

GROUPE CS-POP-VERTS

Postulat : Nouvelle approche de l'alimentation dans la restauration collective

Les cuisiniers et cuisinières engagés dans la restauration des écoles et des crèches de Delémont font du bon travail. Le Label Fourchette Verte, présent dans la plupart des cantines publiques, permet de proposer à leurs usagers et usagères une cuisine variée et équilibrée.

Or, de nombreuses études indépendantes et de plus en plus répandues font état d'immenses problèmes liés au domaine de l'agro-alimentaire, duquel proviennent quantité d'aliments, également utilisés dans nos cantines. Ces aliments contiennent souvent des produits de synthèse. Des pesticides, des perturbateurs endocriniens, des antibiotiques et des métaux lourds sont présents, au mieux sous forme de traces, au pire sous forme de composants, dans de nombreux aliments créés de manière intensive par l'industrie agro-alimentaire. Ceux-ci, à l'instar des agents conservateurs, peuvent avoir des conséquences désastreuses sur la santé, et contribuent à développer notamment de l'asthme, de l'hyperactivité, des allergies, des baisses de la fécondité, des problèmes de diabète, des cancers, ou des malformations foetales.

Sur le modèle de certaines municipalités en France qui réagissent de manière pro-active à ces menaces latentes, ce postulat demande à la ville de Delémont d'adopter le principe de précaution et de faire le pas d'imposer une approche qui garantit une alimentation irréprochable dans les cantines scolaires et les crèches. Nous souhaitons que cette approche se montre particulièrement pointilleuse quant à la traçabilité des aliments, à leur mode de production, et qu'elle propose des alternatives à la consommation excessive de sucres et de viandes. Dans la mesure du possible, complémentaire au Label Fourchette verte, nous souhaitons que cette nouvelle approche encourage encore plus les filières locales et l'agriculture biologique. Si ces mesures ont certainement un coût, elles peuvent sans doute être compensées par une diminution de la consommation de produits carnés.

Outre une préservation de la santé des utilisateurs et utilisatrices des cantines, cette mesure aurait l'avantage d'une part, d'encourager la production locale et de permettre à l'agriculture biologique de trouver des alternatives à la vente en supermarché qui comprime ses marges bénéficiaires, et d'autre part, avec une bonne communication, d'exercer une pression symbolique sur les marchés et sur lesdites industries. Une telle mesure permettrait enfin d'entreprendre une démarche pédagogique fondamentale et citoyenne liée à notre consommation et ses multiples incidences sur l'environnement.

Camille Rebetez



M. U. Lini

