation. **La quasi-totalité des aliments est préparé en frais**, ce qui constitue un point fort de l'approvisionnement.

#### Points forts/points faibles

L'importance conféré à l'origine des denrées alimentaires est très faible pour les usagers de l'ENH. Seulement 7.6% des usagers considère comme facteur de choix de leur alimentation un plat dont les denrées proviennent d'un mode de production respectueux de l'environnement et promoteur d'équité sociale. En fait, les critères les plus importants pour s'alimenter dans le contexte scolaire sont : le prix et l'hygiène (70%) puis le bon goût et le caractère sain de la nourriture (50%).

En outre, malgré que les préparations soient faites jour par jour et utilisent des denrées alimentaires exemptes de produits transformés, les produits frais sont issus d'un **système agricole à forte utilisation d'herbicides** comme le glyphosate, présente à 90% dans les tortillas (González-Ortega, et al., 2017).

### 3.1.5 Dimension Environnementale

A l'ENH il est interdit de manger dans la salle de classe. Cependant la consommation de sucreries ou d'autres produits « n'ayant pas d'odeur » sont tolérés en classe. La génération des déchets en plastique à l'ENH est dû presque entièrement à la consommation des produits transformés, toujours sur-emballés. Cet emballage alimentaire provient donc des denrées ultra-transformées sucrées ou salées vendues à la cafeteria et aussi, de manière informelle, par certains étudiants. Une étudiante déclare que "Los botes de basura de los salones están llenos de bolsas de sabritas, galletas y dulces..."<sup>6</sup> (entretien réalisé le 08/09). En outre, même si la pratique alimentaire « à emporter » est découragée, les usagers de l'ENH ne mangent pas leurs aliments « sur place » à la cafétéria : ils se font prêter de la vaisselle en céramique, normalement utilisée pour servir les plats. La conséquence de ce geste est directe : **la cafeteria ne génère aucun polluant en polystyrène.**

S'approvisionner dehors pendant la journée scolaire est aussi interdit ; dans ces conditions, les usagers qui génèrent des emballages sont ceux qui se font livrer leur repas par des services comme Uber ; cependant ils ne représentent que 8.7 % des étudiants.

D'autre part, **le gérant de la cafétéria prend en charge la gestion de déchets** car le système municipal n'assure son service qu'une fois par semaine. Un tri simple se fait dans la cuisine. Les déchets organiques sont valorisés auprès d'une petite ferme à chèvres familiale, ceux recyclables sont vendus et les restes des menus sont répartis parmi les employés.

#### Points forts/points faibles

Ce geste pourrait témoigner la confiance entre le gérant et les usagers, ce qui est facilité par le fait que la communauté étudiante soit réduite et par un certain degré de conscience environnementale, peu fréquente chez les commerçants. Le fait de ne pas générer de vaisselle jetable en polystyrène est évident pour les usagers, cependant cette démarche mériterait une reconnaissance explicite dans la communauté de l'ENH ou de la communiquer et valoriser à l'extérieur, car l'usage de polystyrène est ailleurs extrêmement fréquent. 25% des 125 000 tons produits par an sont utilisés par l'industrie alimentaire. (Fondation UNAM).

### 3.1.6 Dimension Sanitaire

Il n'y a pas de réglementation stricte. Cependant, l'hygiène des locaux est la qualité la plus importante pour les mangeurs, dont 70% perçoive comme très bonne voire excellente à L'ENH. Ceci constitue une démarche

---

<sup>6</sup> « Les poubelles des salles de classe sont pleines de sacs de chips, de biscuits et de bonbons »



volontaire du gérant « La Corde<sup>7</sup> no exige nada en higiene, pero nosotros implementamos gorro y cubrebocas...<sup>8</sup> » (entretien réalisé le 25/06). Ainsi, les conditions hygiéniques de préparation et consommation sont mieux garanties dans la cafeteria que sur étals de rue présents à l'entrée et à la sortie de l'école. 70% des mangeurs prend ce facteur comme le premier qui oriente leur choix pour s'acheter à manger. **L'innocuité alimentaire** n'est pourtant pas assurée dans toutes les cafeterias du système éducatif national qui ne s'occupe pas de réguler cet aspect.

## 3.2 Aliments

Les mangeurs à l'ENH dépendent fortement de l'offre proposée par la cafeteria, n'ayant pas le droit de sortir de l'établissement pour s'approvisionner en aliments. Cet environnement alimentaire<sup>9</sup> fermé est atypique d'un établissement scolaire public de niveau supérieur. Dans ces conditions les pratiques alimentaires de usagers deviennent quasiment binaires. Ainsi, acheter à manger à l'ENH est une pratique fréquente pour 60% des usagers et apporter leur repas de la maison l'est pour 40% d'entre eux.

### 3.2.1 L'enjeu du budget

53% de la population dépense entre 20 et 40 pesos par jour pour s'acheter de quoi manger (figure 8). Les perceptions de ce cout diffèrent entre professeurs et étudiants permet de nuancer le prix comme un des critères de choix le plus important. Il est perçu que les prix de la cafeteria sont corrects, mais il ressort aussi du sondage que les prix soient plus accessibles.

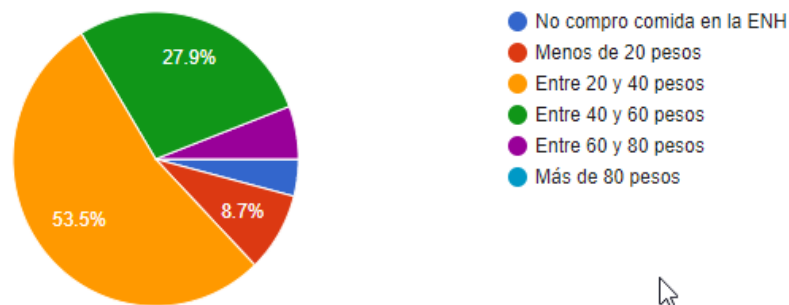


Figure 8- Dépense en aliments et boissons par jour

Plus de la moitié des étudiants (58%) se sent contraint par la dimension prix, contre seulement un quart de professeurs (25%). 10% des professeurs aimerait que les prix de la cafeteria soient plus accessibles, pour 50% des étudiants. Ces résultats suggèrent une **approche inégale au prix des aliments** entre étudiants et professeurs.

<sup>7</sup> CORDE: Coordination Régionale pour le Développement Educatif, entité du Ministère d'Education National chargée de concessionner les cafeterias

<sup>8</sup> « La CORDE n'exige rien en termes d'hygiène, mais nous mettons en place des casquettes et des masques" »

<sup>9</sup> L'environnement alimentaire : « les aliments et les boissons qui sont disponibles dans l'enceinte de l'école, qui sont fournis par l'école pendant le petit déjeuner, le déjeuner ou le goûter, ou qui peuvent être achetés par les élèves dans les distributeurs automatiques, les magasins ou les cafétérias scolaires ». (Dárdano & Álvarez, 2013).

Cela pousse à se questionner : L'accès aux options alimentaires est-il le même pour différents niveaux économiques, c'est-à-dire, y-a-t-il une offre plutôt destinée aux *étudiants* et une offre plutôt destinée aux *professeurs* ? Quelle serait les conséquences sur la composition du repas ? Analysons le menu au regard de prix et de la qualité nutritionnelle :

Tableau 1- Consommation et prix d'aliments

Type de repas	Prix	Vente reportée par jour	Approvisionnement reporté J (par jour) S (par semaine) M (Mois)
<b>Aliments recommandés</b>			
Salades/ légumes	40 pesos	-	Sur demande la veille
Repas complet carné <sup>10</sup>	40 pesos	20 rations	30 rations viande /J
Repas complet NON carné <sup>11</sup>	35 pesos	35 étudiantes	Non comptabilisé
Fruit à volonté	15 pesos	Non comptabilisé	3 melons/ S
<b>Aliments non recommandés</b>			
Antojito boisson non incluse	15 pesos	90 rations	10 kg de tortilla et 6 kg de pâte à tortilla/ J
Viennoiserie	4 pesos	40 par jour	40 / J
Biscuits ultra transformés	12 pesos	Non comptabilisé	Non comptabilisé
<b>Boissons recommandés</b>			
Bouteille d'eau en plastique litre	15 pesos	15	Non comptabilisé
Verre d'eau sur demande	Gratuit	Non comptabilisé	Non comptabilisé
<b>Boissons non recommandés</b>			
Agua fresca <sup>12</sup>	5 pesos	60 litres par jour	50 kg sucre/ M
Soda en bouteille et en canne		60 par jour	144 /J

Ce tableau invite à faire quelques comparaisons : Le prix d'un litre de *agua fresca* est 3 fois moins cher qu'une bouteille d'un litre d'eau. Le prix d'un plat de salade est le même que le prix d'un repas complet carné. Le prix d'un plat de fruit est le même que celui d'un *antojito*. Le prix d'un plat complet carné est quasi le triple que celui d'un *antojito*. La consommation par jour d'*antojitos* est de 90, tandis que celle d'un plat complet carné est de 20. Les **prix** sembleraient **inciter à la consommation des aliments non recommandés** par les conseils nutritionnels.

Comme tout aliment haut en contenu calorique, les *antojitos* sont déconseillés à la consommation quotidienne ; malgré cela, il semblerait que le budget de 90% mangeurs de l'ENH n'est pas suffisant pour acheter le repas

<sup>10</sup> Soupe, plat fort carné, haricots, tortillas, et boisson fruité et sucré à volonté

<sup>11</sup> Soupe, plat fort NON carné, haricots, tortillas, boisson de fruit sucrée fait maison à volonté incluse

<sup>12</sup> Boisson contenant jus de fruit et sucre ajouté généralement fait maison

complet plus riche et varié. « Le premier obstacle pour se nourrir sainement est le manque des ressources économiques et *la consommation d'aliments de haute densité énergétique est une stratégie bon marché pour aiguïser l'appétit* » (Pasquier, 2017). Il est le moment de découvrir ce qui sont ces fameux *antojitos*.

### 3.2.2 Dimension Nutritionnelle

Notre définition d'Antojitos qui n'est pas tirée du dictionnaire : Ils sont une famille d'aliments emblématiques de la cuisine traditionnelle populaire mexicaine à laquelle la majorité de la population garde un fort attachement. La simplicité de sa formule de base est surprenante. Ils sont composés d'ingrédients originaires des cultures mésoaméricaines : maïs, haricots, piment et tomate. Comme chaque région du pays est fière de sa propre version, ils sont la cause des nostalgies le plus forts des expatriés. Antithèse des aliments *fast food* ultra-transformés, les antojitos se confectionnent toujours à la main avec des produits frais. Si l'industrie alimentaire a réussi à « glutamatiser » des plats traditionnels de la cuisine mondiale tel que le cassoulet en les soumettant dans une boîte de conserve, elle n'a pas pu faire le même avec les antojitos.

Selon le Dictionnaire Encyclopédique de la Gastronomie Mexicaine , « antojito » est le nom générique des encas qui sont consommés dans un cadre informel ou avant un repas et qui sont généralement vendus dans des échoppes de fortune. Ils sont presque toujours faits de tortilla ou de pâte de maïs. Dans les restaurants, ils sont généralement servis en apéritif. Une collation peut également être le repas principal, le petit déjeuner ou le dîner, et non pas seulement un repas entre les repas. Chaque région a ses propres envies typiques.

Est-ce que les antojitos sont préférés uniquement à cause de l'accessibilité de leurs prix ? A l'ENH, 40 % des mangeurs consomment tous les jours antojitos. Une étudiante de 20 ans déclare: "La mayoría de estudiantes prefieren antojitos, luego ponían en la cafetería una canasta con sándwiches preparados, pero se les quedaban..."<sup>13</sup> " (entretien 08/9). Guadalupe est une étudiante qui emmène son repas 4 jours par semaine. De lundi à jeudi elle mange de manière saine les plats que sa grande mère cuisine pour elle. Elle va en consultation chez une nutritionniste et aime faire du sport. Pourquoi ne mange-t-elle pas également le vendredi les plats préparés par sa grand-mère ? Car : « porque los viernes me gusta dar mis gustos y me compro unas tostadas, están más ricas que las de mi abuelita, es que el pollo está guisado con chiltepín, me como cuatro...<sup>14</sup>.

Même s'ils sont riches en glucides, l'obésité au Mexique n'est pas due à la consommation d'*antojitos*, mais à la consommation de boissons sucrées non-laitières -la catégorie contenant le soda-. D'après les résultats de l'Enquête National de Santé et Nutrition (ENSANUT, 2018), le 85% de la population consomme quotidiennement ces types de boissons, à partir de l'âge d'un an (Figure 4).

