



Académie de Poitiers

**Proposition de loi de l'école
élémentaire d'Iteuil
à ITEUIL**

Circonscription de M. Sacha HOULIÉ

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021



25ème PARLEMENT DES ENFANTS

ACADEMIE DE LA VIENNE

PROPOSITION DE LOI

Visant à promouvoir une alimentation durable et équilibrée
en restauration scolaire

Ecole élémentaire d'Iteuil
Circonscription de M. Sacha Houlié

Présentée par

AYRAULT Axel, BAILLY BERGER Rafael, BELHAMECHE Lina,
BROQUEREAU SEURET Shanaël, CHAGNON Louann, COINTRE FENEYROL Emma,
DES-EMERY Yaël, DESERBAIS Clément, DESLIAT Maud, DESRANTE DEGORCE Robin,
FERCHAUD Lilly, FOSSE Raphaël, FRICARD POULAIN Ilou, JORION Lilou,
MAILLET Maxence, MAITUKU Keyla, MARCHETTO Louca, MICHAUD Simon,
NICOULEAU Vickie, OUETTE Nolan, PAPUCHON Fantine, POUILLART Lucas,
RENAUD Maya, RENOUX Romane, ROBIN Titouan, THEBAULT Lucie

Élèves de la classe de CM2 de Monsieur Bernard

Exposés des motifs

MESDAMES, MESSIEURS,

Travailler sur le thème de l'alimentation est important pour nous parce que manger est un besoin essentiel et vital qui peut avoir des conséquences sur notre santé mais aussi sur la planète. Nous sommes donc heureux d'avoir pu réfléchir sur ce thème de l'alimentation durable et équilibrée.

Lors de nos échanges en classe, nous nous sommes aperçus que beaucoup de sujets pouvaient être abordés : alimentation dans les grandes surfaces, la pêche, la restauration scolaire, quels types d'agriculture...

Nous avons fait le choix de travailler en particulier sur la restauration scolaire. C'est un sujet qui nous touche de près, car nous mangeons pour la plupart d'entre nous à la cantine. Nous avons pensé que ce serait plus facile pour nous de mener une enquête sur ces questions en tant qu'élèves. Nous étions également persuadés, pour le vivre au quotidien, qu'il y avait encore beaucoup de choses à améliorer dans ce domaine en lien avec la protection de la planète.

Nous avons décidé tout d'abord d'écrire un questionnaire que nous avons envoyé aux écoles de notre secteur et aussi aux producteurs locaux de notre commune et des communes environnantes pour mieux comprendre comment se passe la restauration scolaire. Nous avons bien sûr également questionné notre cuisinier.

Notre enquête portait à la fois sur l'origine des aliments, la fabrication des repas (sur place ou non) et également le devenir des aliments qui n'étaient pas mangés. Nous avons également fait apparaître un point dans notre questionnaire concernant l'équilibre des repas.

Nous avons constaté qu'il y a toujours une personne responsable de l'équilibre des menus et donc l'équilibre des repas en restauration scolaire semble plutôt bien respecté.

Par contre, dans beaucoup d'écoles, il n'y a pas de cuisinier (ère) sur place pour faire la cuisine. Dans ces cantines, les plats sont souvent acheminés dans des barquettes en plastique pas toujours recyclables. Nous avons pu également prendre conscience qu'il y avait peu d'aliments locaux ou biologiques. La plupart des aliments proviennent de France mais peuvent avoir parcourus un certain nombre de kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes.

Nous avons remarqué également que les restes n'étaient pas gérés de la même façon partout. Certaines cantines jettent tous les aliments non consommés, d'autres utilisent des composts, d'autres encore donnent les restes des repas à des animaux (notamment des chiens).

Nous souhaitions savoir dans notre questionnaire si certaines communes faisaient le choix de donner le surplus de repas à des associations d'aide à des personnes démunies et nous avons été surpris de constater qu'aucune ne faisait ce choix.

En dehors de cette enquête, nous avons aussi mené un travail avec un animateur sur les mystères du sol et nous avons compris que la « bonne santé » de la terre était importante pour produire de la nourriture saine. Nous avons pu constater que les vers de terre jouent un rôle essentiel et nous devons donc essayer de préserver les « petites bêtes du sol pour aider notre terre de jour en jour.

A partir de tous ces constats, notre projet de loi vise à apporter des changements dans les pratiques de restauration scolaire afin d'améliorer la qualité, la provenance et la diversité des produits utilisés et de limiter l'impact sur notre planète.

Article 1er

Les cantines scolaires ont l'obligation d'embaucher un(e) cuisinier(ère) pour préparer les plats sur place à partir de produits frais (une aide financière pourra être accordée par l'état pour aider les communes). Ces personnels doivent recevoir des formations pour comprendre l'intérêt d'utiliser des produits locaux.

Article 2

Dans le cas où les plats ne peuvent être préparés sur place (la commune devra expliquer pourquoi elle ne peut pas respecter l'article 1), les barquettes plastiques sont interdites et l'acheminement des produits se fait uniquement dans des contenants réutilisables.

Article 3

Les produits utilisés dans les cantines sont pour 60 % d'entre eux achetés à des producteurs locaux (commune ou communauté de communes) en privilégiant les producteurs en agriculture biologique ou raisonnée.

Article 4

Les déchets alimentaires sont pesés et mis dans un compost (réutilisable par l'école ou la commune), le surplus alimentaire non consommé doit être proposé en priorité à des associations d'aide aux personnes les plus démunies dans le respect des normes sanitaires.