



# Académie de Dijon

**Proposition de loi de l'école  
élémentaire des Rosoirs  
à Auxerre**

**Circonscription de M. Guillaume LARRIVÉ**

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

## 25ème parlement des enfants

### PROPOSITION DE LOI

visant à favoriser une alimentation durable et équilibrée sur notre territoire

Présentée par

AGASSE Célinie, AIME-VOISSEUR Kendra, AMDOUNI Amyne, BENTAHER Adam,  
BONNEFOND Gabrielle, ELENGA OBOURA Gilles Anthony, FURMANN John,  
GOMA BILONGO Mélyssa, GRIGORIAN Alex, HUGUES Vincent, KASSEGNE Tilda,  
LAURENT Manon, LE GALLIC Erwan, LESEURE Mathis, MAHMUD Malak, MAJOUTI  
Samy, MAUPAS BOUILLOUX Wendy, MONGO M BOUALE Lara, NDOMBASI  
TUKILONGA Blessing, NUREDINI Rukija, OBERT Alexis, OKORIE Wisdom,  
PEIXOTO Anaëlle, VALENTIN Allan

Elèves de la classe de CM2 de Madame CARRERE, école élémentaire des Rosoirs,  
4 allée Jules Verne 89000 AUXERRE (académie de DIJON)

## EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Chaque année, en France, dix millions de tonnes de nourriture sont gaspillés : c'est un tiers des aliments produits qui ne sont pas consommés.

Le gaspillage existe à toutes les étapes, de la production à la consommation. Nous, les consommateurs, gâchons deux millions de tonnes par an à la maison, ce qui correspond à 20 à 30 kilogrammes par personne chaque année.

Les aliments les plus gaspillés sont les légumes (25 % des aliments jetés), les fruits(18%) et le pain (15%) en France. C'est à la maison, à la cantine et au restaurant que nous jetons le plus.

Le problème du gaspillage alimentaire, c'est que nous utilisons beaucoup de ressources naturelles pour produire, transformer, transporter, distribuer... et tout cela pour rien! De plus, ce gaspillage coûte cher, et nous jetons des aliments alors que beaucoup de personnes souffrent de la faim.

Mais comment réduire ce gaspillage ?

Nous pensons que nous, les enfants, nous avons notre rôle à jouer. Nous devons goûter régulièrement des fruits et des légumes pour habituer notre palais et moins jeter de nourriture, apprendre à les faire pousser et à les cuisiner...

C'est bon pour notre santé, et celle de la planète !

## Article 1<sup>er</sup>

Chaque école dispose d' un potager afin d'apprendre aux enfants à planter, cultiver et récolter des fruits et des légumes de saison.

## Article 2

Chaque école propose des ateliers de cuisine aux élèves. Ces ateliers peuvent être encadrés par des cuisiniers qui apprennent aux élèves des recettes faites à partir de légumes ou de fruits non consommés dans les restaurants scolaires, provenant du potager de l'école ou des invendus des magasins.

## Article 3

Les élèves de CM2 élaborent un menu équilibré pour le restaurant scolaire, une fois par mois, avec l'aide d'un diététicien ou d'un cuisinier. Les aliments choisis sont cultivés localement. Les fruits et les légumes sont de saison et biologiques, pour une alimentation durable.

## Article 4

Chaque écolier français mange au moins un fruit ou une crudité par semaine lors d'une collation du matin. Cela lui permet d'habituer son palais aux différents goûts et aux différentes textures de ces aliments, indispensables à une bonne santé. Les fruits et légumes proviennent des invendus des supermarchés, des restaurants scolaires ( ceux non consommés) ou des potagers des écoles.