



Français établis hors de France

**Proposition de loi du Lycée international de
Houston**

ETATS-UNIS

Circonscription de M. Roland LESCURE

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^{ème} PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

visant à assurer une sécurité alimentaire et nutritionnelle de la population et contribuer au développement durable

PRÉSENTÉE

par Erick BARRADAS, Nils HOARAU, Emilie JACQUES,
Rayan LE NORMAND, Matteo MONTI, Sienna MONTI,
Elias RADIU, Evan VELDEKENS

Élèves de la classe de CM2 du Lycée International de Houston, USA

EXPOSÉ DES MOTIFS

Bien manger et faire du sport, c'est mieux vivre. Mais bien manger ça veut dire quoi?

En 2050, nous pourrions être plus de 10 milliards d'habitants dans le monde. Pour faire face à cette augmentation de la population, l'industrie agro-alimentaire à recours à de plus en plus de processus de transformation des aliments. Le lien entre l'alimentation et la santé n'est plus à démontrer.

Selon les études, les personnes qui mangent des aliments transformés sont en moins bonne santé, pouvant aller jusqu'à une mort précoce. C'est difficile de savoir ce qu'il y a dans les aliments et de savoir s'ils peuvent présenter des risques pour la santé.

Pouvez-vous faire la différence entre les aliments légèrement transformés et ceux qui sont ultra-transformés ?

NOVA est un système de classification des aliments de 1 à 4 qui va du bio à l'ultra-transformé.

- Le groupe 1: ce sont les aliments qui ne sont pas ou très peu transformés, ne contenant aucun ingrédient ajouté.
- Le groupe 2: ce sont les ingrédients transformés qu'on mange en toute petite quantité: huile, sucre, sel...
- Le groupe 3: ce sont les aliments transformés à partir de plusieurs ingrédients. Ce sont des produits fabriqués à partir d'un mélange d'ingrédients des groupes 1 et 2.
- Le groupe 4: ce sont les aliments ultra-transformés, ceux qui mélangent au moins cinq produits de base qu'on n'aurait pas ajoutés si on avait cuisiné à la maison: les colorants, produits chimiques, conservateurs, sucres, édulcorants, des agents de conservation, des stabilisants ...etc.

Pour améliorer notre alimentation, il est nécessaire de savoir reconnaître facilement les aliments ultra-transformés. Ce sont tous les aliments dangereux pour la santé.

Article 1^{er}

L'étiquetage ou la publicité de tout produit alimentaire doit mentionner sur sa couverture le degré de transformation selon l'échelle de NOVA. Un aliment BIO doit d'identifier aussi facilement qu'un aliment ultra-transformé.

Article 2

Les aliments ultra-transformés sont interdits dans les cantines scolaires, EHPAD et restaurants municipaux.

Article 3

Les produits alimentaires ultra-transformés ne bénéficient d'aucunes réductions d'impôts et sont surtaxés à un taux de 15% à 20%. Les taxes sont reversées sous forme de subventions à l'agriculture biologique et pour financer la recherche.