



Français établis hors de France

**Proposition du Lycée français
d'Irlande**

Dublin

IRLANDE

Circonscription de M. Alexandre Holroyd

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

LE PARLEMENT DES ENFANTS – 25^{ème} édition
Année 2020-2021

PROPOSITION DE LOI

Visant à protéger les enfants contre *la mise en valeur sur les lieux de vente* de produits alimentaires ne garantissant pas une alimentation durable et équilibrée.

PRESENTEE par

**Les élèves de la classe de CM2
LYCEE FRANÇAIS D'Irlande – DUBLIN
Classe de Béatrice Cayet-Fernandez**

Alix BLOOM – Alexa BRADY – Lauryn CAPARROS – Emily COSTELLO
– Louis DEFER – Alan DIRIDOLLOU – Maud FAHEY – Alex
FERRANDEZ – Geneviève FLAVIN MC GHEE – Nolan GODO – Mahé
GRANDGEORGE – Juliette GRANT – Emilie GUILLEMET – Maëlig
GUPTA – Charlie HERMITTE – Solène HIGGINS – Gibson
LEDGERWOOD – Juliette LEFEBVRE – Kian LOPEZ-BASSOLS – Eva
MICHELON – Ishan MORGAN – Yacine OUZZANI TOUHAMI – Daniel
SABELLA – Laya SABRY – Luca TOWNLEY

EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Une loi importante concernant l'alimentation durable et équilibrée existe : la loi couramment appelée EGalim (Loi Agriculture et Alimentation). Cette loi vise à rétablir un équilibre entre les producteurs et la grande distribution et à rendre accessible une alimentation saine et durable pour tous les consommateurs. Promulguée le 30 octobre 2018, cette loi a déjà instauré de nombreuses mesures dans la restauration publique et privée, notamment l'interdiction des touillettes, pailles et bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires. Mais surtout, pour permettre au plus grand nombre d'avoir accès à une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement, la loi EGalim prévoit que le 1er janvier 2022 au plus tard, les repas servis dans les cantines scolaires soient préparés pour moitié, de produits bio, locaux ou écologiques.

Dans notre classe, nous avons pensé que ces mesures sont de belles avancées concernant notamment une meilleure qualité des menus proposés dans les cantines mais nous sommes convaincus également qu'une bonne hygiène alimentaire passe avant tout par l'information, l'éducation et le changement profond d'attitude.

Or et selon le CSA, les enfants de 4 à 10 ans passent plus de deux heures par jour devant la télévision et 10 % de leur temps de visionnage est consacré à la publicité, une loi est également intervenue relative à la suppression de la publicité commerciale dans les programmes jeunesse de la télévision publique (LOI no 2016-1771 du 20 décembre 2016). Si cette loi française semble efficace pour protéger les enfants de la publicité qui les vise, ***l'encadrement de ce marketing dans les points de vente nous a paru déficient***. Les élèves de la classe ont spontanément avoué être tentés par l'achat d'un produit visuellement attractif, de couleurs vives ou à l'effigie de leur héros préféré lorsqu'ils accompagnent leurs parents au supermarché.

Les enfants sont en effet de plus en plus prescripteurs d'achat et les grandes marques l'ont bien compris ! Il s'agit d'attirer l'attention des enfants de moins de treize ans pour des produits de pauvres qualités nutritionnelles par différentes stratégies comme : des emballages faisant référence à la magie, à la fantaisie, à l'aventure, utilisant des typographies enfantines ou offrant des jeux et des petits cadeaux.

Outre le packaging, on trouve également dans tous les supermarchés des présentoirs au graphisme attrayant qui ciblent particulièrement les enfants. Grâce à ces étalages, les bonbons, les barres chocolatées, les céréales trop sucrées, sont mis en valeur le plus souvent à la hauteur des yeux d'enfant. Il en va de même pour les présentoirs érigés en *tête de gondole* ou aux caisses, là où les enfants sont susceptibles de solliciter leurs parents, obligés de patienter pour régler leurs achats.

Les produits biologiques, quant à eux, font l'objet d'une mise en rayon à l'écart des produits ordinaires ; l'accès restreint à ces produits, exige une démarche volontaire de la part du consommateur et réduit d'autant leur achat spontané. En outre, cette mise en rayon dédiée ne permet pas à l'acheteur de comparer le prix d'un produit bio avec celui d'un produit ordinaire.

