



Français établis hors de France

**Proposition de loi du Lycée français
René Goscinny de Varsovie**

POLOGNE

Circonscription de M. Frédéric PETIT

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021



25^{ème} PARLEMENT DES ENFANTS

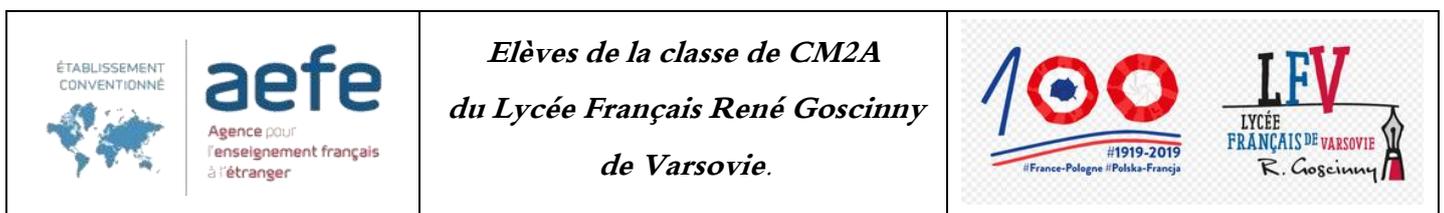
PROPOSITION DE LOI

visant **l'organisation du rayon**

Fruits et Légumes Frais dans les supermarchés,
dans le cadre de l'alimentation équilibrée et durable.

PRESENTEE par

BOUKERCH Ishak, BRUYERE Candice, CHAVRIER Inès, DESTREBECQ Louis,
ESCRIBANO Guillermo, GÓRSKI Antoni, KEHIAIAN Vartan,
KOSTRZEWSKI-ROZENEK Tadeusz, KRYSIAK Jan, LEWANDOWSKI Anton,
LOPATNIUK Jagoda, MACALOU Sambaly, MICONE Charles, NIVAL Romane,
SALMI Mounir, SAUZEDDE Yulian, SMIGRODZKI Maciej, STEGER Valentin,
SZAFIROWSKI Emma, TIMU William, TUROWSKI Sophie, USED VILCHEZ Lucas
Enseignant : M Olivier MAURUGEON



Exposés des motifs

Mesdames et Messieurs,

nous sommes des élèves de 10 et 11 ans en classe de CM2 du Lycée Français de Varsovie. Dans notre vie à l'école, on a appris qu'il faut manger de tout pour être en bonne santé et bien travailler. D'après la pyramide de l'alimentation, nous devons manger tous les jours cinq fruits et légumes.

Certains n'aiment pas en manger ou sont allergiques, d'autres ne peuvent pas car ils n'ont pas assez d'argent. *25% de la population française limite leurs repas par jour (1 ou 2 repas seulement)*.*

Les Français achètent le plus souvent les Fruits et les Légumes dans des moyennes et grandes surfaces, supermarchés et hypermarchés. Mais sont-ils de bonne qualité pour la santé et pour l'environnement ?

Nous avons constaté que ce rayon « Fruits et Légumes » dans les moyennes et grandes surfaces, les supermarchés et les hypermarchés, est en libre-service, alors que ce sont des produits comme la charcuterie, la boucherie, la poissonnerie et la fromagerie.

Pourquoi ce rayon n'est-il pas considéré et organisé en vrai rayon frais ?

Tout d'abord, il faut remplacer le libre-service en mettant en place un vendeur qui sert, qui conseille et qui gère les fruits et les légumes. Cela permettrait de moins gaspiller, d'éviter aux clients de toucher et d'abimer les produits, de mettre en place l'utilisation de sacs en papier ou carton recyclé ou en vrac (plus de sacs en plastique !) et de créer des emplois. De plus, il faut vendre en priorité des fruits et des légumes, de saison, bio (au moins 30%), locaux (au moins 50%) et régionaux pour protéger l'environnement (moins de pollution liée aux transports, moins de pesticides...) et aider les producteurs locaux à mieux vivre en se mettant d'accord sur les prix et les quantités de production. Il faut aussi interdire les Fruits et les Légumes qui sont produits dans des pays qui ne respectent pas l'environnement.

De plus en plus de français font attention à l'origine et la qualité bio de leurs achats. *En 2018, 69% des consommateurs français s'intéressaient à l'impact de leur alimentation sur leur santé et 61% sur son impact sur l'environnement.**

En 2019, 47% des français disaient manger au moins une fois par semaine des produits bio. (contre 37% en 2015).

45% des consommateurs de produits bio en achetaient pour préserver l'environnement et 59% pour leur santé.*

En vendant des produits locaux, les prix seront un peu moins chers et donc tout le monde pourra en acheter (*59% des français les plus précaires n'ont pas assez d'argent pour manger trois repas par jour*)*.

Enfin, en organisant le rayon Fruits et Légumes de cette manière, il sera beaucoup plus facile de gérer et limiter les fruits et légumes invendus, abimés ou invendables et ainsi les recycler vers des composts pour les fruits et légumes non consommables (en accord avec les syndicats intercommunaux qui gèrent le traitement des déchets et leur ramassage et leur recyclage) ou bien les donner à des associations qui aident les plus démunis en distribuant de la nourriture ou des repas ...

**source : Valeurs Mutualiste, oct nov déc 2020*

PROPOSITION DE LOI

Article 1er

Dans les moyennes et grandes surfaces, les supermarchés et les hypermarchés, les Fruits et les Légumes sont des produits frais comme le fromage, la viande, la charcuterie ou le poisson. Par conséquent, le Rayon « Fruits et Légumes » doit être organisé comme un rayon frais : un vendeur (responsable et conseil client, gestion du stand), conservation des produits, vitres de protection...

Le rayon « Fruits et Légumes » des moyennes et grandes surfaces, les supermarchés, dont la superficie est supérieure à 1000 m² et les hypermarchés n'est pas un rayon en libre service.

Article 2

Les moyennes et les grandes surfaces, les supermarchés, dont la superficie est supérieure à 1000 m² et les hypermarchés doivent en priorité, du mieux possible, proposer des Fruits et des Légumes produits régionalement et localement et doivent réserver une place importante pour les produits de saison et les produits bio. (50% de produits locaux régionaux, label région, 30 % label Bio).

Si ces quotas ne sont pas respectés, des rappels à la loi et des amendes seront infligés.

Article 3

Les sacs en plastiques sont interdits.

Les Fruits et les Légumes sont servis dans des sacs en papier ou en carton (recyclé de préférence) ou en vrac. Si le client utilise le scan portable ou si le client peut payer directement au stand « Fruits et Légumes », on peut faire ses achats en vrac.

Les moyennes et les grandes surfaces, les supermarchés, dont la superficie est supérieure à 1000 m² et les hypermarchés doivent limiter l'achat et la vente de Fruits et Légumes vendus emballés avec du plastique (par exemple pommes, concombres, brocolis, chou-fleur, oranges, citrons ...) sous peine de rappels à la loi et d'amendes.

Article 4

Les moyennes et les grandes surfaces, les supermarchés, dont la superficie est supérieure à 1000 m² et les hypermarchés doivent recycler les produits invendus, abimés ou invendables.

Ils doivent les donner vers des composts pour les fruits et légumes non consommables (en accord avec les mairies) ou bien les donner à des associations qui aident les plus démunis en distribuant de la nourriture ou des repas.