



# Académie de Versailles

**Proposition de l'école élémentaire**

**Jules Ferry**

**à Paray-Vieille-Poste**

**Circonscription de M. Robin REDA**

**Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021**

## 25ème Parlement des Enfants

# Proposition de Loi visant à favoriser une alimentation durable et équilibrée dans les restaurants scolaires

### **Classe de CP/CM2 de Mme AUDEMAR**

Ecole Jules Ferry, Paray-Vieille-Poste, Essonne (Académie de Versailles)

**CM2** : ABATE Lola, AL-AHMER Alya, BOULEVARD Lucie, DEMULDER Raphaël, EL-HALFA Wyssal, MARTINS Angèle, MEZARI Inès, NORMAND Alice, OLIVIER Alan, POMBET Romain

**CP** : ARNONE Andrea, BOSEK Naomy, BOUSNINA Ilyes, D'ALMANZA GOSSE DE GORRE Charlie, DE CADARAN Hélia, JEAN Malia, MALIH Inès, MEDJIDEL Rayan, PAILLARD LANDRAIN Lise, RODRIGUES Lisa, ROSCA Adrian, VAIO Madeleine, ZARYOUHI Aliya

## Exposé des motifs

Mesdames, Messieurs,

Nous, les enfants, pensons que notre alimentation et celle de tous les êtres humains sur la Terre, doit être équilibrée et durable. Nous ne voulons pas vivre, demain, dans un monde pollué et individualiste. Pour cela, il faut bien préserver notre planète en évitant de gaspiller, car le gaspillage alimentaire provoque 8 % des gaz à effet de serre. La loi « Egalim », promulguée le 1<sup>er</sup> novembre 2018, est un premier pas vers une alimentation durable et équilibrée. Nous souhaitons proposer une loi qui va plus loin, dans le but d'offrir des aliments de qualité, pour un meilleur équilibre nutritionnel, et de réduire le gaspillage alimentaire pour une alimentation plus durable.

Depuis juin 2017, chaque année, notre école est labellisée Eco-école. Le thème que nous avons choisi cette année est l'alimentation. De ce fait, nous avons établi un diagnostic de nos connaissances sur ce sujet et nous avons analysé notre façon de consommer. Nous réfléchissons à des actions pour améliorer nos habitudes alimentaires et pour lutter contre le gaspillage dans notre restaurant scolaire, pour favoriser l'équilibre et la durabilité de notre alimentation.

Dans notre classe, nous avons réalisé un sondage pendant une semaine. L'objectif était de nous rendre compte du nombre d'enfants qui jettent des aliments après les avoir reçus sur leurs plateaux pour être consommés. Nous avons remarqué que 78,5 % des élèves mangeant à la cantine ont gaspillé de la nourriture. Le gaspillage à la cantine est beaucoup plus important que le gaspillage à la maison (14,25%). Les raisons invoquées ont été : le manque d'appétit et le fait que les enfants n'aimaient pas le goût de certains aliments. Toutefois, il nous semble important de proposer différents aliments pour initier au goût. C'est pourquoi notre proposition de loi va également dans le sens d'une invitation à goûter sans gaspiller.

Article 1 : Les produits servis dans les restaurants scolaires sont issus à 50 % de l'agriculture biologique, locale ou raisonnée, d'ici 2025.

Article 2 : Dans les restaurants scolaires, les élèves sont acteurs de leur repas et de la lutte contre le gaspillage en choisissant un badge « Anti-Gaspi » : « Petite Faim » et « Grande Faim ». Les restaurants scolaires proposent deux types de contenant : petit ramequin et grand ramequin, en respectant les conseils préconisés par un nutritionniste.

Article 3 : Les collectivités locales s'engagent à donner aux associations caritatives les aliments qui n'ont pas été servis. La part des aliments servis mais non consommés est compostée ou permet de nourrir des animaux d'élevage locaux ou relevant d'une structure pédagogique ou environnementale.

Article 4 : Afin d'éveiller au goût, les élèves participent à l'élaboration d'un menu par mois, avec l'aide d'un nutritionniste.