

提升學校食堂品質，法國智庫報告指點迷津

駐法國代表處教育組

數據顯示，在法國約有兩萬個市鎮（commune）設有學校食堂，平均 80% 的公立中小學有供餐，每天提供全法約三百萬名兒童的餐點。惟食堂供餐不佳，大量使用冷凍食材、提供垃圾食物的現象，久為家長與媒體詬病；法國《世界報》究其本因，提供餐點只是公部門的附加職能（service public facultatif），非其本業，故力不從心。為改善此現象，與總統馬克宏親近的智庫「新大地（Terra Nova）基金會」於 2020 年 1 月 13 日發表研究報告，為法國未來食品政策進展提供新指標。

各方齊心，食堂成教育與農業政策關鍵

新大地基金會的報告顯示，現在學校食堂食物的水準，各地落差不小，與市鎮規模、地理位置與地方政府態度均有關。鑑於食堂的數量，該基金會認為若能改善食堂，不僅能透過政府食材採購影響農業發展，更能藉此培養學童良好的飲食習慣，並減低學生家庭貧富差距對飲食的衝擊。報告合著者、社會黨（Parti socialiste）的奧斯托斯基（Alizée Ostrowski）認為，改善食堂不如外界想像的困難，經費要求並不高，其實只要各部門協調好即可。

該報告指出，現全法各地食堂經營模式參差不齊，有當局直接管理者、有發包給民間廠商者、有學校自行烹煮者、也有採中央廚房者，不一而足。曾參與報告撰寫的古爾（Florent Guhl）認為，不論模式為何，要改善食堂便要從增加地方政府、家長、與當地農民三方的對話著手。對話中最困難的部分，無疑是食材的供應問題：如何在不違反政府採購法的框架下，多購買當地農民的產品？當地小農生產量如不固定，如何確保食堂能一直有足夠食物？又如何支付採買有機食材所增加的費用？對這些問題，新大地基金會在其報告裡都給出了解答。古爾說，該報告旨在告知各地方政府，改善食堂並非難事，可從與鄰近市鎮合作、加強省（départemental）內資訊傳播著手。針對價格問題，該報告指出各校應減低浪費：或可讓學童在吃完後秤秤盤裡還有多少剩菜，或可改善擺盤，把原本一人一顆的蘋果切成數片並去籽，

在方便食用的同時，也把一顆蘋果分給更多人。

選舉將近，食堂政策牛肉推陳出新

法國地方選舉將於 2020 年 3 月 15 及 22 日舉行，選前各黨參選人無不把握機會，提出改善食堂品質的政策。舉例而言，里爾 (Lille) 市長候選人斯彼爾布 (Violette Spillebout) 表示，若自己當選，全市學生食堂免費；爭取連任的南特 (Nantes) 市長羅蘭 (Johanna Rolland) 也說，自己當選後將推動 2025 年食堂零塑膠製品運動；同樣爭取連任的巴黎市長伊達戈 (Anne Hidalgo) 更表示，當選後將把市有地轉化為都市菜圃，種菜給巴黎學童吃。新大地基金會的報告認為，學生食堂政策看似不重要，但其實很少有政策能一次觸及三百萬名兒童，影響可謂不小；奧斯托斯基說，讓食堂政策重回公共政策的視野，無非好事一樁。

同時，2018 年 10 月底通過的法國新《農業食品法 (loi EGalim, loi agriculture et alimentation)》已於 2019 年 11 月施行，其中規定至 2022 年時，需有 20% 的食材採有機栽培；但有機食品推廣組織 (Agence BIO) 的資料顯示，2018-2019 年度使用有機食材率僅 4.5%。對此，古爾保持樂觀態度。他主張，在食堂裡推行有機食品的宗旨並不在擴大其市場，而在於讓小朋友了解有機食品。

另根據同法，自 2019 年 11 月起，各校開始每週提供至少一次素食餐；此方案實施前，便有不少地方官員抱怨窒礙難行，政策的成效至今也不明。對此，綠色和平組織 (Greenpeace) 的杜柯 (Laure Ducos) 表示，素食餐的觀念已漸漸普及，人們在減少吃葷的同時，也會更注意肉類的品質，因此也有不少地方開始採買在地農場的優質肉品。新大地基金會的報告則主張，應調整學童的營養手冊，少吃肉多吃菜，並讓更多人了解廚師行業的困難。

譯稿人：駐法國代表處教育組

資料來源：2020 年 1 月 14 日，法國《世界報》