



### **Conférence de presse du 30.9. 2016**

Claire Magnin/ Les Verts Biel-Bienne :

Le 19. 8.2014 une initiative municipale « pour une alimentation saine » a été lancée. Elle est soutenue par les Verts Biel-Bienne, Passerelle, Le Conseil des Parents, le Conseil des Aînés, Terre-Vision, les jardins communautaires, Vision 2035, L'Arbre à Palabres. Elle a été déposée le 13 janvier 2015 munie de 2530 signatures valables.

Elle demande la suppression de la préparation de repas industriels selon la ligne froide et confiée à des tiers, la préparation locale des repas, l'utilisation de produits frais, locaux, si possible biologiques, et une alimentation équilibrée adaptée aux besoins alimentaires des différentes classes d'âge. Elle demande en outre que le personnel d'encadrement soit sensibilisé aux notions d'alimentation saine. Enfin elle demande que les principes contenus dans l'initiative soient inscrits dans le règlement de la ville.

Suite à la résiliation par le Conseil Municipal, du contrat avec l'entreprise chargée de livrer des repas aux écoles de jour en 2015, le comité d'initiative et la Direction des de la formation, de la culture et des sports (FSC) ont entamé des discussions, en vue de répondre éventuellement aux demandes de l'initiative.

Le comité d'initiative a insisté sur différents points qui pour lui sont inaliénables.

1. La ville doit pouvoir contrôler la confection des repas « du champs à l'assiette » et celle-ci ne doit plus être confiée à des tiers.
2. Les repas confectionnés industriellement sont proscrits
3. La confection des repas doit se faire sur place
4. Les produits doivent provenir de producteurs locaux, si possible biologiques.
5. Les principes d'une alimentation équilibrée doivent être respectés.
6. Les contenants, le transport et les modes de conservation doivent préserver la qualité de la nourriture et ne pas introduire des substances susceptibles de l'altérer, tels que le plastique ou d'autres modes d'emballage.
7. Le personnel doit être formé aux principes de l'alimentation saine.

D'autre part, le comité d'initiative est resté attentif au fait que le changement de mode de distribution ou de confection des repas ne doit en aucun cas entraîner une augmentation du prix du repas pour les parents, surtout pour les familles à faible ou moyens revenus, ce qui pourrait entraîner une désaffection des repas scolaires pour ces familles.

Les discussions avec les responsables de la direction de la FSC et la Chancelière ont été ouvertes et les demandes du comité entendues. Le comité a participé à l'élaboration du Règlement et a pu apporter les compléments qu'il jugeait nécessaire.

En ce qui concerne l'inscription dans le Règlement de la Ville l'arrêté qui sera voté par le Conseil de Ville mentionne que ces principes seront inclus lors de la prochaine révision dudit Règlement. Cette solution est acceptable pour le Comité.



Für eine gesunde Ernährung  
Pour une alimentation saine

## **Status aus Sicht der Elternvertretungen (Gesamtelternrat) der Bieler Schulen**

André F. Burri (+41 79 5437076 / andre.burri@bluewin.ch)

### ***Zur Erinnerung***

Rund die Hälfte der Mahlzeiten, die in den Bieler Tagesschulen auf den Tisch kommt, wird zwei Mal pro Woche kalt und in Plastik verpackt aus dem Baselbiet in Lastwagen antransportiert.

Anders ist die Situation in den Kindertagesstätten und den städtischen Betagtenheimen. Hier werden die Mahlzeiten vor Ort mit frischen Lebensmitteln zubereitet.

Die Initiative will gewährleisten, dass dies weiterhin so bleibt. Viele Kinder in den Kitas sind sich das von zu Hause aus gewöhnt, und es wäre schade, wenn sie in den Betreuungseinrichtungen zum Verzehr von Fertigprodukten umerzogen würden.

### ***Für gesundes Essen aus der Region***

Genau das möchte die Initiative „für eine gesunde Ernährung“ bewahren und erweitern. Konkret fordert sie, dass die Stadt Biel für eine gesunde Ernährung in den Kindertagesstätten, Tagesschulen und städtischen Betagtenheimen sorgt: die Mahlzeiten sollen möglichst täglich mit frischen Zutaten zubereitet werden und die Lebensmittel sollen wenn immer möglich aus regionaler Produktion und aus biologischem Landbau stammen. Die richtige und schonende Zubereitung, Lagerung und der optimale Transport sind Schlüsselemente zur erfolgreichen Umsetzung. Mehr zum gesundheitlichen Aspekt im Beitrag von Frau Dr. Verrey-Bass.

### ***Projektentwicklung***

Das Initiativkomitee konnte zusammen mit der Direktion Kultur/Sport (unter der Leitung von Herrn Némitz und den zuständigen Juristen der Stadt Biel) in konstruktiver Arbeit gute Grundlagen schaffen. Themen wie Infrastruktur, Vorbereitung der Speisen, Zubereitung und Abläufe wurden ausführlich geprüft und besprochen.

So wurden etwa mit Pro Culina (<http://www.proculina.ch>) Projekte und Abläufe in Gesundheitsinstitutionen wie etwa Spitälern besprochen. Schonende Verfahren und Verwendung verschiedener Zubereitungs-, Lagerungs- und Aufbewahrungsmaterialien wurden ebenso aufgezeigt wie Erfahrungen mit zentralen und dezentralen Küchen.