---

<sup>13</sup> "La plupart des étudiants préfèrent les *antojitos*, parfois ils mettent à la cafeteria un panier de sandwiches préparés, mais ils se retrouvent coincés avec."

<sup>14</sup> "parce que le vendredi j'aime me donner mon propre goût et je m'achète *tostadas* (un type d'*antojito*), elles sont meilleures que celles de ma grand-mère, parce que le poulet est cuit avec du *chiltepín*, j'en mange quatre... »



## Consumo de alimentos No Recomendables

Porcentaje de población que consume alimentos No Recomendables para consumo cotidiano, por grupos de edad  
2018

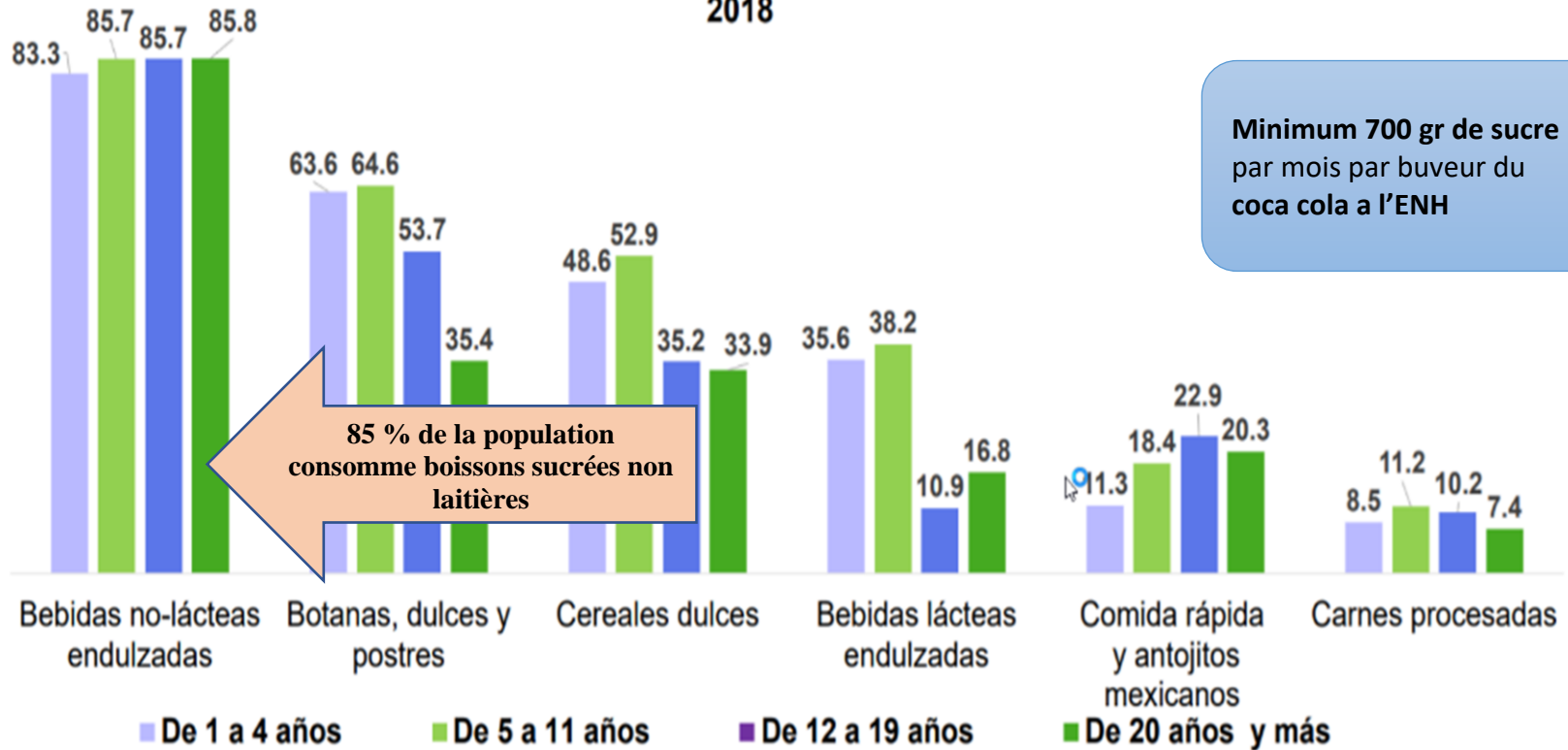


Figure 9- Consommation d'aliments non recommandés. Résultats de l'Enquête Nationale de Santé et Nutrition (ENSANUT) 2018.

Seul l'offre alimentaire des *antojitos* garantie en même temps l'**accessibilité économique, l'adaptation au goût des mangeurs, la rapidité de consommation et la capacité de rassasiement**. «Por facilidad y por tiempo prefiero consumir antojitos, también porque llenan un poco más y porque pienso en mi economía...<sup>15</sup> » déclare une étudiante.



Figure 10- Antojitos

### Points forts/points faibles

Les populations jeunes semblent désormais délaisser les plats de la cuisine traditionnelle mexicaine pour le *fast food* (López, R., et Vélazquez, Y., 2015). Cependant à l'ENH les **antojitos ont une acceptabilité culturelle** supérieur aux sandwiches, par exemple. La classification NOVA Monteiro et al. (2016) des aliments permet classer les ingrédients des *antojitos* dans les aliments frais et minimalement transformés (tomate, ail, piment frais grillés, pâte d'haricots et pâte de maïs préparés artisanalement), tandis que les ingrédients de la *fast food* sont majoritairement issus de processus d'ultra-transformation (jambon, fromage, pain, mayonnaise, ketchup, piment). Malgré la très faible valeur nutritive, ils sont souvent considérés comme aliments préférable, par un certain prestige de modernité que les produits de la cuisine traditionnelle n'ont pas.

L'Indice de Masse Corporelle a été exploré chez les mangeurs, seulement un peu plus de la moitié a un poids normal (53%) tandis que le 44% est en surpoids/obésité. Il ne serait pas judicieux de faire une hypothèse reliant cet données à la consommation d'*antojitos* quand, l'INSP recommande « ne pas pénaliser les aliments fraîchement préparés de manière hygiénique et faisant partie du régime traditionnel mexicain » et la Secrétaire de Santé incite à la préférence du « régime de la milpa» (les repas contenant ingrédients d'origine préhispaniques). EN plus Miguel Malo Serrano, Conseiller de l'OPS pour la prévention et le contrôle des maladies non transmissibles au Mexique a déclaré que le problème du surpoids et d'obésité prend des proportions épidémiques lorsque des produits ultra-transformés sont incorporés dans les régimes alimentaires.

### Consommation de boissons

---

<sup>15</sup> "Pour la facilité et le temps, je préfère consommer *antojitos* et aussi parce que je me sens plus rassasié et parce que je fais attention à mon budget".

Au Mexique l'eau du robinet n'est pas potable, on s'approvisionne du liquide en carafes de 20 litres dont le majeur fournisseur est l'entreprise Coca-cola. A l'ENH les professeurs et le personnel administratif disposent des carafes dans les locaux de la direction, nonobstant, l'accès universel à l'eau naturelle gratuite n'est pas garanti pour tous les usagers.

Dans la dernière année à l'ENH, la disponibilité de soda a augmenté et s'élève actuellement à 144 bouteilles par jour. **64%** des mangeurs interviewés – 111 personnes- déclarent consommer du soda tous les jours. Les buveurs de coca-cola attribuent divers bénéfices à leur consommation comme l'accompagnement des aliments ou l'apport de l'énergie. D'autres justifications liées à un effet fonctionnel sur la santé sont adjugées, comme le témoigne une étudiante : « Tengo una compañera que del diario tiene que tomar una coca de 600 o de 300 mililitros porque dice que su cuerpo lo necesita para subirse la presión...<sup>16</sup> » (entretien réalisé le 30/09). Les mexicains boivent plus régulièrement de sodas (175 millilitres) que des aguas frescas (88 millilitres). Cent millilitres de soda contiennent 44 kcal de sucres ajoutés/j contre 25 kcal/j en 100 ml de aguas frescas (Sánchez-Pimienta et al, 2012). La cafeteria prépare 60 litres par jour de cette boisson et utilise **50 kilos de sucre par mois**, soit 2.5 kg de sucree ajouté aux boissons par jour. Comment on l'a vu dans la figure 9, le 85.8% des adultes consomment régulièrement boissons sucrées non lactées. Dans le questionnaire de fréquence de consommation des boissons, les mangeurs de l'ENH déclarent consommer quotidiennement : 90% de l'eau potable, 63% des boissons sucrées lactées, 54% boissons des boissons sucrées non lactées et seulement 30% du soda (51 personnes). Ce dernier pourcentage est mis en question avec la quantité de sodas achetés par le gérant (111 bouteilles par jour), et quand on demande la quantité de millilitres de soda consommés par jour : seulement le 33.7% déclare ne pas consommer du soda tous les jours.

### ¿Cuántos mililitros de refresco consumes al día?

172 respuestas

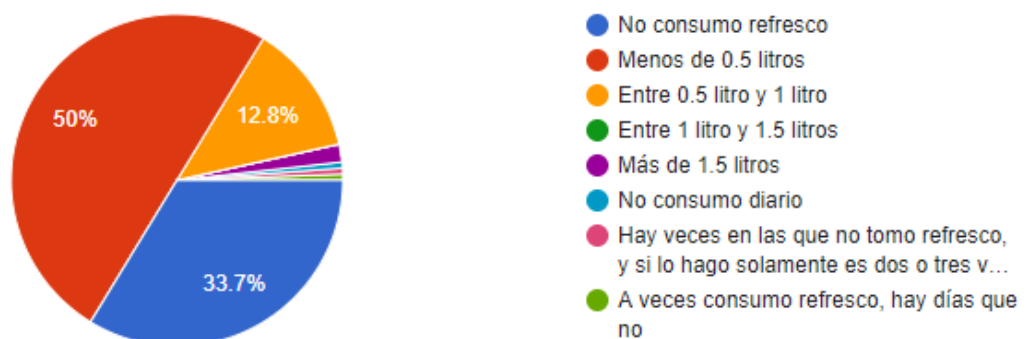


Figure 11- Consommation du soda par jour

Les boissons sucrées sont les principales sources d'apport en sucres dans la population. D'après la perception des buveurs de coca-cola, c'est la saveur sucrée qui fait la différence d'autres boissons (Olivar, 2017). Dans la

<sup>16</sup> "J'ai une camarade qui doit prendre une coca de 600 ou 300 millilitres parce qu'elle dit que son corps en a besoin pour augmenter sa pression sanguine »

population mexicaine, l'habitude à la consommation des boissons non lactées sucrées est déjà instaurée à l'âge d'un an.

Concernant les perceptions et connaissances des mangeurs, développer de l'information nutritionnelle est une urgence. Il est essentiel de faire connaître de manière transparente les processus de l'ultra transformation des aliments, de la composition nutritionnelle des *antojitos* ou de clarifier les composés qui contiennent les boissons. Par exemple, le cas des « aguas frescas » est illustratif de cette confusion. Les aguas frescas sont classées comme « aliments non recommandés » à cause des quantités de sucre ajoutées, alors que pour les étudiants, puisqu'elles contiennent des fruits, elles sont saines. Elles les appellent d'ailleurs non pas aguas frescas mais « agua natural ».

D'ailleurs, le concept d'alimentation pour la majorité des usagers est synonyme de « bonne santé » (87% des enquêtés). Les dimensions environnementales, économiques, culturelles et sociales ont été associées à l'alimentation par seulement 10% des enquêtés. L'adjectif « durable » pour l'alimentation est inconnu autant pour les étudiants que pour les professeurs et les directeurs. Par exemple, lors de la préparation du diagnostic de durabilité de l'offre alimentaire de l'ENH, la sous-directrice académique a demandé de clarifier le concept (entretien réalisé le 3/06) « Vas a tener que clarificar a la comunidad lo que es la alimentación sostenible...<sup>17</sup> ». Bien évidemment, il ne s'agit pas tant de définir l'alimentation durable, mais plutôt d'en relever les enjeux de durabilité au niveau scolaire.

## **3.3 Gouvernance**

### **3.3.1 Entités**

#### **CORDE et Conseil de Consommation Scolaire**

Dans le secteur public de l'éducation, les cafeterias sont soumises à une gouvernance sous forme de concession. Toute personne intéressée est libre de constituer et présenter un dossier qui n'exige qu'un plan de travail et une attestation médicale de bonne santé pour le représentant. Des compétences en restauration ou en protocoles d'hygiène à suivre pour l'équipe de travail ne sont pas exigées. A l'ENH, comme dans tout le niveau supérieur (excepte les universités autonomes de chaque département comme la UNAM) l'appel d'offre se fait auprès d'une instance du Ministère de l'Éducation Nationale qui s'appelle la Coordination Régionale de Développement Régional (CORDE). A cette entité sont accordées des fonctions de surveillance qui se font sans cahiers de charges ni sanctions préétablies.

