



Académie d'Orléans- Tours

Proposition de l'école élémentaire

des Grands Jardins

d'Aubigny-sur-Nère

Circonscription de M. François CORMIER-BOULIGEON

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^{ème} parlement des enfants

Alimentation durable et équilibrée

Proposition de loi visant à inscrire le concept d'alimentation durable chez les consommateurs.

PRESENTEE

Par BOISTARD Eva, BOUQUIN Alice, BROSSIER Joffrey, COGNE Thiméo, DERYCKER Faustine, DHONDT NGOUAMA-KOKOLO Anicia, DUGUE Tristan, FOLTIER Maxime, FOSTY Owen, GROLIER NODIN-SEGUIN Louna, HAUTEMONT Mathéo, HEU Txheej-Zoo, LAFAURE Elsa, LAMARA Nawel, PAJON Linoa, PERNIN Nathan, PEZARD Léonie, ROCHER Léna, RUSTEMI Téodor, SECORRO Ophélie, THEVENEAU Mateus, VASILJEVIC Lara, YA Phénix.

Elèves de la classe de CM2 de Mmes BONNARD et MONOT, école élémentaire des Grands Jardins, Aubigny sur Nère.

Exposé des motifs

Mesdames, Messieurs,

Notre alimentation est responsable de 24% de l'empreinte carbone des ménages français. C'est pour cela qu'il nous apparaît indispensable d'inciter les consommateurs à faire évoluer leurs habitudes alimentaires et à leur faire prendre conscience de leur impact écologique sur la planète.

Nous savons que nous devons consommer chaque jour 5 fruits et légumes pour avoir une alimentation équilibrée. Or, 10 % des fruits et légumes ne sont pas récoltés car ils ne respectent pas les critères esthétiques des grandes surfaces. Nous avons également fait ce constat lorsque nous faisons les courses avec nos parents. De ce fait, il faudrait revoir la réglementation en vigueur concernant le calibrage des fruits et légumes.

Afin de limiter notre empreinte écologique, et de favoriser les filières dites courtes, il nous semble intéressant de sensibiliser les consommateurs sur les produits locaux qu'ils peuvent trouver autour de chez eux. Ainsi, sur le modèle des journées du patrimoine, les agriculteurs et producteurs locaux permettraient le libre accès à leur ferme ou exploitation dans le but de faire prendre conscience aux consommateurs que manger local est accessible à tous.

Pour nous, l'alimentation durable prend en compte trois notions : l'aspect écologique, l'égalité sociale et un enjeu politique. Afin de garantir une équité sociale, il faut permettre aux habitants d'avoir un accès facile aux fruits et légumes de saison tout en s'impliquant dans le respect de l'environnement.

Enfin, l'alimentation durable concerne également le gaspillage. Ainsi, selon l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, en 2016, près de 3 milliards de repas étaient servis en restauration collective et 540000 tonnes de nourriture jetée. Depuis la loi Egalim, et à compter du 1^{er} juillet 2021, les consommateurs pourront emporter chez eux les restes de leur repas non consommé au restaurant grâce au « doggy bag ». Celui-ci pourrait être aussi une alternative à la perte journalière de nourriture non consommée dans les restaurants collectifs.

Mesdames, Messieurs, nous avons choisi cette proposition de loi visant à inscrire le concept d'alimentation durable chez les consommateurs afin d'éveiller leur conscience sur la nécessité de s'alimenter de façon plus responsable.

Article 1^{er} :

Le calibrage des fruits et légumes est supprimé afin de favoriser la consommation de fruits et légumes dits « moches ».

Article 2 :

Les journées « agri-culturelles » sont instaurées pour permettre aux consommateurs de découvrir les produits locaux.

Article 3 :

Chaque mairie met à disposition des parcelles de terre pour la culture de jardins partagés ainsi que des points de compost à certains endroits de la ville.

Article 4 :

Afin de limiter le gaspillage, le « doggy bag » est étendu aux restaurations collectives.