

Compte-rendu de l'atelier du 28 février 2019.

Atelier Strasbourg sans perturbateur endocrinien.

L'alimentation : 80% de notre exposition aux perturbateurs endocriniens

La première réunion de l'atelier d'initiative citoyenne Strasbourg sans perturbateur endocrinien s'est tenue le 28 février 2018, de 19h à 21h, dans le grand salon, au centre administratif, en présence de Madame Chantal Cutajar, adjointe au Maire de Strasbourg, en charge de la démocratie locale et animée par Ludivine Quintallet, citoyenne de Strasbourg, à l'initiative de l'atelier.

Ordre du jour. Notre alimentation contaminée par :

1-les pesticides. Manger bio ? Demande des citoyens et offre insuffisante, cantines bio, appel des coquelicots etc...

2-les emballages alimentaires. Pourquoi et comment ils polluent nos aliments

3-les additifs alimentaires. Substances chimiques ajoutées à nos aliments, les effets sur notre santé ?

Introduction de Madame Chantal Cutajar et présentation de l'objectif des ateliers d'initiative citoyenne « Strasbourg sans perturbateur endocrinien » : permettre aux citoyens de contribuer à l'élaboration des politiques publiques de lutte contre les perturbateurs endocriniens, au niveau local, national et européen. Cet atelier s'inscrit dans la démarche du Pacte pour la démocratie locale à Strasbourg.

Présentation de l'ordre du jour de l'atelier du 28 février 2019 par Ludivine Quintallet.

1-les pesticides.

Présentation par Madame Anne Corvoisier, Présidente de « Nous voulons des coquelicots Strasbourg ». Ce mouvement national rassemble des citoyens et lance un appel pour l'arrêt des pesticides de synthèse. L'objectif de cet appel est de recueillir 5 millions de signatures.

Un mouvement similaire existe en Suisse et en Belgique. La Salvador et Cuba n'utilisent plus de pesticides.

Présentation du mécanisme de l'Initiative Citoyenne Européenne (ICE) permettant aux citoyens européens de demander à la Commission européenne de présenter une proposition législative. L'ICE doit recueillir préalablement 1 million de signatures pour être valable.

Question du glyphosate, autorisé bien que la demande d'interdiction soit forte de la part des citoyens.

Question du poids des lobbys contre l'agriculture biologique.

Les participants constatent que les avancées en matière de santé-environnement viennent majoritairement de l'échelon local, sous l'impulsion des citoyens et associations.

Question du manque de soutien à l'agriculture biologique : les agriculteurs biologiques portent plainte contre l'Etat pour non versement de leurs aides.

L'organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace (OPABA) peut permettre à la ville d'identifier les leviers pour parvenir à une alimentation biologique à 100% dans la restauration scolaire. Il serait intéressant de demander l'avis de l'OPABA sur la faisabilité d'une restauration scolaire 100% biologique à Strasbourg.

Préconisations des participants :

- signature par la ville de Strasbourg de l'appel des coquelicots.
- soutien de la ville à toutes les initiatives de luttés contre les perturbateurs endocriniens
- suivi contradictoire assuré par les citoyens, des démarches de protection contre les PE, engagées par la ville.
- soutien de l'Etat à l'agriculture biologique et paiement des aides dues aux agriculteurs biologiques.
- objectif d'aliments issus à 100% de l'Agriculture biologique et locale pour la restauration collective.
- éducation et sensibilisation des consommateurs à la consommation d'aliments biologiques.

2-les emballages.

Présence d'huiles minérales dans les cartons et papiers d'emballages. Migration de ces huiles vers les aliments contenus dans ces emballages

Les emballages plastiques laissent migrer des substances chimiques vers les aliments qu'ils contiennent. L'eau en bouteille est contaminée par des particules de plastique.

Les process de restauration collective industrielle multiplient le recours aux emballages et au transport. Exemple de la liaison froide en restauration collective : le repas est cuisiné dans une cuisine centrale puis consommé ailleurs.

Préconisations des participants :

- relocaliser les cuisines sur les lieux de consommation des repas. Favoriser les « cuisines sur place ».
- favoriser la consigne au lieu des emballages jetables, par exemple, en multipliant les points de collecte des emballages consignés.
- utiliser du verre ou de l'inox pour cuisiner et réchauffer les repas. Ne pas réchauffer des aliments dans des matières plastiques ou non inertes.
- augmenter la contenance des emballages.

3-les additifs alimentaires.

Sont des substances ajoutées aux aliments dans un but technologique. Leurs effets sur la santé sont mal connus.

Question des nanoparticules : incertitude pour la santé, pénètrent dans l'organisme. Nombreuses infractions dans l'étiquetage des produits sur la présence de nanoparticules, relevées par les organismes de contrôle.

Préconisations des participants :

- interdire dans l'alimentation les additifs de classe 3 et 4.
- revenir à une alimentation moins transformée.
- interdire l'utilisation de nanoparticules dans l'alimentation.