Chaque établissement est doté d'une instance interne de décision, un *Comité de Consommation Scolaire*. Il est constitué par des représentants des étudiants, de professeurs ou de parents de famille. Ce Comité doit ratifier ou non la concession de pour la deuxième année. Leur réunion annuelle ne dispose pas d'instruments avec de critères spécifiques pour pouvoir évaluer les cafeterias de manière standardisée et fiable. «Al principio, los

---

<sup>17</sup> Vous allez devoir préciser à la communauté ce qu'est une alimentation durable.

gerentes de la cafetería nos ofrecen las perlas de la virgen, pero después no cumplen, siempre funciona así...<sup>18</sup> (Entretien réalisé au personnel administratif le 26/08).

Concernant le niveau élémentaire, les acteurs qui voudraient légitimement veiller la santé des enfants sont leurs parents. Ces acteurs sont appelés à participer -très-activement (nettoyage, préparation en cuisine, acquitter leur contributions, planification des menus) dans l'opération des programmes d'assistance alimentaire pour les enfants vulnérables. Un autre rôle leur est aussi demandé : participer aux Comités de Consommation Scolaire (CCS) qui est l'entité de vigilance et supervision de l'offre alimentaire.

### 3.3.2 Le respect de normes

La cafeteria à l'ENH fonctionne comme une entreprise familiale. Elle est gérée par un directeur d'école à la retraite et sa femme, cheffe cuisinière de cafeterias scolaires depuis six ans. Cette dernière amène son savoir-faire technique et son mari son expérience relationnelle auprès des acteurs partie-prenantes du fonctionnement de la cafeteria : fournisseurs, « mangeurs » et autorités. Le service de restauration qu'ils proposent est plutôt bien accepté, spécialement en comparaison avec les concessionnaires précédents. Il semble légitime de se demander comment le gérant a établi son monopole à l'ENH ?

Une norme de la direction façonne les pratiques des mangeurs : il est interdit de sortir de l'établissement scolaire pendant la journée. Ainsi, parmi les mangeurs qui achètent leur repas plus de trois fois par semaine, le **92%** font à la **cafétéria**. Comme corolaire, introduire lors des pauses des aliments achetés à l'extérieur de l'établissement est presque impossible, d'autant qu'un employé surveille l'entrée. « Solo una vez para un convivio las compañeras pidieron tacos de afuera pero el vigilante no se los dejó pasar. Se los guardaron en la entrada hasta la hora de la salida...<sup>19</sup> » (entretien réalisé le 08/08).

Deux autres interdictions pour les étudiants renforcent l'exclusivité de l'offre du gérant de la cantine : la prohibition de manger à l'intérieur de la salle de classe et de vendre des aliments entre camarades. « *Hay que hacerle el gasto a la cafétéria* <sup>20</sup> » (entretien fait au personnel administratif le 20/08) a été l'argument –peu efficace- mobilisé pour obliger les étudiants de ne se plus vendre des plats et aliments de manière informelle. Pourtant, la vente de sucreries n'a pu être totalement supprimée, et les professeur.es sont eux-mêmes des clients. En fait, la vente d'aliments est une source de revenus complémentaire pour les étudiants, et dans une de classe de 16 personnes, il a été vu que 3 étudiants vendent des collations sucrées et salées. Néanmoins, la cafétéria a évolué devant cette situation et propose aux étudiants de vendre sur place leurs produits artisanaux fait maison.

Ces trois règles sont informelles, c'est-à-dire qu'elles ne sont rédigées nulle part mais prônées par la direction. Elles semblent plus efficaces que le cadre réglementaire dicté par le Ministère de l'Education Nationale pour réguler la vente de produits alimentaires en dehors du contexte de la cafétéria.

---

<sup>18</sup> Au début, les gérants de la cafétéria nous offrent le meilleur, mais ensuite ils ne s'y tiennent pas, ça marche toujours comme ça.

<sup>19</sup> "Une seule fois, nous l'avons fait parce qu'il s'agissait d'une convivialité et les filles demandaient des tacos de l'extérieur, le gardien les a gardés à l'entrée jusqu'au moment du départ ».

<sup>20</sup> « Il faut bien que la cafétéria fasse son chiffre d'affaire »



### 3.3.3 La non-application de la réglementation officielle

Depuis 2014, des lois régissent la vente produits alimentaires dans l'environnement scolaire. Normalement, la vente de soda est interdite dans les établissements scolaires du système éducatif national. La vente de produits ultra transformés est tolérée seulement le vendredi. Néanmoins, il existe des encouragements et incitations à favoriser la disponibilité et la vente des produits « sains ». En dépit de la publication officielle de ces directives, les établissements scolaires ne les appliquent toujours pas (Salud Alimentaria, 2018). Cela s'explique par la méconnaissance de ces régulations, des ressources économiques et humaines insuffisantes au niveau de l'institution scolaire comme de la cafétéria, des conflits d'intérêt dans la surveillance et application des lois, une sur-responsabilisation des parents, (dans le niveau élémentaire) ou encore un manque de participation des professeurs comme acteur clés du changement des habitudes alimentaires.



Figure 12- Aliments et boissons autorisés et non autorisés par la réglementation fédérale. Elaboré par El Poder del Consumidor

L'effet d'incitation de l'offre sur la consommation est une évidence scientifique (Dárdano, C., & Álvarez, C. 2013), expérimentée quotidiennement par les usagers des campus scolaires. Une étudiante déclare: « Me gustan las *sabritas* y pues me aguanto las ganas, pero si las veo en la cafetería a la mano, a veces las compro...<sup>21</sup> » A cet égard, la direction de l'ENH responsabilise les mangeurs qui « devraient suivre un principe d'autorégulation ». Même s'ils ne sont pas recommandés, les produits ultras transformés sont présents dans l'environnement, et cette disponibilité est justifiée car ces produits sont consommés par les mangeurs. C'est donc la demande qui façonne la disponibilité.

<sup>21</sup> "J'aime les chips et je me contiens, mais si je les vois dans la cafétéria à portée de main, je les achète parfois."

Selon plusieurs enquêtés, si les normes de régulation de l'offre de produits ultra-transformés venaient à s'appliquer, les mangeurs chercheraient et trouveraient toujours d'autres modes d'approvisionnement.

### **Points forts/points faibles**

L'autorité suprême des institutions éducatives, le Ministère de l'Éducation Nationale, n'émet pas de sanctions devant le non-respect de ses directives. Il *laisse-faire* l'industrie alimentaire et lui permet de poursuivre ses activités de vente de boissons et de produits ultra-transformés en toute liberté dans les écoles. L'industrie agro-alimentaire opère donc tant avec les gérants de cafétéria scolaire qu'avec les magasins commerciaux 24h/7. Les directeurs des écoles peuvent tirer des bénéfices personnels des ventes ou réutiliser l'argent au niveau de leur établissement scolaire. Dans tous les cas, les intérêts économiques d'un acteur dominant le bien commun de la population, notamment étudiante.

Les problèmes de gouvernance ne sont analysés ici que sous l'angle réglementaire, mais cela permet d'illustrer le **rapport de forces très inégal** qui existe entre les trois firmes *Coca cola*, *Bimbo* et *Sabritas* et les consommateurs. Il n'y a aucune médiation de la part des autorités éducatives pour temporiser cette domination. De plus, la faible participation des étudiants aux réunions du Conseil de Consommation Scolaire renforce le déséquilibre entre les acteurs de l'offre alimentaire. Les membres de la direction approuvent souvent les choix de la cafétéria de manière non transparente.

## 4 Quatrième partie : La conception d'un plan d'action

### 4.1 Identification des initiatives à l'ENH

Par son envergure et son poids financier, l'UNAM peut mettre en place des actions que ne peuvent pas envisager d'autres institutions scolaires. L'UNAM, par exemple, est dotée d'une Coordination, la COUS, destinée à agir pour favoriser la durabilité du campus et recense les nombreuses propositions des étudiants, professeurs et personnel administratif (Lamotte, 2019).

À l'ENH, l'administration, n'a instauré aucune initiative d'amélioration des pratiques alimentaires, dont les dysfonctionnements ne sont d'ailleurs pas repérés. Aucune initiative issue du corps enseignant n'a non plus été mentionnée. Les étudiants sont les acteurs les plus inventifs pour résoudre leurs contraintes alimentaires quotidiennes. Leurs initiatives reflètent les problèmes les plus urgents que rencontre la communauté étudiante.

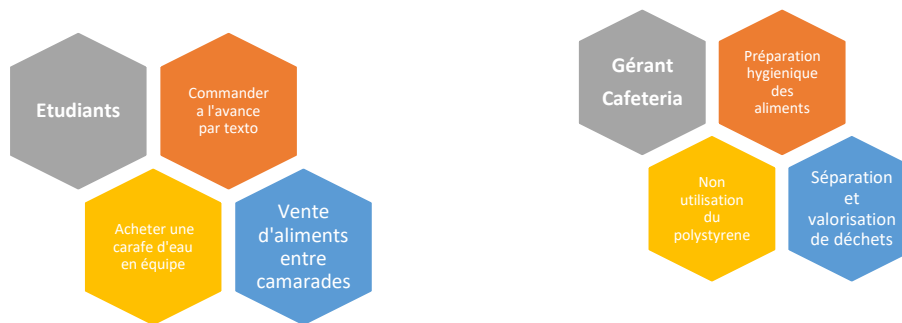


Figure 13- Initiatives des acteurs

**Réduire le temps d'attente.** L'anticipation de la commande à la cafeteria est une solution trouvée par certains étudiants **pour résoudre les contraintes opérationnelles**. L'envoi d'un texto au personnel de cuisine peut avoir comme conséquence la réduction considérable du temps d'attente au moment de la pause. Face aux problèmes d'infrastructure non gérés par l'administration, les étudiants ouvrent un canal de communication direct entre usagers et personnel de cuisine. Cependant, pour manger une salade, il faut la commander la veille d'après un catalogue, et ce système décourage les usagers autant que le prix. «Luego es más conflicto pedir ahí en la cafetería una pechuga o ensalada o algo así, porque tengo que avisar con un día de anticipación y eso es más difícil...<sup>22</sup> ».

**S'approvisionner en eau au moindre coût.** La forte habitude aux boissons sucrées n'empêche pas qu'une partie de la population souhaite consommer de l'eau potable et s'organise pour un achat collectif. Une classe de 25 personnes s'est décidée à faire face à cette carence en achetant collectivement de l'eau. Cette initiative est simple mais elle s'est heurtée à de nombreuses contraintes. Pour s'approvisionner en eau il faut sortir de l'ENH, ce qui est interdit. L'eau, stockée dans une grosse carafe en plastique, est lourde et il est préférable de la

<sup>22</sup> "Parfois, il est plus conflictuel de commander un steak de poitrine grillé ou une salade ou quelque chose comme ça à la cafétéria, parce que je dois les prévenir avec un jour d'avance et c'est plus difficile... »

transporter à deux ou trois. Les étudiants doivent donc quitter la classe pour aller chercher le jerricane d'eau. Étonnement, l'administration achète de l'eau à une entreprise mais refuse de commander de l'eau pour les étudiants, sous prétexte que cela pourrait générer des conflits d'usage car devrait demander une cotisation supplémentaire pour les étudiants.

**Se faire plaisir et se faire de l'argent.** Chips, bonbons et gâteaux à un prix plus faible que celui de la cafeteria sont les produits le plus vendus dans la salle de classe. On ne dispose pas de données sur la consommation de ces produits à la l'ENH, cependant cette pratique montre la force des habitudes alimentaires qui persistent malgré l'existence de normes qui interdisent ces produits dans l'enceinte scolaire. En outre, des produits plus artisanaux issus d'une transformation familiale sont finalement intégrés à l'offre de la cafétéria, car sont vendus avec succès -cacahuètes grillés et « *bolis*<sup>23</sup>»

Les initiatives étudiantes démontrent donc le poids des solutions individuelles et collectives. Soit par le biais de la coopération, soit par le biais du commerce, les étudiants font des efforts pour rendre disponibles les produits divers qu'ils veulent consommer et que l'ENH ne propose pas dans son environnement. Si les étudiants ont reçu avec méfiance l'invitation de la cafeteria à les fournir en produits artisanaux, une **intermédiation du Comité de consommation scolaire** pourrait être proposée afin de s'assurer que les termes de l'échange soient équitables et que les produits passent par un filtre nutritionnel qui laisse dehors les produits interdits. Cela permettrait de promouvoir la création d'un lien *gagnant-gagnant* entre ces deux acteurs de l'offre alimentaire.

