



Français établis hors de France

**Proposition de loi de l'École-Notre-Dame-
Sainte-Sophie**

LUXEMBOURG

Circonscription de M. Pieyre-Alexandre ANGLADE

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

Projet de Loi : L'alimentation durable et équilibrée :

**Propositions réalisées par la classe de
CM2.B
de l'école Notre-Dame Sainte-Sophie à
Luxembourg.**

Auteurs du projet :

Hortense Arregros, Jayaa Avenel, Thomas Bedeau Dats, Gaspard Carpentier de Changy, Clara Charlesworth von Kunitzki Neu, Léonore Cornet, Anaïs Dahan, Chiara Dragoni, Maxence Gavray, Oskars Grinbergs, Théa Huberty, Jeanne-Liz Josse, Oscar Koechlin, Amira Manfredi, Alexandre Mas, Alexandre Mesnier, Clarisse Morin, Constance Panayotopoulos, Eva Pinvin, Alexandre Quesney, Faustine Tichkiewitch, Nicolas Tonnellier, Julie Vicente Sanz

Exposé des motifs :

La protection de l'environnement est aujourd'hui au cœur des préoccupations. Or, 20 à 30% de l'impact environnemental des foyers européens serait provoqué par leur consommation alimentaire. L'écoresponsabilité doit donc aussi s'effectuer dans nos assiettes. Des modifications sont donc nécessaires dans notre manière de consommer pour adopter une alimentation de haute qualité nutritionnelle tout en œuvrant au respect de notre environnement.

Une des modifications qui nous semble nécessaire serait de réduire notre production d'aliments non consommés. En effet, selon une étude de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) de 2016, 18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année alors que dans le monde, de nombreuses personnes ne mangent toujours pas à leur faim. Certes, la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui a permis d'instaurer « *l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation* » ; mais aussi les collectes et les redistributions de denrées par des associations d'aide alimentaire constituent un plan de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cependant, le don ne doit pas pour autant être envisagé comme la première et seule mesure. Une intervention sur l'origine des gaspillages permettrait à la fois de réaliser des économies mais aussi de réduire le prix des aliments et de favoriser leur qualité. Les conséquences économiques directes du gaspillage de produits agricoles (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont estimées à 750 milliards de dollars par an dans le monde, selon l'ONUAA (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture). En France, le coût du gaspillage de denrées représenterait 16 milliards d'euros annuels, d'après l'ADEME.

Nous constatons également que l'utilisation excessive des emballages plastiques alimentaires représente un danger pour notre environnement. En effet, selon une étude parue dans le magazine National Geographic, plus de 6,9 milliards de tonnes de déchets plastique ont été produites depuis 2015. Environ 9 % ont été recyclés, 12 % ont été incinérés et 79 % ont été accumulés dans des décharges ou dans la nature. Les déchets plastiques, dont les emballages alimentaires, représentent 73 % des déchets que l'on trouve sur les plages dans le monde. 40 % du plastique n'est utilisé qu'une fois avant d'être jeté et le marché principal des plastiques restent celui des emballages. Limiter les emballages plastiques sur les fruits et légumes et proposer des solutions alternatives plus écologiques tel que des sachets biodégradables ou des feuilles de bananiers (la France produisant environ 200 000 tonnes de banane par an), comme le proposent déjà certaines grandes surfaces thaïlandaises, pourraient permettre de réduire considérablement les déchets plastiques et viendraient compléter la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

Nous remarquons aussi que les Français consomment davantage de fruits et légumes, ce qui est très positif, mais la culture des fruits et légumes hors saison utilise une dépense en énergie extrêmement élevée. Les campagnes de sensibilisation de l'Etat ont amené notre société à repenser leur alimentation et à manger plus sainement en consommant davantage de fruits et légumes. Mais consommer davantage des fruits et légumes de saison permettrait une alimentation plus saine et durable. En effet, les fruits cultivés sous serre ou importés de pays lointains ont dans les deux cas un bilan environnemental désastreux. Les tomates cultivées sous serre nécessitent par exemple 4,5 fois plus d'énergie que celles plantées en pleine terre, selon une étude de l'Inra. Les serres doivent être chauffées 24 h/24, éclairées et ventilées, ce qui génère un énorme gaspillage d'énergie. *"Consommer des fraises d'Espagne en mars a un impact sur l'environnement 3,5 fois plus important que consommer des fraises produites en France en juin"*, estime l'ADEME. Une étude anglo-suisse parue en juin dernier a montré que la culture de 1 kg de tomates sous serre chauffée émet jusqu'à 6 fois plus de gaz à effet de serre qu'une culture en extérieur. Les fruits et légumes de saison sont plus savoureux et plus économiques. Il paraît donc essentiel de sensibiliser le consommateur à ces préoccupations.

Enfin, nous constatons encore un usage disproportionné des pesticides sur nos aliments. En effet, selon une enquête de l'association Générations Futures, 72,6 % des fruits et 41,1 % des légumes contrôlés par la répression des fraudes (DGCCRF) entre 2012 et 2016 contenaient des résidus de pesticides. Les fruits les plus contaminés sont les raisins, les clémentines et les cerises. La pomme de terre reçoit elle aussi de nombreux fongicides, insecticides et autres herbicides (19 doses de référence/hectare/an). La pomme en subit 33,4 par an et la banane des Antilles 7,9. Nous devons réduire cette utilisation excessive qui est dangereuse pour notre santé.

Propositions de loi

Article 1:

Les commerces d'alimentation seront invités à proposer des promotions sur les aliments qui seraient périssables dans les trois jours pour inciter le consommateur à les consommer et ainsi éviter le gaspillage alimentaire.

Article 2:

Les commerces d'alimentation doivent réduire les emballages plastiques autour des fruits et légumes en proposant d'autres alternatives plus écologiques : fruits et légumes proposés en vrac avec la possibilité de les déposer sans emballage dans les caddies et en proposant éventuellement des sachets biodégradables à disposition, fruits et légumes emballés dans des feuilles de bananiers ou dans des emballages biodégradables. La mise à disposition des gants en plastique pour récolter les fruits et légumes doit être suspendue ou remplacée par une alternative écologique (gants biodégradables).

Article 3:

Sensibiliser davantage les citoyens à manger des fruits et légumes de saisons pour une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement par des campagnes publicitaires et fournir à chaque citoyen un calendrier précisant les fruits et légumes consommables selon le mois et la saison et proposant quelques recettes équilibrées, conçues par des diététiciens, qui utiliseraient ces aliments.

Article 4:

Création d'une taxe sur les produits alimentaires dont leur élaboration utilise des pesticides. Obliger les fabricants de pesticides à proposer à la vente des pesticides alternatifs biologiques. Si un producteur propose à la vente un produit contenant trop de pesticides, son produit doit immédiatement être retiré de la vente et il recevra une amende de 1 500 € qui pourra subir une augmentation en fonction du taux de pesticide utilisé, de la quantité de stock produit et de la récidive.