

Proposition de loi

visant à encourager une alimentation durable et équilibrée

Présentée par la classe de CM2 de Mme LODENET
Ecole Les Solognots (Tigy, Loiret) – Académie Orléans-Tours

Elouan PHILIZOT, Evan CAMUS, Louane LE GALL, Paloma VALENCIA, Daniel DUCEAU, Kylian GUEGAN, Mathéo VINCENT, Gabriel LELONG, Dorig CLERMONT, Emmie DURAND, Johan BONNEVILLE, Jules COURTOIS-RIGOT, Sasha MONROCQ, Julien WAROUX, Timothé LOINTHIER, Théo GONDARD, Charlie LENOUARD, Virgile GIRAULT, Maëlanne FLATTET, Inès MARTIN

Mesdames, Messieurs,

Nous savons que notre planète est en danger. Pour la protéger nous devons agir rapidement !

Le réchauffement climatique se produit à cause de la pollution des humains. Il faut diminuer les exportations et importations des aliments (kiwis, ananas, mangues...). Les avions et camions transportent les fruits et légumes de pays étrangers et non saisonniers : le dioxyde de carbone rejeté par les transports pollue l'air. Nous devons convaincre les Français d'acheter des fruits et légumes de saison et qui sont récoltés à côté de chez nous pour réduire les transports de marchandises.

L'agriculture intensive pollue les sols avec l'utilisation des pesticides : les produits chimiques se dispersent dans le sol et polluent les nappes phréatiques. Les agriculteurs doivent être encouragés à produire des aliments biologiques afin de préserver notre eau. Les Français doivent continuer à consommer des aliments issus de l'agriculture biologique.

Nous devons réduire notre consommation de viande : chaque année, 65 milliards d'animaux destinés à être mangés sont tués dans le monde (soit 2 000 animaux par seconde).

Chaque kilo de viande utilise plusieurs milliers de litres d'eau : par exemple, selon l'ONU, un kilo de viande de bœuf consomme 13 500 litres d'eau. La viande de poulet est moins consommatrice, elle absorbe 4 100 litres d'eau.

Il faudrait manger moins de viande pour préserver notre eau. Pour remplacer cette alimentation, nous pouvons manger plus de céréales et légumineuses car elles consomment moins d'eau.

Nous avons remarqué que les cantines et restaurants jettent de la nourriture encore consommable.

Dans notre cantine, nous avons fait une « semaine anti-gaspillage » pour nous montrer que nous jetons trop d'aliments : les agents de cantine ont pesé la nourriture que nous n'avions pas mangée. Nous avons constaté que, en 4 jours, nous gaspillons plus de 47kg de nourriture (9kg en maternelle et 38,3kg en primaire).

Selon l'organisation WWF, dans le monde, 90% des stocks de poissons sont surexploités et 30% de la nourriture est perdue ou gaspillée. Si nous continuons à jeter la nourriture, les futures générations manqueront de ressources.

Le gaspillage alimentaire commence chez le producteur, à cause des normes de qualité : les fruits et légumes « moches » sont jetés. Cependant, certains commerçants les vendent moins chers.

Dans le monde, une personne sur dix a du mal à se nourrir. Il faut donner cette nourriture en trop à ceux qui ne mangent pas à leur faim !

Alors, aidez-nous à garder notre planète en bonne santé !

Article 1er

Les cantines scolaires doivent instaurer des menus avec des aliments biologiques au moins deux fois par semaine et mettre en place un régime alimentaire flexitarien : moins de viande, plus de légumineuses et fruits et légumes de saison...

Article 2

Les restaurants, cantines scolaires et commerces alimentaires doivent donner la nourriture non vendue et encore consommable à des associations luttant contre la pauvreté et la faim (Restos du Cœur, Croix Rouge Française, la Banque Alimentaire...). Ces associations viennent chercher la nourriture et la redistribuent aux personnes qui en ont besoin.

Article 3

Les cantines et restaurants doivent proposer des quantités de nourriture de taille différente (petite, moyenne et grande portion) pour éviter le gaspillage alimentaire.