**Les initiatives du gérant.** Cet acteur qui dicte ses propres normes de fonctionnement, a eu aussi l'initiative de mettre en place des pratiques favorables concernant l'environnement, tel que la non utilisation du polystyrène ou la séparation et valorisation des déchets, ou concernant la dimension sanitaire la préparation d'aliments de manière hygiénique et avec des denrées fraîches. Son intention de distribuer certains produits alimentaires préparés par les étudiantes, sera reprise dans le plan d'action comme un espace pour faire converger l'offre et la demande alimentaire.

### **Préparer un plan d'action**

Peu d'interventions au milieu scolaire pour modifier l'environnement ont été implémentés et évalués (Rivera, J.A., et al. 2019). Le DDOA-UNAM concerne le niveau supérieur d'éducation et une étude comparative parmi neuf écoles primaires qui analyse les difficultés à mettre en place de l'implémentation du cadre réglementaire de l'offre alimentaire. Ce deux se complémentent et apportent un tableau général des problèmes d'alimentation dans le système d'éducation nationale spécialement liés à la gouvernance. Les problèmes en commun que ces deux expériences relèvent sont le manque de participation, manque d'information, manque de transparence /ambiguïté de rôles et responsabilités, rapport de forces inégaux engendrant un conflit d'intérêts. En nous inspirant de cette expérience existante, comment assimiler ces deux regards et ses recommandations aux résultats de l'analyse du diagnostic de l'ENH afin de proposer un plan d'actions adaptées, éclairés et réalistes ?

---

<sup>23</sup> Espèce de crème glacé emballé en plastique

## 4.2 L'analyse des recommandations dans d'autres contextes

Ces deux expériences proposent des recommandations qui seront analysés également pour trouver des dénominateurs communs à assimiler aux initiatives et contraintes de l'ENH (Annexe C) afin d'identifier les dimensions sur lesquelles agir en priorité (figure 14).



Figure 14- Dans quelles dimensions agir ?

Les six les catégories d'action que propose Lamotte (2019) pour l'UNAM sont : 1. Récolter davantage de données, 2. Poursuivre et diversifier la diffusion des connaissances et initiatives, 3. Faire converger l'engagement des mangeurs et des acteurs de l'offre pour déployer des initiatives facilement faisables, 4. Faciliter l'accès aux produits sains et durables, 5. Collaborer avec la gouvernance centrale pour mieux équiper les campus 6. S'engager hors des frontières du campus : la COUS, potentielle leader des mesures de durabilité. Elles seront la base de comparaison avec les autres expériences.

1. Aller à la **recherche de données** plus détaillés est nécessaire dans la mesure que les DDOAC UNAM-ENH ont la capacité d'explorer certaines dimensions, mais certaines d'autres auront besoin de clarification ultérieure. Par exemple en ce qui concerne le prix, Quel est le consentement à payer par menu pour étudiant ? Quel est le fonctionnement des programmes de bourses alimentaires ? Dans le cas de l'UNAM, elle dispose d'une coordination dédiée à la durabilité du campus qui peut faire converger la recherche académique autour de l'alimentation pour approfondir les résultats du diagnostic. À l'ENH, attendre l'arrivée des nouveaux résultats d'explorations aurait pu décaler le moment de commencer à tester les premières actions.

2. La **diffusion de connaissances et d'initiatives** a été considéré important pour le DDOAC-UNAM et pour le EP, autant d'une manière formelle -inclure des matières au sujet alimentaire- ou de manières plus ludiques -visites à fermes ou ateliers de cuisine-. Pour l'ENH un type d'action informative sera mis en place dans les deux phases du projet.

3. **Faire converger dans l'offre les mangeurs et les cafeterias** est une action qui propose une facilitation/médiation administrative pour capitaliser les initiatives et les donner de l'ampleur mobilisant les acteurs dans les mêmes objectifs, à court terme et sans besoin d'autres investissements que l'engagement des uns et des autres. Un type de cette action sera pertinent à inclure dans le plan d'action de l'ENH. Innovatrice, à moindre coût et basé sur ses propres initiatives, elle peut être d'ailleurs l'occasion d'initier le dialogue entre acteurs.

4. **Faciliter l'accès à des produits sains et durables** ou établir un système d'achats avec producteurs est proposé pour les deux études que nous analysons. Probablement il s'agit un des pistes les plus complexes, tout d'abord pour la présence de produits alimentaires ultra transformés suffisamment dans l'offre présente dans ce travail. On considérera assez ambitieux dans un premier temps de se concentrer dans la proposition d'actions sur la consommation de boissons et non sur les aliments.

5. **Collaborer avec la gouvernance centrale et interdire la vente de boissons** : recommandations pour l'UNAM et pour les EP. À l'ENH un type d'action sera proposé concernant Gouvernance et réglementation tenant en compte que l'interdiction de boisson n'a pas pu être adopté, d'autres stratégies moins frontales seront proposées pour le réajustement des forces impliqués dans cette dimension.

Les deux catégories suivantes ne sont pas partagées par les études ici comparés, cependant sont considérés pertinents pour l'ENH.

6. **S'engager hors des frontières du campus** : la COUS potentielle leader des mesures de durabilité. Rendre visible les démarches entreprises en alimentation durable dans les réseaux auxquels appartienne l'ENH est aussi

une motivation pour *Comensalia*. Un travail pour rendre les résultats de cette mission auprès du CONISEN (Congrès National de Recherche en Education Normale) sera soumis.

7. **Axe budgétaire.** Le Plan à proposer à l'ENH, considérera faire des calculs financiers pour la planification ultérieure d'allocation de ressources.

### **4.3 Plan d'action**

Après l'identification des dimensions sur lesquelles agir, une réflexion a été menée intégrant les doutes de la direction, le besoin d'information comme axe transversal à renforcer toute action et la préparation d'un terrain propice aux actions qui seront proposées.

A l'ENH on parle d'alimentation pour la première fois, la notion d'alimentation durable n'existe pas dans l'imaginaire de la communauté. Son concept, ses pratiques et ses enjeux sont à faire découvrir sur la base d'une méconnaissance quasi totale. Pour cela, **l'information et diffusion** sont indispensables et ont été considérés comme un axe transversal du plan.

#### **S'anticiper aux résistances**

*Economiques.* La manque de ressources a été déjà signalé comme un justificatif des pratiques non désirables (vente de soda et ultra transformés dans les écoles primaires). Dans notre contexte c'est un facteur à considérer comme frein dans la réflexion des autorités scolaires à l'instauration des recommandations. Or dans l'anticipation d'une résistance sous des arguments économiques, on a proposé et entreprise des actions qui ont pu être menées sans prévision budgétaire préalable et dans les conditions de confinement encore actuels. Dans le plus long terme, d'autres actions requièrent meilleures conditions d'engagement des directives et la mobilisation de ressources financières, humaines et de logistique.

*Participation multi acteurs.* L'offre de la cafeteria n'est pas vue d'un œil critique par la direction au point de la qualifier dans le questionnaire comme « Tout est parfait dans la cafeteria, il ne faut rien changer » -un regard partagé par 25% de professeures, et uniquement par 6% des étudiantes-. Evidemment, le gérant exerce une grande capacité de mobilisation des autorités qui devrait être prise en compte dans la stratégie à mener lors des recommandations. Contrebalancer cette force avec le peu de pouvoir qu'ont les étudiantes aura probablement besoin de déployer multiples actions en amont pour faire participer tous les acteurs aux décisions alimentaires.

*Méfiance vs. Données.* Pourquoi la direction n'assume pas elle-même le coût de la carafe d'eau ? « On n'est pas sûr que vraiment les étudiantes préfèrent consommer d'eau potable à d'autres boissons ». La direction considère qu'avant de l'investissement pour assurer la disponibilité d'eau potable, la consommation des étudiantes devrait être encore plus démontrée. Un suivi pilote de consommation de boissons en domicile ENH sera mené pendant 7 jours pour contraster l'initiative de l'achat de la carafe avec la déclaration de consommation des boissons fait dans le questionnaire en ligne (111 personnes -64%- consomment eau potable tous les jours et 45 personnes -26%- plusieurs fois par semaine).

## Promotion d'une Culture alimentaire

Sans problématisation préalable des autorités ni de l'ensemble d'acteurs, se lancer directement sur des recommandations ne semble pas judicieux. Disposer le « terrain » aux actions et à la réflexion collective serait nécessaire dans une démarche d'accompagnement. Ce cadre général est la promotion d'une culture alimentaire comme espace où l'on peut tout d'abord inaugurer une conversation inédite à intérêt commun dans un ambiance festive et deuxièmement donner la voix aux acteurs pour établir le dialogue dans le CCS qui à l'heure actuelle n'est que fictif. L'évènement festif coorganisé avec la direction a été la « Journée inspirante » (JI) qui pour son déroulement a fait appel au volontariat local et international. La JI est présentée sur la forme d'un design inspiré de Syalinnov<sup>24</sup> (figure 15).



Figure 15- Première étape : Journée Inspirante « Jour mondial de l'alimentation »

<sup>24</sup> Guide d'accompagnement à l'attention des porteurs de projets associatifs et collectivités impliqués dans des projets d'alimentation durable.



Le choix des activités pour les étudiants a pris en compte les intérêts des étudiants, par exemple 58% a déclaré souhaiter participer en un atelier de cuisine et 50% en une activité physique. Il a d'ailleurs intégré entre le 23 et 30 octobre le suivi de consommation des boissons en domicile. Il s'agit donc de la première étape stratégique qui faciliterait une meilleure acceptation des acteurs de l'ENH du plan d'action auquel elle s'intègre.

### 4.3.1 Etape 1. Journée inspirante « Jour mondial d'alimentation »

L'évènement a été programmé en trois sessions (16, 23 et 30 octobre) et la totalité de 229 étudiantes a été convoqué (figure 16). Des nombreuses étudiantes n'ont pas pu assister, ayant la plateforme *Meet* une capacité maximale de 100 personnes, cependant les sessions ont été enregistrés et seront disponibles aux étudiants absents.

**Première session du 16 octobre.** L'objectif de la première session a été de promouvoir le positionnement des étudiants comme acteurs de l'ENH en matière d'alimentation, pour cela les principaux résultats du diagnostic leurs ont été rendus. Ils ont été également sollicités pour faire une suggestion pour l'amélioration des pratiques alimentaires. Le 68% a déclaré l'importance de limiter /empêcher la consommation /vente d'aliments ultra-transformés.

**Deuxième session du 23 octobre.** Une nutritionniste de Huauchinango a été contacté pour mener cette session. L'objectif a été informer et sensibiliser les étudiantes à la consommation d'aliments sains. Une partie de la session a été destiné à une activation physique ayant un grand succès. (figure 17). Les étudiants ont été invités à noter leur consommation de boissons pendant 7 jours.



Figure 16- Affiche de la JI

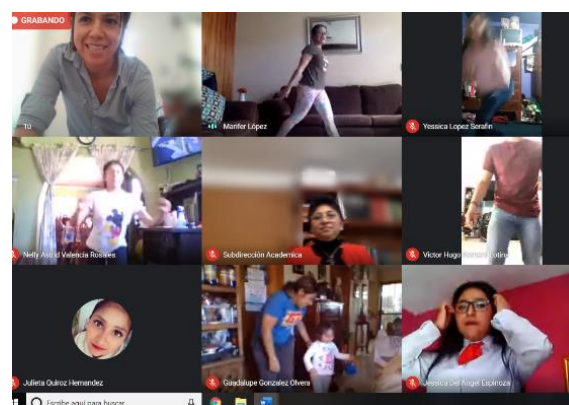


Figure 17- Activité physique, deuxième session de la JI

**Troisième session du 30 octobre.** Les résultats du suivi de consommation des boissons ont été rendus. Les étudiantes ont développé des compétences culinaires lors de l'atelier de cuisine qu'une chef espagnole a mené. L'atelier « Un repas sain pour apporter à l'école » a connu un grand succès des participants. (figure 18). Dans l'intérêt de capitaliser l'enthousiasme des étudiants, une convocation a été prévue : inviter les étudiantes à conformer une brigade en Culture alimentaire qui se réunira dans un groupe *facebook* géré par la professeure

chargée de communication et diffusion. Ce groupe ouvrira le premier forum de partage d'information et initiatives autour du sujet alimentaire.