Nous pensons que toutes ces tactiques promotionnelles en faveur des produits peu sains, influencent négativement les habitudes alimentaires des enfants et peuvent avoir un impact sur leur santé (problèmes d'obésité notamment).

Tous les élèves de la classe de CM2 du Lycée Français d'Irlande, vous remercient pour l'attention que vous porterez à leur proposition de loi.

ARTICLE 1

Les présentoirs contenant des friandises (bonbons, chocolats, gâteaux) ainsi que des produits à faible valeur nutritionnelle (Nutri-Score D et E) seront interdits à l'entrée des commerces, en tête de rayon et aux caisses.

ARTICLE 2

Afin de ne pas faciliter leur accessibilité aux enfants, les produits à faible valeur nutritionnelle (Nutri-Score D et E) ne pourront pas être mis en rayons entre 80 et 130 cm de hauteur.

ARTICLE 3

Les emballages des produits destinés aux enfants devront afficher le Nutri-Score côté face et non au dos du produit.

ARTICLE 4

Les produits biologiques ne devront plus faire l'objet d'une mise en rayon dédiée mais devront être intégrés parmi les autres produits en affichant une étiquette-prix de couleur verte bien identifiée.



Académie de Guyane

Proposition de l'école de

Prospérité

à Saint-Laurent-du-Maroni

Circonscription de M. Lenaïck ADAM

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25ème PARLEMENT DES ENFANTS

PROPOSITION DE LOI

visant à promouvoir la mise en place d'un jardin potager
sans utilisation de produits chimiques dans toutes les écoles.

Présentée par

ADIPI Dreandre, AMIEMBA Ewald, AMIEMBA Gléjus,
GEDDEMAN Claufio, JAMI Gion, KWADJANI Serge,
MAC-INTOSH Talisha, POMBA Fabiano, SAMAPAÏ Laurice

élèves de CM2 de la classe de CM1-CM2 de Mme Élise
BIANCHI, de l'école de Prospérité, groupe scolaire Pierre Thérèse
de Saint-Laurent-du-Maroni (académie de Guyane)

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Une alimentation saine, durable et équilibrée permet aux humains d'être en bonne santé et de respecter l'environnement. Les fruits et les légumes contiennent des vitamines et des glucides indispensables au bon fonctionnement de notre corps. Ils sont donc très importants dans une bonne alimentation.

Les nutritionnistes disent que le petit déjeuner apporte 25 % de l'énergie dont nous avons besoin. Certains enfants ne mangent pas chez eux avant de venir à l'école, donc ils manquent d'énergie et ne peuvent pas bien travailler. En plus, certains élèves ne viennent pas du tout à l'école quand ils ne peuvent pas emmener de goûters. Si l'école pouvait fournir à ces élèves un goûter riche en vitamines, ils seraient en meilleures conditions pour travailler, et cela permettrait de lutter contre cette cause d'absentéisme.

Ceux qui apportent des goûters à l'école ont souvent des gâteaux, dans des emballages individuels, ce qui produit beaucoup de déchets. Les êtres humains sont très nombreux et la gestion des déchets est un réel problème à l'échelle de notre planète. Il est très important que les enfants fassent attention à ce problème. En plus, les gâteaux fournissent de l'énergie, mais elle n'est pas aussi bonne pour notre santé que celle contenue dans les fruits. Lorsque l'on compare une semaine de goûters avec des gâteaux et une semaine de goûters où les enfants ont demandé à leurs parents de leur donner des fruits à la place des gâteaux, on constate que la semaine des fruits ne produit aucun déchet, puisque ce que nous ne mangeons pas dans les fruits, nous pouvons le mettre dans le compost, qui va aider les plantes à grandir et donner de nouveaux fruits ensuite.

Les enfants boivent beaucoup de jus. Souvent, ces jus sont achetés dans les magasins et contiennent des composants chimiques et des concentrés de vitamines qui ne sont pas naturels. Ils sont souvent très sucrés, et tout cela n'est pas bon pour notre santé. Si nous mangeons trop de sucre, nous pouvons avoir des caries et grossir beaucoup.

Pour lutter contre les insectes ou aider les plantes à grandir, il existe des insecticides ou des engrais qui ne sont pas bons pour la santé, ils contiennent des produits chimiques qui peuvent empoisonner notre corps et créer des problèmes de santé si nous en consommons beaucoup.

