



Académie de Guadeloupe

**Proposition de l'école Lucie Calendrier Bicep
à Sainte-Anne**

Circonscription de Mme Justine BENIN

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25ème PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

Visant à favoriser une alimentation saine et durable présentée par :

AFFRI-ESTABLET Maelli, BERTELI Ewan, BLANCHENET Klyam, CLOSE-VANCOUVER Shanys, DUMOND Akim, ELLAPIN Mathis, FAUTRA Clarence, GUILON Wylan, GUYON Amélia, HEBREU Luka, LICOURI Kyllia, LINDOR Kelmmy, MANLIUS Yanelee, MERSILAS Patricia, MOUSSAY Geena, PALIE Stanley, PLAISANCE Mailys, SYTADIN Cassandra, VERCHER Neela, YVARD Nino, NAPRI Khelyan, DAGNET Theyhan, JOUJOU Tillandsia.

Elèves de la classe de CM2B de Mme COLOMBO-ANETTE Valérie et
Mme LATOUR Maëva école élémentaire LUCIE CALENDRIER BICEP

EXPOSE DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Pour être en bonne santé, nous savons qu'une alimentation saine et équilibrée est nécessaire. Nous remarquons cependant que nous surconsommons et nous choisissons régulièrement des aliments nocifs pour notre santé. Cette surconsommation a un impact lourd sur notre environnement. En effet, les biodiversités marine et terrestre sont menacées. C'est le cas des espèces de poissons qui disparaissent peu à peu à cause de la surpêche. Il y a aussi le fait que nous jetions souvent nos déchets alimentaires dans l'eau et cela empoisonne la flore et la faune marines.

Outre les maladies, les parasites et les pratiques de l'agriculture industrielles qui affectent de nombreux aspects du cycle de vie des abeilles, l'usage de pesticides entraîne la disparition de colonies d'abeilles. Or elles ont un rôle important dans notre alimentation. Plus de 80 % des plantes à fleurs dépendent directement de la pollinisation par les insectes. Dans l'agriculture, cela concerne la production de fruits et la production de graines. Au total, environ 35 % de ce que nous mangeons est lié à l'action de ces insectes.

Si nous ne nous nourrissons pas sainement, nous risquons d'être en mauvaise santé et de développer de nombreuses maladies telles que : le diabète (*plus de 4,5 millions de personnes atteintes en France en 2019*), l'obésité (*17 % de la population adulte est obèse : plus de 8 millions de personnes*) et les maladies cardio-vasculaires (*140 000 décès /an*). Si nous ne préservons pas toutes ces ressources naturelles, les générations futures ne pourront pas se nourrir.

Une alimentation saine et durable est donc recommandée pour toutes ces raisons. Nous proposons des solutions visant à favoriser cette alimentation saine en limitant la consommation de produits nocifs et en favorisant l'accès aux produits naturels et bio.

Nous proposons également des solutions qui permettent à chacun de consommer local tout en préservant la biodiversité marine et terrestre, éléments essentiels à l'alimentation.

Article 1er

Les aliments contenant des produits nocifs doivent être taxés (émulsifiant, exhausteur de goût, huile de palme ...).

Article 2

Les protéines animales doivent être remplacées par des protéines végétales deux jours par semaine dans les cantines, réfectoires et restaurants scolaires.

Article 3

Le pesticide glyphosate (nocif pour les pollinisateurs) ne doit plus être utilisé dans les cultures pour ne pas détruire les essaims d'abeilles.

Article 4

La pratique de chalutage de fond doit être interdite et seule la pêche artisanale doit être autorisée avec une limite du nombre de poissons par pêcheur.