



Académie de Reims

**Proposition de loi de l'école
élémentaire Les Mesneux à
Les Mesneux**

Circonscription de Mme Aina KURIC

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

Proposition de loi

Visant à créer une coéducation entre les parents, les enseignants et le personnel de la restauration scolaire afin de favoriser une alimentation durable et équilibrée.

Présentée par :

ALEXANDRE Clémence, AUBERT Suzie, BARDOUX-WILLEM Apolline, BARDOUX-WILLEM Louise, BOURLON Mathis, BROCHET Elisa, CALMON--HURBOURG Marie, DESVIGNES Garance, DOS SANTOS-DELAVAL Sasha, FOLLET Cloé, FOURNIER Emma, GOULARD Martin, GUILLAUME Amandine, GUILLAUME Charlotte, HUBERT--WATELET Jean, JANCENELLE Raphaël, LEFÈVRE-RIGAUT Léa, MONINHAS Nelsina, MORDACQUE Violaine, PROY Paul, RUTY Emma-Rose, SOROPOGUI Yanis, THIEBEAUX Luna, VARICHON Martin, VEISSE Marie.

Élèves de CM2, classe de Madame Patricia TRISSON, école élémentaire Les Mesneux

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Dans notre école :

- 52% des élèves déjeunent tous les jours à la cantine
- 25% des élèves déjeunent au moins une fois par semaine à la cantine
- 23% des élèves ne déjeunent jamais à la cantine.

Plus des 3/4 des élèves prenant régulièrement leurs repas à la cantine, il faut mettre en place une éducation alimentaire cohérente entre nos parents, l'école et la restauration scolaire afin que l'alimentation durable et équilibrée ait du sens.

Comme nous sommes scolarisés en CM2, nous avons constaté depuis 2 ans une évolution de nos repas dans le sens d'une meilleure prise en considération de l'alimentation durable et équilibrée. En effet, nous constatons que les menus affichés à la cantine précisent :

- la provenance locale de certains aliments
 - le label "bio" des produits (un aliment "bio" par repas)
- et il est proposé un menu végétarien une fois par semaine

En cherchant, nous avons découvert que cette évolution est liée aux votes de lois, notamment la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, et son décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019.

Cependant, malgré les améliorations que nous avons constatées, il faut encore progresser pour créer une coéducation entre nos parents, les enseignants et le personnel de la cantine.

D'abord, nous avons constaté que, dans notre école, les menus sont affichés sur la porte de la cantine. Les parents ne peuvent donc pas les voir. A la maison, nous dînons parfois les mêmes produits que le midi. Nos parents ne peuvent pas prévoir une alimentation équilibrée puisqu'ils ne savent pas ce que l'on a déjeuné.

Il serait pourtant si simple de transmettre aux parents les menus de chaque période par mail. Certaines collectivités territoriales le font. Il faut que toute collectivité en charge de la restauration scolaire ait l'obligation d'envoyer les menus aux parents.

Par ailleurs, ceux-ci ne sont pas tous spécialistes de l'équilibre alimentaire, ils ne savent pas toujours préparer un repas équilibré. Il faut donc leur proposer des menus équilibrés pour le dîner, en fonction du repas pris au déjeuner, afin qu'ils puissent offrir à leurs enfants une alimentation équilibrée.

Puis, en classe nous apprenons à trier et à recycler car c'est inscrit dans les programmes scolaires. Or, à la cantine nous ne le faisons pas. Pourtant, certains déchets pourraient être recyclés, d'autres compostés. Ainsi, ceux-ci pourraient être valorisés. Pour ce faire il nous faudrait un composteur ainsi que deux poubelles : une poubelle ordinaire et une autre pour le tri sélectif.

Trier en classe comme à la cantine, nous permettrait aussi d'apporter du changement à la maison et ainsi de sensibiliser nos parents et les générations futures à de meilleures pratiques.

En effet, quand on trie, on recycle les objets, c'est donc bon pour la planète car un seul produit peut servir plusieurs fois. Quand on composte, on améliore naturellement la santé des sols et on réduit la pollution puisqu'on évite l'utilisation d'engrais chimiques. C'est contribuer à l'agriculture durable donc à l'alimentation durable.

Il faut en conséquence que chaque cantine mette en place avec les élèves le tri sélectif et le compostage.

Ensuite, notre cantine accueille des élèves du CP au CM2. Nous avons constaté que le fournisseur livrait des quantités équivalentes quel que soit l'âge des élèves, ce qui engendre du gaspillage et augmente le coût du repas. Or, à la maison, nous ne mangeons pas les mêmes quantités que nos frères / sœurs. L'infirmière scolaire nous a confirmé que les besoins nutritionnels évoluent entre le CP et le CM2. Ainsi, nous pensons qu'il faut adapter les quantités livrées par rapport à l'âge des élèves.

Enfin, nous avons appris qu'une alimentation équilibrée doit être variée.

Certains enfants ne déjeunent pas à la cantine, et ils n'ont peut-être pas la chance de goûter des produits variés.

Concernant ceux qui déjeunent à la cantine, nous constatons qu'on nous propose parfois des aliments que nous ne connaissons pas. Certains enfants ne veulent pas les goûter. En conséquence leur alimentation n'est pas assez diversifiée. De plus, cette situation engendre du gaspillage, ce qui est contraire à l'alimentation durable.

Cette situation crée une inégalité entre les enfants : ceux qui mangent diversifié chez eux, mangent aussi diversifié à la cantine et inversement. Et ceux qui ne déjeunent pas à la cantine ne bénéficient peut-être pas d'une alimentation diversifiée.

L'école serait le lieu idéal pour apprendre à tous les élèves, cantiniers ou non, à connaître certains aliments, à rechercher leur provenance, à les comparer et à les goûter.

En conséquence il faut intégrer dans les programmes scolaires l'éducation au goût.

PROPOSITION DE LOI

Article 1^{er}

La collectivité territoriale en charge de la restauration scolaire a l'obligation d'envoyer les menus aux responsables légaux des élèves cantiniers avant chaque période. Cette collectivité doit également proposer des menus équilibrés pour le dîner.

Article 2

La collectivité en charge de la restauration scolaire a l'obligation de trier ses déchets. Les élèves sont associés au tri. Un composteur doit être mis en place dans chaque école disposant d'une restauration scolaire.

Article 3

La collectivité territoriale en charge de la restauration scolaire a l'obligation d'adapter les quantités alimentaires selon l'âge des élèves.

Article 4

L'éducation au goût est inscrite dans les programmes scolaires de l'école primaire.