Les cantines dans les écoles essaient au maximum de proposer aux élèves une alimentation saine et équilibrée mais elles ne peuvent pas toujours contrôler l'origine des aliments donnés aux enfants. Cultiver ses propres fruits et légumes permet de contrôler ce qu'on utilise pour les faire pousser, et de faire sa propre cuisine: des jus de fruits, des salades de fruits, des compotes, dans lesquels on peut décider de rajouter du sucre ou pas.

Il n'est pas toujours possible d'avoir la place de faire un jardin potager là où on est, mais il existe des jardins partagés où les gens qui n'ont pas de jardins cultivent leurs fruits et légumes, et parfois les gens qui ont des grands espaces peuvent les partager avec ceux qui n'en n'ont pas.

L'école est un lieu où nous apprenons beaucoup de choses. L'alimentation est très importante pour notre santé, et il est important que l'école participe au maximum à cette éducation. Ce qui est appris à l'école a très souvent un impact sur la vie à la maison.

En produisant nos propres fruits et légumes, nous pouvons contrôler ce que nous mangeons et donc avoir un jardin potager à l'école aiderait les enfants à prendre conscience de leur alimentation, et participerait à leur donner une alimentation saine, durable et équilibrée, sans produits chimiques, en réduisant beaucoup la production de déchets.

Article 1er

Toutes les écoles qui le peuvent doivent mettre en place un jardin potager pour cultiver des fruits et des légumes.

Article 2

L'école doit être en mesure de fournir aux élèves qui en ont besoin (qui ne mangent pas assez ou pas bien à la maison) des aliments sains et variés, donc des fruits ou des légumes.

Article 3

Les écoles qui n'ont pas la place ou pas la possibilité d'avoir un jardin potager peuvent se rapprocher d'une autre école pour partager le jardin, ou demander à la mairie de leur donner accès à un jardin partagé, ou alors se mettre en contact avec les agriculteurs locaux pour leur acheter des fruits et des légumes.

Article 4

Les écoles qui ont des cantines utiliseront au maximum les fruits et les légumes cultivés sans produits chimiques dans le jardin potager de l'école pour fournir aux enfants une alimentation riche, saine, durable et équilibrée.



Académie de Besançon

**Proposition de l'école primaire
d'Arc-sous-Montenot**

Circonscription de Mme Annie GENEVARD

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

Parlement des enfants 2021

Proposition de loi

visant à encourager la population à adopter un mode de consommation durable et équilibré en facilitant son accès économique, géographique et social.

Présentée

par Clovis VURPILLAT, Lilou MICHEL, Bastien LAURENT, Jade ERRAKI, Esteban BUGNON, Naël PREVALET, Mélanie PERRIN, Amédée PERREAU, Louna JUGUET, Julian DJENET-PIGEARD, Margarida DA CUNHA PINTO, Julie CORNUT JAWORSKI, Clara CLEMENT, Ayline CHOULET, Tom CANNELLE, Ilyès BENECHET, Gaël COURTET, Aimée PETITE, Melen CHOULET, Kélia PICHON, Ethan GRANDPERRIN

Élèves de CE2, CM1, CM2, classe de Mme Bahia CHABOD, école primaire d'Arc sous Montenot

Académie de BESANCON

EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, messieurs,

en 2018, la loi Egalim a été promulguée afin d'encourager les producteurs locaux et biologiques, et de promouvoir l'alimentation durable, saine et équilibrée auprès des consommateurs.

Cependant, sur 100 % des foyers, seul 16 % mangent des produits saisonniers et préfèrent les produits provenant de l'agriculture biologique et/ou locale, par respect de l'environnement et pour soutenir leur région, mais aussi pour la fraîcheur, la qualité, et la traçabilité des produits. Ce sont surtout des couples âgés et aisés.

Après avoir travaillé sur les fondements de l'alimentation durable et équilibrée, fait des recherches et rencontré une maraîchère qui cultive de manière traditionnelle ses fruits et légumes ainsi qu'un chef cuisinier d'un établissement scolaire affilié au label « AGRIOCAL », nous nous demandons pourquoi tout le monde n'adopte pas ce mode de consommation, et nous avons plusieurs éléments de réponse:

Tout d'abord, ce mode de consommation coûte cher, en effet, 80% des non consommateurs de produits non biologiques estiment que le coût des ces produits est trop élevé.

