



Académie de Toulouse

**Proposition de loi de l'école
élémentaire La Peyronnette
à Saint-Alban**

Circonscription de M. Jean-François Portarrieu

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^e PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

visant à **promouvoir une alimentation durable et équilibrée** et à **lutter contre le gaspillage alimentaire** dans la restauration scolaire,

présentée par

AGOT Ricardo, AGUIAR PATERSON Nathan, ASTRUC Mathys, BARHOUMI Nader, BELLA Célian, BENNAMA Alicia, BOUNIOL Vincent, CHAPEAU LE CALLOCH Matthieu, DE CHABOT Inès, DOSTES Hugo, DUFRESNE Merlin, DUPONT Leï-Ya, FALCON Ylana, FALOPPA Paul, FERNANDES DA SILVA Océane, GABARD-MARILLET Soline, GARCIA Hugo, GOURICHON Dimitri, HAJDARAJ Elsa, LATCHE Louise, LE PETIT Lily, LOTFI Sabrina, LOTFI Soulef, MIRIUTA David, PIRODEAU Gabriel, SANCHEZ Eléa, SOMSON Enzo, TOUSSAINT-LAURENT Mattéo, ZARATIN Matéo,

élèves de la classe de CM2 de Mme QUQUE Nathalie, école La Peyronnette, 31 140 SAINT-ALBAN, département de la Haute-Garonne.

EXPOSE DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Pour avoir une alimentation saine et équilibrée, il faut limiter le sucre, le gras, le sel et les additifs. L'alimentation durable consiste à consommer des produits bios, locaux et de saison ainsi que recycler ses déchets.

Aujourd'hui, en France, les restaurants scolaires commencent à proposer des produits meilleurs pour la santé. En effet, la loi Egalim de 2018 leur impose de se fournir en produits locaux, de qualité et de saison au minimum pour 50 %, dont 20 % en produits bios. Il était important de créer cette loi car, selon l'ADEME (Agence de la transition écologique), en 50 ans notre consommation de sucre a augmenté de 30 % et celle de matières grasses de 50 %. Nous consommons trop de protéines animales. Par conséquent, 90 % des espèces de poissons sont surexploitées dans le monde. De même, sur notre planète, 1/3 des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé alors qu'un milliard de personnes souffrent de la faim ou de malnutrition.

Il est urgent de faire en sorte que les élèves comprennent, dès leur plus jeune âge, l'importance de manger équilibré et de ne pas gaspiller. Alors, nous aimerions que notre proposition de loi montre la voie à suivre.

Le **premier article** prévoit la création d'une charte (voir annexe). Il n'existe pas de charte au niveau national concernant l'alimentation durable et équilibrée. Celle-ci n'est pas conçue que pour les élèves mais aussi pour les personnels des restaurants scolaires. Elle doit inciter chacun à prendre conscience que notre alimentation doit s'améliorer. Elle pourra servir de support pour les ambassadeurs de l'alimentation durable et équilibrée.

Concernant l'**article 2**, plutôt que d'inventer une nouvelle fonction nous préférons confier aux éco-délégués une mission d'ambassadeurs dans les restaurants scolaires. Il est possible que les élèves soient plus à l'écoute des conseils donnés par des camarades. De plus, les personnels pourront s'appuyer sur eux pour lutter contre le gaspillage. Grâce à leur formation, les ambassadeurs pourront faire des propositions adaptées aux goûts des élèves tout en respectant les exigences d'une alimentation variée et équilibrée.

Dans l'**article 3** est proposée la mise en place d'une semaine consacrée à l'alimentation durable et équilibrée. Il existe des journées et des semaines en lien avec l'alimentation et le gaspillage. La semaine que nous proposons est intéressante car elle englobe tous les points à aborder concernant l'alimentation durable et équilibrée. Une journée n'étant pas suffisante pour organiser toutes les actions, il est par conséquent nécessaire de les répartir sur une semaine entière. Comme le recommande la loi Egalim de 2018, les restaurants scolaires sont invités à établir des diagnostics sur le gaspillage alimentaire. Lors de cette semaine, les restaurants scolaires peuvent disposer de gâchimètres ou d'instruments de pesée pour calculer leur niveau de gaspillage. Les rencontres avec différents professionnels doivent servir à sensibiliser les élèves et les encourager à avoir un meilleur comportement alimentaire. Durant cette semaine, les ambassadeurs auront un rôle important à jouer.

Un composteur, prévu par l'**article 4**, est utile car il sert à recycler les déchets et dans un restaurant scolaire, beaucoup de déchets sont biodégradables. Ce n'est pas très onéreux, on peut même envisager de le construire soi-même. Le compost peut servir pour des projets pédagogiques.

En conclusion, nous espérons que notre proposition de loi fera du bien à notre santé ainsi qu'à notre planète.

PROPOSITION DE LOI

ARTICLE 1^{er}

Chaque restaurant scolaire doit respecter la *Charte de l'Alimentation durable et équilibrée et du Gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires*.

ARTICLE 2

Dans chaque restaurant scolaire des élèves élus éco-délégués ont une fonction d'ambassadeurs de l'alimentation durable et équilibrée. Ils reçoivent une formation et ont pour mission de participer à l'élaboration des menus, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de faire respecter la *Charte de l'Alimentation durable et équilibrée et du Gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires*.

ARTICLE 3

Lors de la *Semaine de l'Alimentation durable et équilibrée*, qui a lieu tous les ans, sont organisés des activités pédagogiques, des visites et ateliers de cuisine et des rencontres entre les différents partenaires : élèves, enseignants, animateurs, personnels des restaurants scolaires, producteurs locaux, personnels travaillant dans les organismes de collecte des déchets, élus municipaux et diététiciens.

La date de cette semaine varie chaque année pour un travail plus élaboré sur la saisonnalité des produits.

ARTICLE 4

Chaque restaurant scolaire doit posséder un composteur. Les déchets sont soit valorisés dans les établissements scolaires soit récupérés par les organismes de collecte.