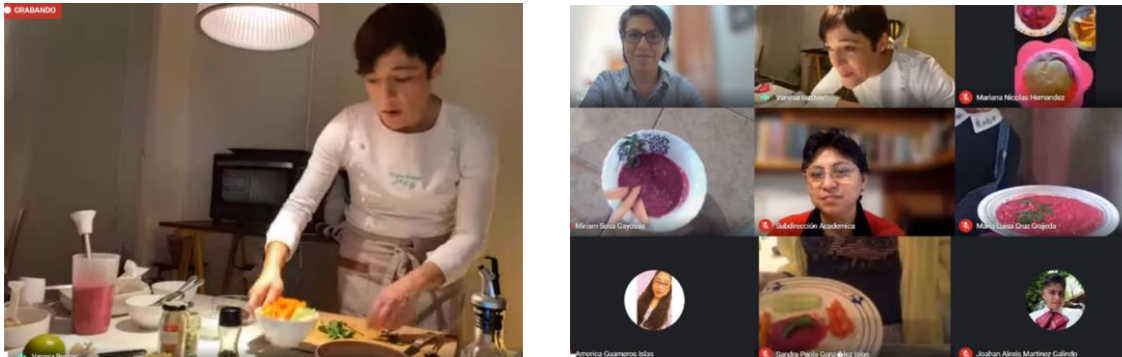


Figure 18- Troisième session de la JI

Pour finaliser la JI, une enquête de satisfaction a été menée qui ne pourra être complétée jusqu'au moment où tous les étudiants regardent la session enregistrée, car la moitié d'entre eux était absente en raison de ses missions professionnelles. Cependant, 42% du total de la population a répondu le même jour. Le 84% des enquêtés ont considéré très pertinente l'information nutritionnelle de la deuxième session, 78 % a été très satisfait de l'atelier de cuisine, 75% voudrait participer à d'autres activités de sujet alimentaire et 61% voudrait participer dans un groupe actif à l'ENH pour la promotion d'actions visant l'alimentation.

#### 4.3.2 Etape 2. Plan d'action « Culture Alimentaire »

Un plan d'action est issu de l'analyse des résultats et des nombreux échanges avec la sous directrice académique. (figure 19) Il contient quatre lignes d'actions d'après les priorités perçues par les interviewés et prenant en compte les contraintes exprimées par la directrice académique.

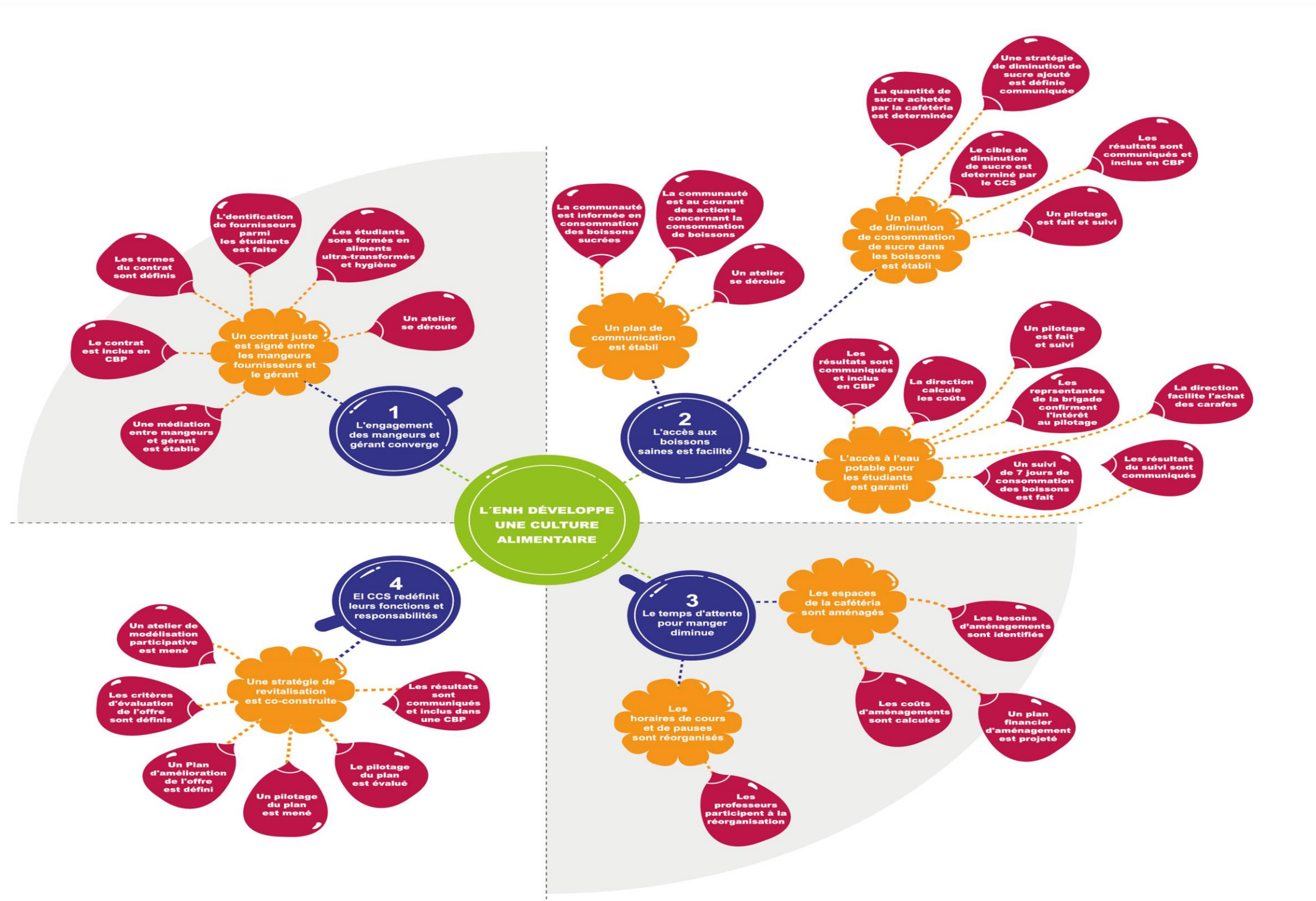


Figure 19- Plan d'action Culture alimentaire

### **Première ligne d'action**

**Objectif** : faire converger l'engagement des mangeurs et du gérant

**Principaux acteurs mobilisés** : étudiants, gérant, direction

Par l'accomplissement de cette action, la direction cherche à renforcer et systématiser une initiative déjà existante. D'une part elle définit son rôle : s'érige comme médiatrice de l'intérêt des étudiants ; d'autre part elle promeut une collaboration transparente entre étudiants et gérant concrétisée dans la définition des termes convenables de la relation commerciale, voire un contrat. Finalement la direction assure une formation ancrée sur un besoin réel des étudiants concernés - aliments ultra-transformés et préparation hygiénique des aliments - à laquelle les employés et gérant de la cafétéria sont aussi convoqués.

### **Deuxième ligne d'action**

**Objectif** : faciliter l'accès aux boissons saines

**Principaux acteurs mobilisés** : étudiants, gérant, direction

Il s'agit aussi d'une action stratégique de soutenir et semer une initiative étudiante et simultanément accompagner la direction dans l'accomplissement d'une mise en place obligatoire. Un plan de communication est nécessaire pour informer et impliquer les acteurs à la mise en place d'un plan de diminution de consommation du sucre. Ce plan fera l'objet d'un pilotage dont l'engagement de toute la communauté est indispensable : le gérant qui informera et diminuera -très- graduellement la quantité de sucre ajouté aux boissons et les mangeurs qui seront conformes et qui auront préétabli la cible à atteindre. Les résultats du pilotage seront mesurés (quantité de sucre acheté par le gérant) et communiqués afin définir les démarches suivantes.

La direction ne désire pas investir dans des fontaines d'eau sans être sûre qu'il existe une demande d'eau potable parmi les usagers. Il semble moins ambitieux d'encourager la consommation d'eau potable pour ceux qui le souhaitent. Des données à ce respect sont disponibles d'après le diagnostic (- 90% ont déclaré consommer de l'eau tous les jours ou plusieurs fois par semaine). Un pilotage pour calculer la consommation d'eau en carafe peut être proposé par la direction. Les coûts de l'approvisionnement des carafes inquiète aussi la direction, cependant les étudiants ont montré un consentement à payer ses propres carafes. Les résultats du pilotage et le calcul des coûts apporteront des données pour prendre des décisions pour la suite et seront communiqués et diffusés dans une Charte de bonnes Pratiques.

### **Troisième ligne d'action**

**Objectif :** Diminuer les temps d'attente à la cafétéria

Principaux acteurs mobilisés : direction, professeurs

La première étape envisagée pour l'accomplissement de cette ligne concerne directement les professeurs et la capacité de la sous-directrice académique à réorganiser leurs horaires des cours, ce qui est toujours une source de conflit. Cette étape nécessite davantage de moyens humains que de moyens budgétaires. L'autre demande la projection d'un plan financier pour l'aménagement des espaces de la cafétéria. Les deux à haute niveau d'implication, se présentent comme une ligne à considérer prioritairement par raisons de démographie croissante de la population.

#### **Quatrième ligne d'action**

**Objectif :** revitaliser le Conseil de Consommation Scolaire (CCS)

**Principaux acteurs mobilisés :** étudiants, gérant, direction, professeurs.

Il ne s'agit pas de créer une nouvelle instance de gouvernance, mais de placer au cœur de du Conseil une dialogue alimentaire qui ressemble tous les acteurs de l'ENH. Pour cela une redéfinition interne de ses fonctions et responsabilités est envisagée. Les actions précédentes auront mobilisé vers différents buts les acteurs, de nombreux échanges informels s'auront établis contribuant à l'instauration - jusqu'au présent non explicite - d'une **gouvernance alimentaire scolaire participative**. Le CCS serait amené à planifier une amélioration de l'offre alimentaire, sous des grands critères d'évaluation issues du diagnostic en priorisés collectivement lors des ateliers de co-construction à l'aide d'outils comme la *modélisation participative*<sup>25</sup>. Un pilotage serait nécessaire pour tester les décisions de l'entité renouvelle du CCS. Les résultats du pilotage seront communiqués et diffusés dans une Charte de Bonnes Pratiques.

Trois de ces lignes ont comme axe transversal une dimension de formation sous d'ateliers. Pour les actions ayant besoin de décaissement il faudrait se soumettre opportunément aux processus de planification budgétaire. L'accomplissement des actions du plan dépendra de la capacité et volonté de la sous-directrice académique d'initier la mobilisation de tous les acteurs spécialement le gérant et le directeur.

**Comment l'ENH peut-elle se nourrir des résultats de l'ensemble des expériences mises en place ?  
Comment aller plus loin ?**

La mission professionnelle à l'ENH s'est terminée avec la tenue de la Journée Inspirante. Le grand défi que devra relever l'ENH est dans la mise en place effective des actions suggérées. Plusieurs idées sont

---

<sup>25</sup> Méthode -proposés par le bureau *Lisode*- permettant à un groupe de participants de développer, en commun, un « modèle ». Ce modèle correspond à la représentation que se fait le groupe d'une situation, d'un problème ou d'un système. En fonction de la question traitée, différent type de modèles peuvent être développés : lien entre acteurs, dynamique des ressources, liens acteurs-ressources, processus de transformation, etc.

à développer, essentiellement pour maintenir l'intérêt de la communauté au sujet alimentaire. La direction peut entreprendre les actions qui ne nécessitent d'un investissement financier et planifier opportunément les autres. L'ENH pourrait également conclure davantage d'alliances avec les acteurs locaux du système alimentaire. Néanmoins, cela risque d'être difficile, car la directrice refuse presque catégoriquement « s'immiscer dans les affaires politiques ».

## **5 Cinquième partie : Capitalisation de la Mission Professionnelle par la *Casa de la alimentación sostenible en México***

### **5.1 Anticiper la transposition de la méthode**

Le défi actuel est de savoir comment capitaliser l'expérience acquise dans la mission professionnelle pour la transcrire dans une proposition d'intervention plus générale, pour contribuer à la promotion de systèmes alimentaires plus durables dans l'environnement alimentaire mexicain. Pour l'instant, le projet *Comensalia* rencontre plus de questions que de réponses.

#### **Contexte**

##### **Existe-t-il des conditions dans le contexte national favorables à l'alimentation ?**

Dans ce travail, les contraintes du système éducatif national concernant l'alimentation ont été suffisamment montrés. Cependant certaines conditions présentes du panorama politique mexicain sont favorables au questionnement de notre actuel système alimentaire. Quatre villes mexicaines sont signataires du Pacte de Milan. Le premier Groupe Intersectoriel de Santé, Alimentation, Environnement et Compétitivité est créé en 2019. Une norme d'étiquetage nutritionnelle efficace entre en vigueur en octobre 2020. Une nouvelle matière scolaire « vie saine » s'inscrira de manière obligatoire dans le niveau primaire et secondaire de l'éducation.