De plus, seulement 52% des français s'intéressent aux produits locaux en raison de la transparence sur les origines et la valorisation des producteurs et 10% seulement pensent que les produits locaux ont meilleur goût.

Nous pensons donc que pour développer et généraliser une alimentation durable, saine et équilibrée, dans la même lignée que la loi Egalim, il est nécessaire d'éduquer et d'encourager la population à se tourner vers ce mode d'alimentation en lui garantissant un accès économique, géographique et social.

Article 1

Dans les commerces alimentaires,
des promotions sont systématiquement appliquées pour les produits frais arrivant à date limite de consommation.
Un système de récompense est mis en place pour les consommateurs de produits alimentaires durables (bons d'achat).
Le nutriscore est désormais obligatoire sur tous les produits alimentaires.
Sous peine de malus, les commerces alimentaires doivent respecter un quota de produits ayant un fort bilan carbone.
Tous les commerces alimentaires sont en partenariat avec des associations caritatives récupérant les invendus.

Article 2

A l'école,
toutes les cantines sont en partenariat avec des producteurs locaux/biologiques et reçoivent des subventions pour cela (label départementaux).
L'alimentation durable est inscrite dans les programmes scolaires de l'éducation nationale.

Article 3

Dans les foyers,
chaque foyer doit disposer d'une liste de producteur locaux dans un périmètre de 30 kilomètres. Un pourcentage de la somme des différents achats réalisés chez ces producteurs sera déductible des impôts ou redevable en bons d'achat dans ces mêmes commerces.

Article 4

Dans les villes,
chaque appartement est désormais loué ou vendu avec un espace où la culture y est possible (toits végétaux, jardins partagés avec un système de récupération d'eau de pluie).



Académie d'Orléans- Tours

Proposition de l'école élémentaire

des Grands Jardins

d'Aubigny-sur-Nère

Circonscription de M. François CORMIER-BOULIGEON

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^{ème} parlement des enfants

Alimentation durable et équilibrée

Proposition de loi visant à inscrire le concept d'alimentation durable chez les consommateurs.

PRESENTEE

Par BOISTARD Eva, BOUQUIN Alice, BROSSIER Joffrey, COGNE Thiméo, DERYCKER Faustine, DHONDT NGOUAMA-KOKOLO Anicia, DUGUE Tristan, FOLTIER Maxime, FOSTY Owen, GROLIER NODIN-SEGUIN Louna, HAUTEMONT Mathéo, HEU Txheej-Zoo, LAFAURE Elsa, LAMARA Nawel, PAJON Linoa, PERNIN Nathan, PEZARD Léonie, ROCHER Léna, RUSTEMI Téodor, SECORRO Ophélia, THEVENEAU Mateus, VASILJEVIC Lara, YA Phénix.

Elèves de la classe de CM2 de Mmes BONNARD et MONOT, école élémentaire des Grands Jardins, Aubigny sur Nère.

Exposé des motifs

Mesdames, Messieurs,

Notre alimentation est responsable de 24% de l'empreinte carbone des ménages français. C'est pour cela qu'il nous apparaît indispensable d'inciter les consommateurs à faire évoluer leurs habitudes alimentaires et à leur faire prendre conscience de leur impact écologique sur la planète.

Nous savons que nous devons consommer chaque jour 5 fruits et légumes pour avoir une alimentation équilibrée. Or, 10 % des fruits et légumes ne sont pas récoltés car ils ne respectent pas les critères esthétiques des grandes surfaces. Nous avons également fait ce constat lorsque nous faisons les courses avec nos parents. De ce fait, il faudrait revoir la réglementation en vigueur concernant le calibrage des fruits et légumes.

Afin de limiter notre empreinte écologique, et de favoriser les filières dites courtes, il nous semble intéressant de sensibiliser les consommateurs sur les produits locaux qu'ils peuvent trouver autour de chez eux. Ainsi, sur le modèle des journées du patrimoine, les agriculteurs et producteurs locaux permettraient le libre accès à leur ferme ou exploitation dans le but de faire prendre conscience aux consommateurs que manger local est accessible à tous.

Pour nous, l'alimentation durable prend en compte trois notions : l'aspect écologique, l'égalité sociale et un enjeu politique. Afin de garantir une équité sociale, il faut permettre aux habitants d'avoir un accès facile aux fruits et légumes de saison tout en s'impliquant dans le respect de l'environnement.

