

Du bio dans les cantines de Saint Egrève ?

La municipalité veut introduire des repas bios dans les cantines scolaires.
Nous approuvons évidemment cette orientation que nous avons déjà souvent évoquée.

Pour son succès, elle doit être accompagnée d'explications et d'une réflexion large et suivie sur notre alimentation, tant pour les enfants que pour les parents et le personnel des cantines. Les difficultés sont réelles: plus de légumes et de céréales, moins de viande, cela n'emporte pas immédiatement l'adhésion des jeunes, pourtant indispensable! Les produits sont plus chers, et réclament plus de travail de préparation par le personnel. Ce passage rencontrera donc des réticences auxquelles il faut répondre sans détour dès maintenant.

L'agriculture biologique n'est pas une mode pour obscurantistes, c'est une nécessité pour lutter contre les gaz à effet de serre qui modifient le climat, et pour le maintien à long terme de la fertilité des sols :

L'agriculture produit près de 1/5 des gaz à effet de serre émis en France, principalement à cause des engrais (fabrication à partir du pétrole, et décomposition dans le sol), et à cause du méthane rejeté par les ruminants.

L'usage débridé d'insecticides détruit sans distinction tous les insectes, indispensables à la pollinisation et à l'équilibre entre parasites et prédateurs. Avec les désherbants, ils perturbent gravement la micro-faune des sols, insectes, vers, champignons et bactéries, sur lesquels reposent la fertilité et la stabilité de nos champs.

Et tous ces produits aboutissent dans les nappes et les rivières au point que dans certaines régions l'eau n'est plus potable.

La nourriture biologique vise aussi à une meilleure utilisation des terres agricoles, menacées par l'extension d'un habitat dispersé, des routes et des industries. L'élevage basé sur les céréales est le moyen le moins efficace de produire les protéines dont nous avons besoin.

Que dire enfin des pommes d'Amérique du sud qui ont parcouru 20 000 km en chambre froide, quand les pommes des Alpes sont disponibles !

Consommateurs, à la maison ou en restauration collective, sortons de cette impasse qui menace le climat, l'eau et la production même de nourriture ! Revenons à des produits locaux et de saison, cultivés en préservant l'équilibre biologique des sols, sans gaspiller l'espace agricole.

Certes, les produits bio sont plus chers et moins parfaits d'aspect, mais ils proviennent d'exploitations qui offrent plus d'emploi. Moins de viande dans nos repas, c'est un changement pour beaucoup d'entre nous, mais c'est aussi une dépense réduite, qui peut aider à accepter le prix des légumes bio, et probablement une amélioration de la santé publique. Une révision des tarifs en fonction du revenu sera peut-être utile pour qu'ils restent accessibles à tous.

Vos élus du groupe Ecologie, Solidarité et Démocratie, Mathilde Dubesset et Jean-Pierre Moy
Consultez notre site www.vert-saint-egreve.fr