



Académie de Bordeaux

**Proposition de loi de l'école
élémentaire publique
de Saint-Boès**

Circonscription de M. David HABIB

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

Proposition de loi visant à réduire l’empreinte écologique dans la restauration scolaire

Loi proposée par les élèves de la classe de CM2, classe de Mr
Nascimbeni Denis, de l’école de Saint-Boès

BOULAY Kiliann
BOURDERI Angelina
CASTELA Roman
CASTELLA Emma
CAZENAVE Tom
CICERO Maeva
GARROUTEIGT Justine
GARROUTEIGT Romane
GORDON Colline
GROULET Morine
LABATUT Elise
LABISTE Camille
LABISTE Célia
LABISTE Florent
LABORDE Clarisse
TAKHAME Hamza
TANFIN Lukas

Mesdames, messieurs,

Dans toutes les écoles, les collèges et les lycées de France, nous trouvons une cantine ou un self. Ces restaurants scolaires permettent aux enfants de pouvoir manger à l'école pendant que les parents travaillent mais aussi à certains enfants de familles défavorisées de manger correctement un repas à bas prix. Environ 60% des élèves mangent à la cantine le midi. Dans notre école, tous les élèves mangent au moins une fois à la cantine par semaine. La restauration scolaire est donc un sujet important et son impact sur l'environnement est à prendre au sérieux.

Tout d'abord, le gaspillage est un problème important. Il se retrouve notamment dans la restauration scolaire. Les études montrent par exemple que dans un collège de 500 personnes, l'équivalent de 1 000 tonnes de nourriture est gaspillé par an, ce qui représente 22 000 repas. Et en même temps, la France compte de nombreuses personnes qui ne mangent pas à leur faim (les SDF, les étudiants à cause de la crise sanitaire, les personnes sans travail...). Ce sont 14,8% des français qui vivent sous le seuil de pauvreté en France d'après nos recherches. Il est donc important d'utiliser la nourriture gaspillée dans les établissements scolaires pour la faire parvenir aux personnes en difficultés.

D'autre part, afin de réduire la quantité de déchets verts, l'utilisation d'un composteur peut se faire dans un jardin. En effet, chaque année, une personne produit environ 513kg de déchets ménagers. L'utilisation d'un composteur pourrait diminuer cette quantité. Cela permet aussi la production d'un engrais naturel qui peut être utilisé chez soi, ou dans le jardin de l'école.

Troisièmement, une sortie effectuée l'année dernière lorsque nous travaillions sur l'alimentation saine et équilibrée nous a permis de comprendre que nous avons de nombreux producteurs autour de nos villages de Saint-Boès et de Baigts de Béarn (nous avons rencontré quatre producteurs : un de viande de bœuf, un de lait, un de plantes, un de viande de volaille...). Il est dommage de ne pas profiter des producteurs locaux pour consommer des produits qui viennent des alentours. Les produits venant de loin provoquent la pollution de l'air à cause du trajet et du transport des aliments. Chaque département de France a ses spécialités et produit localement, alors tout le monde peut être concerné par le « consommer local ».

Enfin, les aliments que nous consommons dans les cantines sont souvent emballés avec du plastique et notamment lorsqu'il est proposé aux enfants des emballages individuels. Le plastique est produit à partir du pétrole, c'est un grand pollueur. Nous avons déjà remarqué dans des magasins des pots en métal collectifs (grande quantité) qui pourraient les remplacer.

Mesdames, Messieurs, il est important de préserver notre planète et même dans notre cantine, il est possible de mettre en place des actions qui permettront de réduire l'empreinte écologique de notre restauration scolaire.

Article 1^{er}

Dans le but de réduire le gaspillage, chaque commune où se situe une cantine doit entrer en contact avec des associations locales qui viennent en aide aux personnes en difficultés afin de leur donner chaque jour la nourriture non-consommée.

Article 2

Chaque école doit se doter d'un composteur ou d'un animal (une chèvre, une poule...), ce qui permet de réduire les déchets verts.

Article 3

Le prestataire (celui qui cuisine les repas) doit cuisiner, une fois par semaine, un repas entièrement réalisés à partir de produits locaux qui viennent du département dans lequel il est. Cela a pour but de réduire la pollution liée aux transports et augmente le travail des producteurs locaux.

Article 4

Le prestataire doit remplacer les petites portions individuelles utilisant du plastique (yaourt, compote, sachet de mayonnaise...) par une grande portion collective à distribuer dans un contenant en verre.