Enfin, l'alimentation durable concerne également le gaspillage. Ainsi, selon l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, en 2016, près de 3 milliards de repas étaient servis en restauration collective et 540000 tonnes de nourriture jetée. Depuis la loi Egalim, et à compter du 1^{er} juillet 2021, les consommateurs pourront emporter chez eux les restes de leur repas non consommé au restaurant grâce au « doggy bag ». Celui-ci pourrait être aussi une alternative à la perte journalière de nourriture non consommée dans les restaurants collectifs.

Mesdames, Messieurs, nous avons choisi cette proposition de loi visant à inscrire le concept d'alimentation durable chez les consommateurs afin d'éveiller leur conscience sur la nécessité de s'alimenter de façon plus responsable.

Article 1^{er} :

Le calibrage des fruits et légumes est supprimé afin de favoriser la consommation de fruits et légumes dits « moches ».

Article 2 :

Les journées « agri-culturelles » sont instaurées pour permettre aux consommateurs de découvrir les produits locaux.

Article 3 :

Chaque mairie met à disposition des parcelles de terre pour la culture de jardins partagés ainsi que des points de compost à certains endroits de la ville.

Article 4 :

Afin de limiter le gaspillage, le « doggy bag » est étendu aux restaurations collectives.



Académie de Rennes

Proposition de l'école élémentaire

Le Petit Prince

de Ploeuc-l'hermitage

Circonscription de M. Marc LE FUR

Soumise au Jury national le lundi 3 mai 2021

25^{ème} parlement des enfants

Proposition de Loi visant à « l'alimentation durable et équilibrée »

Présentée par Lauranne BOTHOREL, Éloïse BOURDE, Elwen CHUPAU, Cindy CLÉMENT-GUYOMARD, Yuna CORBIN PINCEMIN, Louna DHAUSSY, Léane DUTERTE, Solène ESSELIN, Pierre GORIN, Gaspar HAMON, Mary HEBERT, Quentin HOUÉE, Nina LE FLOCH, Romane LE PRÉ GEORGELIN, Basile LE TOUZIC, Léa LEDOUX, Éloïse LUCAS, Zaïna MADI, Louna MAHÉ-ROYAND, Baptiste MARQUER, Jules MOURAND, Melvin PASSOT, Évan TARIN Maëva YOUNG.

Élèves de la classe de CM2, classe de M. Nabucet, école élémentaire « Le petit prince » de Ploeuc - l'hermitage, circonscription de Loudéac (Académie de Rennes).

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, messieurs,

Les habitudes concernant notre alimentation tout comme le contenu de notre assiette, changent depuis quelques décennies. Les aliments viennent des quatre coins du globe pour nous offrir une plus grande variété de produits tout au long de l'année.

Il faut cependant savoir qu'un légume importé hors saison a un coût énergétique plus de 10 fois supérieur à ce même légume produit en saison, localement. Sans compter l'impact écologique qu'engendrent les énormes surfaces de production.

Déguster une tomate en France, en hiver, implique que celle-ci vienne de pays exportateurs où sa production se fait sous serres avec des dégâts majeurs sur l'environnement (paysage, pollution des sols et des eaux, épuisement des nappes phréatiques...).

Mais tous les consommateurs ont-ils conscience de ces différents impacts qu'entraînent cette facilité de pouvoir avoir le fruit ou le légume que l'on veut quand on le veut ?

Vaut-il mieux préférer un produit biologique qui vient de très loin ou un produit issu d'une agriculture conventionnelle mais local ? comment les aider à choisir ? Comment les guider ?

Le manque d'informations n'aide pas les consommateurs dans leurs choix. Il est important de réagir maintenant pour limiter les différents impacts nocifs pour notre santé et pour notre planète.

Article 1^{er}

On guide et on aide le consommateur par l'installation dans chaque commerce ayant un rayon fruits et légumes, d'un pôle bien balisé « fruits et légumes de saisons ».

Article 2

Les cantines et restaurants scolaires organisent une « semaine saisonnière » (ou « journée saisonnière » en fonction de la capacité logistique) où les menus se composent uniquement de fruits et légumes de saison issus de productions locales, ce qui favorise les circuits courts.

Article 3

Mise en place d'une campagne publicitaire (télévision, presse, affichage) qui met en avant les fruits et légumes de la saison en cours.

Article 4

On place un étiquetage ludique sur les produits, qui indique le pays de leur provenance et le kilométrage qui les distance de la France.