

Académie de Clermont-Ferrand

Proposition de loi des écoles Emilie Fradin et Victor Schoelcher à Arronnes et Laprugne

Circonscription de Mme Bénédicte PEYROL

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^{ème} PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

Visant à promouvoir une alimentation durable et équilibrée

Présentée par les 18 élèves de la classe de CM de Madame TERRENOIRE :

BOUCHET Nolan, BOUHET Enzo, BRODU Théo, CHAMBONNIERE Antoine, COGNET Lenny, DEBORDE Zya, GALY Kylian, GETENAY Clémence, JIMBERT Benoit, KAMBER Clara, LACROIX Alexis, LACROIX Manon, MASSON PANTANELLA Lana, MONTEIRO Ivana, NOEL Hugo, PEROIS-GAYARD Jules, POBEAU Manon, PREGENT PATALACCI Lou.

Et les 4 élèves de CM de Monsieur GERARD BOUVIER Kimi, DELATTE Charli LAURAND Mathieu MASDIER Swann,

> Ecole Arronnes – Laprugne Académie de Clermont-Ferrand

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Source de plaisir et réponse aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation constitue un enjeu majeur dans notre société, ayant des répercussions tant sur l'environnement que sur la santé.

D'un point de vue environnemental, la consommation d'énergie liée à l'alimentation représente 23% de l'énergie consommée par les français, dont près d'un tiers de cette énergie uniquement pour le transport, provoquant une considérable émission de gaz à effets de serre.

L'alimentation est aussi responsable d'importants déchets : 10 millions de tonnes d'aliments sont mis à la poubelle chaque année en France. Il est donc important de lutter contre le gaspillage alimentaire à chaque maillon de la chaine : production, transformation, distribution, consommation.

Selon l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie), depuis 50 ans, nos habitudes alimentaires ont changé : notre alimentation est plus diversifiée mais aussi plus riche en graisses et en sucres, ayant des conséquences sur notre santé : obésité, maladies cardio-vasculaires...

L'alimentation durable et équilibrée s'impose donc comme un défi collectif et comme une voie d'avenir pour les filières alimentaires et il devient crucial de faire évoluer nos pratiques, en privilégiant des produits de saison et de proximité.

Article 1er

Une commission chargée de l'élaboration de menus équilibrés doit être créée au sein de chaque établissement scolaire, et doit intégrer la participation d'enfants délégués.

Article 2

Chaque restaurant scolaire doit proposer des aliments dont la production se situe dans son environnement proche, et favoriser la création d'un jardin partagé.

Article 3

Tous les magasins doivent mettre en place un espace dédié à la vente de produits issus d'une production de proximité.

Article 4

Dans les programmes scolaires, dès la maternelle, un enseignement prévoit une sensibilisation au gaspillage alimentaire.