#### **Méthodologie :**

- 1. Combien de temps doit durer le processus exploratoire avant de pouvoir établir une proposition de plan d'action alimentaire pour un autre établissement d'enseignement ?**

Identification du contexte : 1semaine

Entretiens 1 semaine

Résultats et identification de la dimension une semaine.

Rédaction de recommandations et présentation d'un plan d'action 1 semaine

- 2. Si l'offre alimentaire externe joue un rôle plus important que à l'ENH, comment la prendre en considération ?**

Tout d'abord il faudra la cartographier et la dimensionner dans l'exploration des pratiques des usagers. Il faudra analyser s'il est possible de la limiter par la dimension normative comme à l'ENH

### **3. L'accompagnement est-il susceptible de se faire uniquement en face à face ?**

Pour l'évaluation diagnostique, oui

La mise en place du plan d'action a besoin des cours en présentiel

### **4. L'accompagnement est-il susceptible de se faire uniquement dans le niveau supérieur de l'éducation ?**

Il est possible de mettre en place la méthodologie dans d'autres niveaux, car l'alimentation scolaire fonctionne toujours sous la forme de Cafétérias en concession privée. Cependant pour le niveau élémentaire il faudra prendre en compte autres acteurs comme les parents de famille.

### **5. Quels changements de méthodologie seraient appropriés dans d'autres contextes ?**

Eminemment qualitatif, les résultats de la méthode pourraient être complétés et/ou contrastés avec des données quantitatives non soumises aux perceptions des acteurs de l'offre. Notamment on a trouvé un décalage entre l'information du gérant concernant son achat hebdomadaire de soda et la vente reporté par jour. Une manière de recueillir des données précises serait la consultation des tickets décaisses. Cependant cette sollicitation ne serait possible que à demande de la direction ou d'un Conseil qui n'existe pas encore.

Les adaptations faites au DDOAC concernant le focus sur la dimension nutritionnelle et l'identification du cadre réglementaire semblent avoir bien fonctionné, elles seront conservées.

### **6. Un profil adéquat d'institution éducative est-il identifiable ?**

Ce que l'on a trouvé comme conditions facilitatrices à l'ENH :

Inscrit géographiquement dans un département sensible et actif en initiatives alimentaires comme Puebla

Ayant au moins une personne clé dans l'équipe de direction avec un intérêt manifeste voire engagement à l'alimentation

De taille démographique « abordable » : 255 personnes comme population total

Ayant une échelle hiérarchique simple sans multiples superpositions des cadres réglementaires et autorités administratives

Dotée d'un lieu unique de restauration

Bonne disposition de part du gérant



## **Plan économique**

### **7. En tant que bénéficiaire de cette mission, l'ENH n'a pas eu à investir de ressources financières. Dans d'autres établissements d'enseignement, comment les missions seront-elles financées ?**

Trois scénarios sont possibles :

- a) L'école paie directement les services
- b) L'école est le bénéficiaire et le projet est soumis à un financement externe
- c) Un mélange des deux

## **Vers une idée de gouvernance**

### **8. Quelles collaborations établir ?**

La co-construction du plan à l'ENH a été principalement réalisée par la porteuse et la sous-directrice académique, mais l'aide d'autres personnes s'est révélée nécessaire. Par exemple, mise en œuvre de la journée inspirante, nous avons eu recours à une nutritionniste et à un chef cuisinier ; par ailleurs, des conseils externes de la responsable du DDOAC-UNAM sont venus nourrir et préciser les réflexions.

Afin de reproduire cette expérience dans d'autres établissements d'enseignement, il semble indispensable qu'une personne soit dédiée à la gestion du projet, en lien avec une personne interne à l'école. Il serait également souhaitable de continuer à bénéficier du soutien d'experts externes.

### **9. Quelles alliances établir ?**

Il est indispensable de commencer à construire un réseau d'acteurs clés de l'alimentation durable sur les campus scolaires au Mexique.

## **D'autres champs d'action**

### **10. Le projet considère-t-il les établissements d'enseignement comme le seul champ d'action possible ?**

Non, mais le milieu scolaire est un environnement qui connaît une urgence de l'action, notamment car il forme un public jeune, terreau de la future société active. Néanmoins, les pratiques alimentaires malsaines et non durables se reproduisent dans de nombreux domaines, par exemple au travail.

Ainsi, au Mexique, seules les très grandes entreprises disposent d'un espace de restauration collective. La majorité des employés ne rentrent pas chez eux pour manger, et apportent donc de la nourriture de chez eux ou vont manger dehors. Beaucoup d'entreprise n'ont pas d'espace libre pour s'asseoir et manger.

*Comensalia* envisage donc aussi, dans un second temps, d'explorer l'environnement de travail. La première expérience pourrait être réalisée à l'Institut d'administration publique, un organisme décentralisé chargé de la formation des fonctionnaires. Ce centre de formation fonctionne comme une école ; entrée à 9h, sortie à 3h, 30 minutes de pause et une cafétéria pour les rafraîchissements avec une offre limitée. La formation dure généralement 3 jours et est suivie par des employés de tous les niveaux de l'administration. Il serait possible également de proposer de développer le thème de l'alimentation dans le cadre de la formation des salariés.

### **11. Qui nous a inspiré ?**

Le projet *Let's food Cities* a été une source d'inspiration. *Comensalia* souhaite aller à la rencontre non des villes, mais des initiatives des acteurs qu'à contre-courant décident par exemple, de ne pas utiliser de polystyrène, d'établir un comité de surveillance de l'hygiène en cuisine, d'investir en fontaines d'eau, de constituer un collectif étudiant d'hydroponie, de proposer un menu du jour sain à prix accessible. Ces initiatives existent comme oasis dans les déserts – les déserts alimentaires -. Faciliter le dépassement de l'échelle individuelle ou collective et promouvoir l'institutionnalisation de ces initiatives est pour nous une grande ambition. La mission de *Comensalia* consistera à d'identifier, valoriser, visibiliser et mettre en réseaux les acteurs exemplaires des écoles et les inviter à s'adhérer volontairement non au pacte de Milan, mais à un pacte de bonnes pratiques alimentaires.

### **12. Quels objectifs vise Comensalia ?**

**Objectif général :** Promouvoir la transition des institutions éducatives vers une alimentation plus durable en favorisant l'échange des bonnes pratiques.

#### **Objectifs particuliers**

1. Identifier les défis auxquels les écoles font face pour rendre plus durables ses pratiques alimentaires
2. Identifier les leviers des institutions éducatives à initiatives résilientes
3. Valorisation et diffusion des bonnes pratiques
4. Identifier des acteurs externes à l'institution pour s'impliquer aux projets des écoles
5. Encourager le développement d'une culture alimentaire dans les campus impliqués
6. Mettre en réseaux les acteurs des bonnes pratiques et promotion de la signature d'une Charte de Bonnes Pratiques
7. Favoriser l'échange d'expériences parmi les institutions identifiés

## Conclusion

Parmi les vulnérabilités du système alimentaire mexicain, il y a un domaine où les innovations sont urgentes : le système scolaire.

Le Ministère de l'éducation nationale n'a pas pu expulser les produits alimentaires nocifs des écoles. Les établissements d'enseignement, qui devraient fournir un environnement alimentaire sain à leurs étudiants, professeurs et personnel administratif, laissent à des concessionnaires privés la définition de l'offre, selon des critères uniquement commerciaux. Ce travail s'est intéressé aux moyens pour les écoles de façonner une offre alimentaire plus saine.

Ce mémoire rend compte des quatre étapes d'un processus visant à élaborer un plan d'action pour promouvoir une culture alimentaire saine et durable pour l'Escuela Normal de Huauchinango (ENH).

1. Diagnostic de la durabilité de l'offre alimentaire et exploration des habitudes et des perceptions alimentaires.
2. Identification des initiatives des étudiants et du responsable de la cafétéria.
3. Analyse et recherche de dénominateurs communs dans les recommandations visant à améliorer l'environnement alimentaire sur d'autres campus et leur analyse comparée avec les limites et les initiatives de l'ENH.
4. Co-construction d'un plan d'action et mise en œuvre des premières actions dans le cadre d'une journée inspirante coorganisée lors de la "Journée mondiale de l'alimentation".

La remise en cause des décisions des acteurs de l'approvisionnement alimentaire semblerait être la condition indispensable pour activer une transition des pratiques scolaires vers la durabilité. Cette ambition est confrontée à un ensemble complexe d'acteurs et ne pourrait être réalisée qu'avec un engagement volontariste de la direction de l'école et la mise en place d'une participation collective sans précédent qui donne une voix à tous les acteurs, en particulier aux étudiants.

Les écoles - telles que l'Escuela Normal de Huauchinango - qui souhaitent agir pour améliorer la "santé" des élèves doivent être prêtes à aller au-delà de la sensibilisation des étudiants à une alimentation plus saine et agir activement sur l'offre. Ils doivent se doter des données pour guider la planification de leurs actions au niveau administratif et financier afin de résoudre les problèmes qui ont été priorisés par leur communauté.

Les initiatives que les étudiants lancent ponctuellement peuvent permettre d'identifier de manière informelle ce qui est le plus urgent à résoudre. Leurs actions peuvent être les premières à germer avec la médiation des autorités même si elles sont toujours en train de manoeuvrer avec un budget limité. Toutefois, ces initiatives ne seront pas suffisantes si l'administration scolaire n'entreprend pas des actions consensuelles visant à modifier l'environnement scolaire par l'évaluation collective de l'offre alimentaire.

La co-construction d'un plan d'action peut être le début d'un changement dans

l'environnement des écoles, même à contre-courant de l'état actuel du système éducatif national. Cette co-construction peut être un objectif commun pour les écoles qui souhaitent encourager une culture alimentaire et partager les bonnes pratiques dans leurs communautés afin de tendre vers une alimentation plus saine et ensuite plus durable sur leur campus.

## Références bibliographiques

### *Livres et chapitres de livres*

RIVERA J. et al, 2018. La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control. Cuernavaca, Instituto de Salud Pública.

LÓPEZ, R., E., 2015. Las tortas vs. las Hamburguesas, ¿Fast food a la mexicana? dans Good, C., et Corona, L.E., (Coords.) Comida, Cultura y Modernidad en México

### *Rapports et Conférences*

ALIANZA POR LA SALUD ALIMENTAIRA, 2018. El ambiente obesogénico en México: La necesidad de mejorar la regulación de la venta de alimentos y bebidas en las escuelas. Hoja Informativa. En ligne <https://alianzasalud.org.mx/2018/05/el-entorno-es-el-gran-promotor-de-la-obesidad-dicen-expertos/ambiente-obesogenico/>

DÁRDANO, C., et ÁLVAREZ, C., 2013. El Ambiente Alimentario en las Escuelas, las Políticas de Alimentación Escolar y la Educación en Nutrición. Grupo de Educación Nutricional y Protección del Consumidor de la FAO. Disponible en: <http://www.fao.org/ag/humannutrition/29281-099a2c34289e10395c79079637288c843.pdf>

DOF, 2014. Diario Oficial de la Federación. Lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional. Publicados en 16 de mayo de 2014

INEGI.2010.en ligne.

<https://www.inegi.org.mx/app/buscador/default.html?q=HUAUCHINANGO#tabMCcollapse-Indicadores>

INEGI-INSP. 2019. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2018 Ensanut – Resultados

ONU, (2019) Sistema alimentario en México- Oportunidades para el campo mexicano en la Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible.

ONU, 2020. La Secretaría de Salud de México gana premio de las Naciones Unidas por avanzar con el etiquetado frontal de advertencia en alimentos y bebidas. Comunicado oficial

RAPALLO, R. et RIVERA, R., 2019. Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios. 2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe, No. 11. Santiago de Chile. FAO. 25 p.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA, 2019. Estrategia Nacional de Mejora de Escuelas Normales. Acuerdo Educativo Nacional, Implementación operativa.

