



Académie de Nantes

**Proposition de loi de l'école publique
primaire de Saint-Exupéry
à La Planche**

Circonscription de Mme Sophie ERRANTE

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25ème PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

visant à informer les familles sur l'origine des produits des lieux de restauration en milieu scolaire, et à améliorer la prise en compte des menus des enfants présentant un projet d'accueil individualisé.

Présentée par

Naëlle BOUTIN, Charlène BOUYER-BEAUVILLAIN, Lucien FRANCHETEAU , Maël GANACHEAU, Léane GANDEMER, Astrid GUIBRETEAU, Olivia L'HERMITTE, Lucie LE MERDY, Leïla MANTEAU, Mathéo MISIRI-JAMONEAU, Yohan PEAN, Siméon ANDRE JOSNIN, Ambre BLANCHET, Raphaël BOUDAUD, Chloée CAUSSE, Emmeline COUGNAUD, Anissa DENIAUD-LABIDI, Léandre GARNIER, Sélénia GUIL, Evan GIRSCH, Chaima LBOUDI, Shanel LETORT, Yoan LOPEZ-TABERLY, Solal MENZIKIAN, Jade SERY, Luanna SIGOGNE LOPEZ PINHERO DE ARAUJO.

Élèves de l'école publique primaire Antoine de Saint-Exupéry
Classe de CM1-CM2
La Planche (Loire-Atlantique)

EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

En réalisant nos recherches en classe pour rédiger cette loi, nous avons appris qu'à partir du 1er janvier 2022 au plus tard, les repas servis dans les cantines scolaires, mais aussi dans tous les restaurants collectifs des établissements de service public, devront compter 50 % de produits bio, locaux ou écologiques. Cette mesure fait partie de la loi Egalim, adoptée le 30 octobre 2018.

En nous connectant sur le site <https://www.gouvernement.fr/les-actions-du-gouvernement/agriculture-et-alimentation/mes-enfants-mangent-ils-bio-a-la-cantine>, nous avons constaté que les familles devaient contacter les restaurants scolaires pour connaître l'origine et la qualité des produits proposés.

Au fur et à mesure de la rédaction de nos propositions, nous avons aussi constaté qu'un décret existe déjà : *Le décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 prévoit un dispositif expérimental qui consiste à rendre obligatoire l'affichage de la nature des produits qui entrent dans la composition des menus en restauration collective afin de mieux informer les usagers. Cette expérimentation est possible jusqu'au 31 octobre 2021 et peut concerner les services de restauration scolaire.*

Loin de nous abattre ou de nous démotiver, notre classe pense aller dans la bonne direction et même plus loin.

Notre école a le label éco-école et E3D depuis plusieurs années, et les actions des élèves et des éco-délégués s'appuient sur les 3 piliers du développement durable : l'aspect social, économique et écologique.

L'aspect écologique est déjà en avant avec la loi Egalim, nous avons donc cherché à développer les deux autres.

Pour l'aspect social, il nous paraissait important d'avoir des informations sur la qualité et l'origine des produits que nous mangeons au restaurant scolaire. Aussi, lors d'échanges en classe, une de nos camarades a dit « Moi, j'ai un PAI alimentaire, et parfois, je me retrouve à manger un yaourt alors que les autres ont, par exemple, une bûche glacée ! Pourquoi je ne peux pas avoir une bûche glacée mais sans allergènes ? ». Il nous semblait alors important de partir du vécu et du ressenti de ces élèves pour améliorer cette situation.

Pour l'aspect économique, certains élèves ont des frères ou sœurs au collège, au lycée ou en classes supérieures, et l'idée d'une opération type « bol de riz » s'est dessinée. Pour conserver l'équilibre alimentaire, il a été envisagé de proposer un fruit en fin de repas ou lors de la récréation de l'après-midi.

Mesdames, Messieurs, l'« Alimentation durable et équilibrée » mérite une meilleure communication et un engagement fort, dès le plus jeune âge à l'école.

PROPOSITION DE LOI

Article 1er

Chaque famille ayant un enfant scolarisé à l'école doit être informée de l'origine et de la qualité des produits du lieu de restauration.

Article 2

Pour préciser l'origine et la qualité de ces produits, les responsables du lieu de restauration apposent sur le menu des logos distinctifs avec leur signification, que ce soit sur la version papier ou sur le site Internet.

Article 3

Les lieux de restauration des élèves proposent une fois dans l'année une opération nommée « Un pour tous, tous pour l'alimentation ». Le repas se compose alors d'un seul plat unique, permettant de récolter des fonds et de les reverser à des associations en lien avec l'aide alimentaire.

Article 4

Pour les élèves présentant un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) alimentaire, il est proposé un plat de substitution se rapprochant au mieux du plat proposé aux autres élèves.