### **Articles**

COLCHERO M. et al, 2013. Aspectos económicos relacionados con un impuesto al refresco en México. Instituto Nacional de Salud Pública. Disponible en [https://www.paho.org/mex/index.php?option=com\\_docman&view=download&category\\_slug=presentaciones&alias=851-finalaspectoseconomicosimpuestorefresco&Itemid=493](https://www.paho.org/mex/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=presentaciones&alias=851-finalaspectoseconomicosimpuestorefresco&Itemid=493)

GONZÁLEZ-ORTEGA, E., PIÑEYRO-NELSON, A., GÓMEZ-HERNÁNDEZ, E., MONTECUBIO-VÁZQUEZ, E., ARLEO, M., D'AVILA-VELDERRAIN, J., MARTÍNEZ-DEBAT, C., et ÁLVAREZ-BUYLLA, E.R., 2017. Pervasive presence of transgenes and glyphosate in maize-derived food in Mexico, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41:9-10, 1146-1161, DOI: 10.1080/21683565.2017.1372841

MONTEIRO, C.A., CANNON, G., LEVY, R. B. Et al. NOVA. 2016. The star shines bright. [Food classification. Public health] *World Nutrition* January-March, 7, 1-3, 28-38

PASQUIER, A., 2017. Pratiques alimentaires de foyers pauvres dans la ville de Mexico. Une analyse des situations d'insécurité alimentaires urbaines. *Observatorio de la Alimentación México, Alimentación y Cultura / Secretaría de Desarrollo Institucional –UNAM.*

SÁNCHEZ-PIMIENTA, T., BATIS, C. LUTTER., CH., RIVERA, J., 2012. Sugar-Sweetened Beverages Are the Main Sources of Added Sugar Intake in the Mexican Population. Supplement—The Dietary Intake and Eating Habits of the Mexican Population. Results from the National Health and Nutrition Survey. *The Journal of Nutrition.*

### **Thèses**

LAMOTTE, L., 2019. Comment les universités peuvent-elles instaurer sur leurs campus une alimentation durable et contribuer à la construction d'un système alimentaire durable à plus large échelle ? Mémoire de mission professionnelle, Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable, Montpellier SupAgro. 60p.

OLIVAR V., 2017. Investigación formativa para el diseño de una intervención de mercadotecnia social dirigida a la disminución del consumo de bebidas azucaradas en adultos mexicanos con sobrepeso y obesidad que asisten al Consulado de México en Atlanta EUA. Maestría en Salud Pública, INSP, 130 p.

Secretaria de trabajo y previsión social . <https://www.gob.mx/stps/prensa/con-aumento-de-20-al-salario-minimo-para-2020-mexico-tiene-las-bases-para-crecer-afirma-presidente-lopez-obrador-230226?idiom=es>

### ***Définitions et donnés chiffrées***

BOLETIN UNAM DGCS-209, 2018. Informalidad y precariedad laboral, problemas sin resolver en México. En ligne: [http://www.iec.unam.mx/difusion/iec\\_en\\_los\\_medios/informalidad-y-precariedad-laboral-problemas-sin-resolver-en-m%C3%A9xico](http://www.iec.unam.mx/difusion/iec_en_los_medios/informalidad-y-precariedad-laboral-problemas-sin-resolver-en-m%C3%A9xico)

<https://www.fundacionunam.org.mx/unam-al-dia/en-mexico-el-consumo-nacional-de-unicel-es-de-125-mil-toneladas-anuales/> Consulté le 07/10/2020

Dictionnaire Encyclopédique de la Gastronomie Mexicaine

Visita Larousse Cocina:

<https://laroussecocina.mx/palabra/antojitos/?Diccionario%20enciclop%C3%A9dico%20de%20la%20Gastronom%C3%ADa%20Mexicana>

<https://www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/la-dieta-de-la-milpa-244737>

## Annexes

### **Annexe A : Guide d'entretien semi-directif pour le diagnostic de l'offre alimentaire de l'ENH**

Adapté de Guide d'entretien semi-directif pour le diagnostic de l'offre alimentaire de l'UNAM (Lamotte, 2019)

#### **Caractéristique générale du point de vente**

1. Type de lieu
2. Nom et fonction de la personne interrogée
3. Nom du point de vente
4. Histoire du point de vente : depuis quand le commerce existe-il ?
5. Pourquoi avoir ouvert un point de vente alimentaire / pourquoi travailler sur le campus de l'ENH?
6. Combien de personnes travaillent dans le point de vente, et éventuellement en dehors du point?
7. Quelle est la hiérarchie/l'organigramme ?

#### **Offre alimentaire disponible dans le lieu**

8. Qui décide de l'offre alimentaire ?
9. Quels sont les facteurs pris en compte pour décider de l'offre alimentaire ?
10. Quels sont les types d'aliments vendus ?
  - a. Alimentation préparée sur le moment
  - b. Alimentation préparée hors du point de vente
  - c. Aliments industriels ultra-transformés
  - d. Options végétariennes/véganes disponibles
11. Prix médians.
12. Se vend-il des plats « à emporter » ?
13. De quel type d'aliments les plats à emporter se composent-ils ?

Questions supplémentaires pour l'adapter au campus ENH, d'après l'enquête nationale de santé Publique

#### **Boissons**

- Est-ce qu'il y a de l'eau potable gratuite disponible ?
- Quel type de boissons sont vendus ?
- Combien de bouteilles d'eau sont vendus ?
- Combien de « agua fresca » est vendu ?



- Combien de sucre est acheté ?
- Combien de soda est vendu ?
- Combien de fruit est acheté ?
- Quel est le plat le plus vendu ?
- Combien d'antojitos sont vendus ?
- Combien de salades sont vendues ?
- Combien de repas carnés/non carnés sont vendus ?

### **Approvisionnement et y transport des denrées alimentaires**

14. Où s'achètent les denrées ?
  - a. Hypermarchés (type Walmart)
  - b. Supermarchés
  - c. Central de abasto (marché de gros)
  - d. Tianguis (marché)
  - e. Redistributeur.
15. Est-ce que les denrées s'achètent en vrac ?
  - a. Si oui, de quel type ?
  - b. Si oui, quelles quantités par rapport à l'approvisionnement total ?
16. Est-ce que les denrées s'achètent en majorité ?
  - a. Si oui, de quel type ?
  - b. Si oui, quelles quantités par rapport à l'approvisionnement total ?
17. Est-ce que les denrées achetées sont des produits emballés ?
  - a. Si oui, de quel type ?
  - b. Si i oui, quelles quantités par rapport à l'approvisionnement total ?
18. Combien de fois par semaine s'effectue l'approvisionnement ?
19. Comment et où sont conservés les aliments ?
20. Comment sont transportés les aliments jusqu'au campus ?
21. Quels sont les critères pour choisir les denrées lors de l'achat ?

### **Hygiène et salubrité**

23. Est-ce qu'il y a un protocole particulier d'hygiène pour :
  - a. La désinfection des aliments frais.
  - b. La conservation des aliments.
  - c. Le nettoyage des ustensiles de cuisine.
  - d. Le nettoyage des espaces de cuisine et conservation des aliments
  - e. L'hygiène des employés.
  - f. Le port de tablier de cuisine / protection d'hygiène des employés
  - g. Autres
24. Les aliments sont-ils conservés dans des réfrigérateurs ?
  - a. Sur place

b. Lors du transport

25. Les normes d'hygiène et de salubrité établies par l'université sont-elles connues ?

### **Déchets**

26. Qui s'occupe des déchets mis à la poubelle ?

27. Y-a-t-il un tri des déchets ?

a. Si oui, de quel type ?

b. Comment fonctionne le système de tri ?

28. Le système de tri des déchets de l'UNAM est-il connu ?

c. Si oui, est-il utilisé ?

29. Le point utilise-t-il des assiettes/verres/couverts jetables ?

a. Si oui, en quelle matière sont les assiettes jetables ?

b. Si oui, en quelle matière sont les verres jetables ?

c. Si oui, en quelle matière sont les couverts jetables ?

30. Des initiatives sont-elles mises en place pour diminuer la production de déchets ?

a. Si oui, lesquelles ?

### **Services disponibles et conditions de travail**

31. Pour pouvoir vendre, ont-ils un permis ? Sont-ils une concession ?

32. Quelles sont les conditions nécessaires pour obtenir un permis ?

33. Combien coûte un permis ?

34. Y-a-t-il accès à l'eau courante ?

35. Y-a-t-il accès à l'électricité ?

36. Quel est le système de cuisson utilisé ?

37. Y-a-t-il accès à des sanitaires ? si oui, à quelle distance du lieu de travail ?

38. Quel est le nombre d'heures travaillées par jour ?

39. Y-a-t-il une stabilité des équipes de travail ?

40. Les travailleurs ont-ils un contrat de travail ?

41. Quel est le salaire des travailleurs ?

### **Pertes et gaspillages alimentaires**

42. Comment est déterminée la période pendant laquelle les denrées alimentaires brutes peuvent être préparées et consommées ?

43. Où vont les denrées alimentaires brutes non vendues qui ont dépassé cette période ?

44. Que deviennent les aliments préparés qui n'ont pas été vendus à la fin de la journée ?

a. Se réutilisent-ils pour préparer d'autres plats ?

b. Se vendent le lendemain au même prix ?

c. Se vendent le lendemain à un prix réduit ?

d. Sont donnés

e. Sont jetés

45. Comment est perçue la perte alimentaire (aliments jetés avant d'être préparés) ?

46. Comment est perçu le gaspillage alimentaire (aliments jetés car non consommés par les mangeurs) ?

47. La perte et le gaspillage alimentaire sont-ils considérés comme un problème ?

48. Des idées pour réduire la perte et le gaspillage alimentaires sont-elles mises en place ?

## **Annexe B : Exemple de questionnaire en ligne pour percevoir les Impressions des mangeurs à partir de celui utilisé à l'ENH**

Adapté de exemple de questionnaire en ligne pour percevoir les Impressions des mangeurs à partir de celui utilisé à l'UNAM (Lamotte, 2019)

### **Question filtre :**

Etudies-tu ou travailles-tu à l'UNAM ? (si « non » : impossible d'aller plus loin dans le questionnaire)

### **Partie 1 – Présentation de l'individu sondé**

Es tu :

- Une femme
- Un homme
- Autre genre

Quel âge as-tu ?

- Moins de 25 ans
- Entre 25 et 40 ans
- Plus de 40 ans

Quel est ton statut à l'UNAM ?

- Étudiant(e)
- Professeur(e) / Chercheur(e)
- Membre du personnel administratif
- Membre du personnel technique
- Autre : ....

Où étudies-tu / travailles-tu ? (préciser le nom de la faculté / de l'école) : ...

Suis-tu un régime alimentaire particulier ?

- Non
- Oui, un régime végétarien (sans viande, sans poulet, sans produits de la mer)
- Oui, un régime végan (sans produits d'origine animale)
- Oui, sans lactose
- Oui, sans gluten
- Autre : ...

Si tu suis un régime alimentaire particulier, pourquoi ?

- Je ne suis pas de régime alimentaire particulier
- Pour des raisons d'allergies / intolérances
- Autre raison : ....

Quel est le repas que tu prends le plus sur le campus ? (plusieurs réponses possibles)

- Le petit-déjeuner
- Le déjeuner
- Le dîner
- Grignotage entre les repas

Combien dépenses-tu par jour lorsque tu achètes à manger sur le campus ? Je n'achète pas à manger sur le campus

- Moins de 50 pesos
- Entre 50 et 80 pesos
- Entre 80 et 150 pesos
- Plus de 150 pesos

**Questions supplémentaires pour adapter à l'ENH**

- Je n'achète rien à l'ENH
- Moins de 20 pesos
- Entre 20 et 40 pesos
- Entre 40 et 60 pesos
- Entre 60 et 80 pesos
- Plus de 80 pesos

Combien de temps as-tu pour manger ?

- Moins de 30 minutes
- Plus de 30 minutes

Trouves-tu que ce temps est suffisant ?

- Oui
- Non

**Questions supplémentaires pour adapter à l'ENH**

- Quel est ta taille ?
- Quel est ton poids ?

**Partie 2 – Apporter et acheter de la nourriture à l'UNAM**

Combien de fois par semaine apportes-tu un plat / de la nourriture de ta maison sur le campus ?

- Jamais
- Une fois par semaine
- Deux fois par semaine
- Trois fois par semaine
- Quatre fois par semaine
- Cinq fois par semaine

Si tu apportes régulièrement ta nourriture, c'est parce que... (sélectionner trois options au maximum) :

- C'est plus économique
- C'est plus gouteux
- C'est plus sain
- Cela évite de perdre et gaspiller des aliments préparés à la maison
- Je n'apporte jamais de nourriture
- Autre : ...

Combien de fois par semaine achètes-tu soit le petit-déjeuner, le déjeuner ou le repas du soir sur le campus ?

- Jamais
- Une fois par semaine
- Deux fois par semaine
- Trois fois par semaine
- Quatre fois par semaine
- Cinq fois par semaine

Combien de fois par semaine achètes-tu de quoi grignoter entre les repas ?

- Jamais
- Une fois par semaine
- Deux fois par semaine
- Trois fois par semaine
- Quatre fois par semaine
- Cinq fois par semaine

Où achètes et manges-tu le plus souvent ? (sélectionner trois options au maximum) :

- Dans un restaurant
- À la cafétéria de ma faculté / de mon centre de recherche
- À la cafétéria d'une autre faculté
- Dans un point fixe de « comida callejera » préparée sur le moment
- Dans un point fixe d'aliments emballés
- J'achète et je mange en dehors du campus
- Je n'achète et ne mange jamais l'offre alimentaire du campus et celle proche du campus

Si tu manges à la cafétéria d'une autre faculté, pourquoi ?

Réponse : ....

Si tu manges à la cafétéria d'une autre faculté, laquelle ?

Réponse : ....

Que penses-tu de l'offre de la cafétéria de ta faculté / de ton centre de recherche ? (sélectionner trois options au maximum)

- Il n'y a pas de cafétéria
- C'est trop cher
- Ce n'est pas suffisamment varié
- Ça ne correspond pas à mon régime alimentaire
- Le service n'est pas assez rapide
- Je ne sais pas, je n'y suis jamais allé
- Autre : ....

### **Partie 3 – Habitudes et perceptions alimentaires**

Pour toi, que signifie l'alimentation ? (sélectionner trois options au maximum)

- La manière de ne plus avoir faim
- Un moyen de profiter de la vie
- Un moyen pour être en bonne santé

- Un moyen, par ses choix d'achat, de faire attention à l'environnement
- Un secteur économique
- Un moyen de conserver les traditions culinaires mexicaines
- Un moyen de rencontre et de création de lien social

En général, que tu apportes ta propre nourriture ou que tu consommes l'offre disponible sur le campus, que manges-tu le plus ? (sélectionner trois options au maximum)

- Des sandwiches, des hamburgers, des hot-dogs
- Des antojitos mexicains (tacos, quesadillas, enchiladas, chilaquiles)
- Des salades, des fruits, des jus
- Des biscuits, des gelatines, des pâtisseries, des sucreries
- Des chips, des frites
- De la viande type « carne asada » (grillée)
- De la « comida corrida »
- Autre : ....

Quels sont les facteurs que tu prends en compte pour choisir ton alimentation sur le campus ? (Sélectionner trois options au maximum)

- Qu'elle soit économiquement accessible
- Qu'elle soit disponible à proximité de ton lieu d'étude / de travail
- Qu'elle se consomme facilement et rapidement
- Qu'elle soit saine / bonne pour la santé (« salubre »)
- Qu'elle ait été cuisinée dans un point qui paraît avoir une bonne hygiène / propre
- Qu'elle soit bonne en goût
- Qu'elle soit en quantité suffisante pour se sentir rassasié
- Qu'elle utilise peu de plastique
- Que les aliments préparés proviennent de modes de production qui respectent l'environnement et/ou les conditions de travail des producteurs
- Autre : ...

En général, tu considères que l'offre alimentaire du campus est... (sélectionner trois options au maximum) :

- Chère
- Peu variée
- Pas très bonne en goût
- Avec trop peu d'options végétariennes
- Avec trop peu d'options adaptées à ton régime alimentaire
- Pas suffisamment saine / bonne à la santé
- Insuffisante en quantité
- Pas suffisamment préparée de manière hygiénique
- Pas suffisamment disponible (manque de lieux de vente)
- Sans problème

**Questions supplémentaires pour adapter à l'ENH**

- Avec quelle fréquence manges-tu les aliments suivants :  
Viandes transformées  
Sandwiches, hamburgers  
Antojitos  
Biscuits, desserts, bonbons  
Soda  
Boissons lactières sucrées  
Boissons non lactières sucrés
  
- Combien de soda consommes par jour ?  
Je ne consomme pas  
Moins de 0.5 L  
Entre 0.5 et 1 L  
Entre 1 L et 1.5 L  
Plus de 1 L
  
- Avec quelle fréquence tu consommes les aliments suivants :  
Fruits  
Légumes  
Légumineuses  
Viandes non transformées  
OEF  
Produits laitiers  
Eau potable

#### **Partie 4 – L'alimentation durable**

Selon toi, parmi les thèmes suivants, lesquels sont les plus importants pour avoir une alimentation durable ? (Sélectionner cinq options au maximum) :

- Consommer des aliments peu transformés
- Consommer des fruits et des légumes
- Consommer de la viande et du poisson
- Consommer des quantités suffisantes
- Consommer des aliments qui respectent l'environnement
- Consommer des aliments « bio », libres de produits chimiques et de contaminants
- Consommer des aliments locaux
- Consommer des aliments qui proviennent du travail de petits producteurs
- Consommer des aliments qui favorisent des systèmes sociaux « justes »
- Consommer des aliments économiquement accessibles
- Consommer des aliments qui ont été cuisiné et préparé chez soi
- Produire ses propres aliments (à l'aide d'un jardin potager par exemple)

- Éviter le gaspillage alimentaire en jetant le moins possible les aliments à la poubelle
- De la « comida corrida »
- Autre : ....

Quels sont les facteurs que tu prends en compte pour choisir ton alimentation sur le campus ?  
(Sélectionner trois options au maximum)

- Qu'elle soit économiquement accessible
- Qu'elle soit disponible à proximité de ton lieu d'étude / de travail
- Qu'elle se consomme facilement et rapidement
- Qu'elle soit saine / bonne pour la santé (« salubre »)
- Qu'elle ait été cuisinée dans un point qui paraît avoir une bonne hygiène / propre
- Qu'elle soit bonne en goût
- Qu'elle soit en quantité suffisante pour se sentir rassasié
- Qu'elle utilise peu de plastique
- Que les aliments préparés proviennent de modes de production qui respectent l'environnement et/ou les conditions de travail des producteurs
- Autre : ...

En général, tu considères que l'offre alimentaire du campus est... (sélectionner trois options au maximum) :

- Chère
- Peu variée
- Pas très bonne en goût
- Avec trop peu d'options végétariennes
- Avec trop peu d'options adaptées à ton régime alimentaire
- Pas suffisamment saine / bonne à la santé
- Insuffisante en quantité
- Pas suffisamment préparée de manière hygiénique
- Pas suffisamment disponible (manque de lieux de vente)
- Sans problème

#### **Partie 4 – L'alimentation durable**

Selon toi, parmi les thèmes suivants, lesquels sont les plus importants pour avoir une alimentation durable ? (Sélectionner cinq options au maximum) :

- Consommer des aliments peu transformés
- Consommer des fruits et des légumes
- Consommer de la viande et du poisson
- Consommer des quantités suffisantes
- Consommer des aliments qui respectent l'environnement
- Consommer des aliments « bio », libres de produits chimiques et de contaminants
- Consommer des aliments locaux
- Consommer des aliments qui proviennent du travail de petits producteurs
- Consommer des aliments qui favorisent des systèmes sociaux « justes »
- Consommer des aliments économiquement accessibles
- Consommer des aliments qui ont été cuisinés et préparés chez soi
- Produire ses propres aliments (à l'aide d'un jardin potager par exemple)



- Éviter le gaspillage alimentaire en jetant le moins possible les aliments à la poubelle

Partie 6 : Intérêt pour le plan de santé et éducation alimentaire

**Questions supplémentaires pour adapter à l'ENH**

- Lesquels de comportements et actions voudrais tu adopter ?  
Participer dans le défi « vendredi sans soda »  
Étudier des thèmes de santé et éducation alimentaire faisant partie du programme  
Acheter une bouteille en plastic  
Suivre conférences en alimentation durable  
Participer en atelier de cuisine durable  
Participer à l'élaboration d'un Plan qui promue bonnes pratiques alimentaires  
Participer à l'élaboration d'un Plan qui promue bonnes pratiques en activité physique  
Suivre les recommandations d'un plan qui promue bonnes pratiques alimentaires  
Suivre les recommandations d'un plan qui promue bonnes pratiques alimentaires  
Collaborer avec les professeurs en projets d'alimentation en santé à l'ENH ou Huauchinango  
Je ne suis pas intéressé

## Annexe C : Analyse comparée des recommandations

Recommandations		
UNAM	Étude comparative de 9 écoles primaires	ENH
<b>Recommandations pour une offre alimentaire à l'UNAM plus durable</b>	<b>Recommandations pour une politique d'alimentation en environnements alimentaires scolaires</b>	<b>Initiatives/ Contraintes</b>
1. Récolter davantage de données	1. Redéfinir contenus, rôles et responsabilités de régulation	<b>INFRASTRUCTURE</b> Réduire le temps d'attente
2. Poursuivre et diversifier la diffusion des connaissances et initiatives	2. Garantir l'eau potable gratuite et de qualité	<b>OFFRE DE PRODUITS SAINS</b> S'approvisionner d'eau à moindre coût
3. Faire converger engagement des mangeurs et des acteurs de l'offre pour déployer des initiatives facilement faisables	2. Interdire la publicité des aliments et boissons aux écoles	<b>OFFRE DE PRODUIT SAINS</b> « APPROVISIONNEMENT LOCAL »
	4. Interdire la vente d'aliments et boissons ultra transformés autour des écoles	<b>POUR SUIVRE ET DIVERSIFIER LA DIFFUSION DES CONNAISSANCES ET INITIATIVES</b> Les étudiantes deviennent fournisseurs des
4.-Faciliter l'accès aux produits sains et durables	1. Inclure éducation nutritionnelle de vie saine dans le contenu formel de programmes	Produits artisanaux à bonne acceptation dans le cadre d'un contrat équitable
5. Collaborer avec la gouvernance centrale	2. Inclure éducation nutritionnelle et directives alimentaires dans les livres et l'importance de l'activité physique	<b>POUR SUIVRE ET DIVERSIFIER LA DIFFUSION DES CONNAISSANCES ET INITIATIVES</b> Faible information concernant l'alimentation durable
Pour mieux équiper les campus	Etablir un système d'achats avec producteurs locaux	<b>GOVERNANCE</b> Fonctionnement du Comité de Consommation Alimentaire
6. S'engager hors des frontières du campus : la COUS, potentielle leader des mesures de durabilité	Adopter activités participatives comme jardins potagers	DDOA comme une base pour l'évaluation
	Inclure visites aux fermes des producteurs	Règlementation non respecté
	Intégrer ateliers de cuisine pour renforcer la culture culinaire	
	<b>Axe budgétaire : Planification pour allouer ressources</b>	
	<b>Axe transversal : Implémentation, suivi et évaluation de politiques libres de conflit d'intérêt</b>	

## Résumé

Le fonctionnement de l'alimentation scolaire est le reflet du fonctionnement des systèmes alimentaires dans lesquels elle est ancrée. L'un des principaux problèmes de santé publique au Mexique étant le surpoids et l'obésité, les milieux scolaires sont eux-mêmes « obésogènes ».

Le modèle d'approvisionnement alimentaire des écoles ne répond pas à l'intérêt de rechercher le bien commun qu'est la santé. Les concessionnaires des cafétérias sont les acteurs responsables de décider de ce qui est vendu dans les écoles. En l'absence d'organismes chargés de contrôler le respect des réglementations imposées aux acteurs de l'industrie alimentaire, les produits de celle-ci sont omniprésents dans toutes les écoles du système éducatif national.

Les problèmes de l'offre alimentaire au sein des écoles ne sont pas seulement nutritionnels, mais aussi environnementaux, socio-économiques et culturels. C'est la conclusion tirée du diagnostic de durabilité réalisé à l'École Normale de Huauchinango. Cependant, dans ce panorama, certaines initiatives individuelles ou collectives se présentent pour résoudre les difficultés les plus urgentes auxquels les acteurs sont confrontés.

Ces initiatives sont très précieuses mais ne sont pas reconnues. Le projet de la *Casa de la Alimentación Sostenible en México* vise à les identifier, les documenter, les rendre visibles à travers un réseau d'échanges de pratiques alimentaires plus durables.

Dans ce travail la procédure consiste à : appliquer un diagnostic de l'offre et habitudes alimentaires ; reconnaître les initiatives des acteurs ; identifier dénominateurs communs parmi les recommandations issues d'autres expériences ; coconstruire un plan d'action alimentaire. Cette méthode pourrait être utile à toute école désireuse d'entreprendre des actions de promotion d'une culture de l'alimentation durable pour sa communauté.

### Mots clés

Campus durable - Environnement alimentaire obésogène - Diagnostic de l'alimentation scolaire - Culture alimentaire scolaire -

Pour citer cet ouvrage : D'Alva Patiño, Marcela, (2020). Instauration de pratiques alimentaires plus durables dans l'environnement scolaire : comment accompagner les universités ? Mémoire de mission professionnelle, Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable, Montpellier SupAgro. 59p

L'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement au titre de son école interne Montpellier SupAgro, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 02. <http://www.supagro.fr>

Ce diplôme de Mastère spécialisé® est une formation labellisée par la Chaire Unesco Alimentations du monde



**l'institut Agro**  
agriculture • alimentation • environnement

SupAgro  
Montpellier



Formation accréditée par la Conférence des Grandes Ecoles (CGE)