Aus den Eckpunkten wurde das vorliegende Reglement erstellt, welches wir in unveränderter Form zur Annahme empfehlen. Zu einem späteren Zeitpunkt müssen in der Stadtordnung bei der anstehenden Überarbeitung entsprechende Grundsätze verankert werden.

Wir setzen damit einen Grundstein für eine gesunde Ernährung unter optimalen ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten.

Eine entsprechende Umsetzung, welche wir weiterhin gerne begleiten, wird zum Wohle der Zielgruppen beitragen. Sie kann auch von anderen Städten übernommen und eingesetzt werden.

Danke für Ihre Unterstützung. Vielen Dank auch an Herrn Némitz und seinen Kolleginnen und Kollegen für die konstruktive Zusammenarbeit!



## Roland Gurtner, Passerelle

Mesdames, Messieurs

Pour mettre en œuvre notre initiative, le Conseil municipal nous propose, non pas d'inscrire un certain nombre de principes dans le règlement de la Ville, comme le demande le texte de l'initiative, mais de fixer ces derniers dans un règlement du Conseil de ville. Après un certain nombre d'entretiens très constructifs, aussi bien avec la direction de M.Némitz et la chancière Mme Labbé qu'avec des experts, le comité d'initiative se rallie à cette solution, qui satisfait aux revendications fondamentales de notre initiative, à savoir :

- La production des repas à Bienne même, ce qui permet d'éviter le transport polluant et coûteux d'aliments sur de longues distances ;
- La production de repas sains, préparés avec des produits frais, si possible biologiques et de saison, fournis, dans la mesure du possible, par des producteurs locaux ou régionaux. Ce qui favorise l'agriculture de proximité et garantit une alimentation plus saine ;
- L'utilisation, pour la préparation et la conservation des aliments, de récipients réutilisables ne présentant pas de danger pour la santé, ce qui exclut le conditionnement des aliments dans des emballages jetables en plastique.
- La sensibilisation du personnel d'encadrement

Le comité est également d'accord de déroger à l'un des principes formulés dans l'initiative, à savoir l'exclusion de la ligne froide. Celle-ci signifiait pour nous que les repas étaient réfrigérés et conditionnés sous plastique, transportés sur de longues distances, avant d'être réchauffés dans des steamers. Au cours d'entretiens avec des experts, il a toutefois pu se convaincre que ce mode de conservation des aliments permet non seulement de préserver la qualité nutritionnelle des aliments, mais aussi d'organiser la production de repas de manière économique et écologique. Donc transport sur des distances courtes et conditionnement dans des récipients en acier, ce qui exclut les emballages jetables.

Le comité se rallie aussi à l'idée d'inscrire dans le règlement de la Ville, en tant que principe général, un article exprimant la volonté politique de veiller à une alimentation saine dans les structures d'accueil des enfants et les EMS. La formulation définitive d'un tel principe devrait être discutée à l'occasion de la révision totale du règlement de la Ville, dont les travaux viennent de commencer.

Quant aux principes d'une alimentation saine qui figurent dans notre initiative, ils ont été formulés dans le « Règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales » qui sera soumis au Conseil de ville lors de la séance d'octobre. Consulté par la DFCS, le comité a approuvé à l'unanimité la formulation de ces principes aux articles 2 et 3 de ce règlement.

Malgré les concessions faites, le comité salue cette proposition de mise en œuvre de l'initiative, et il est donc prêt à retirer cette dernière. Mais à la condition sine qua non que le Conseil de ville accepte ce règlement sans le modifier. Si des modifications importantes devaient y être apportées, en particulier dans les articles 2 et 3, alors nous sommes prêts à défendre notre initiative devant le peuple. Au vu de la facilité avec laquelle nous avons récolté les signatures, l'initiative aurait alors toutes les chances d'être acceptée. Le comité ne prendra donc sa décision de retirer ou non son initiative qu'à l'issue de la discussion et du vote concernant le règlement.



Voilà donc le message que nous voulons transmettre aux conseillères et conseillers de ville en vue de la prochaine séance du Conseil de ville, mais aussi à toutes les personnes qui ont signé notre initiative.

Dr. F. Verrey Bass, Neurologie FMH, Seniorenrat Pro Senectute:

Der Seniorenrat von Pro Senectute Biel/Bienne-Seeland hat mit grosser Genugtuung Kenntnis genommen vom vorgesehenen folgenden Satz im neuen Reglement der Stadt Biel über die gesunde Ernährung in den Tagesschulen der Stadt: " Bei der Zubereitung, der Konservierung und der Lieferung werden Mehrwegbinde und keine gesundheitsschädigende Stoffe verwendet"

Dies schliesst also für die Zukunft definitiv jegliche Form von Plastikverpackung aus sowie den Zusatz in der Nahrung von Substanzen, die vor allem für die Gesundheit von Kindern schädlich sind, insbesondere diese hormonaktiven Stoffe, die den Kreislauf der körpereigenen Hormone stören und somit auch einen wesentlichen negativen Einfluss auf das Wachstum und die Entwicklung der Kinder haben.

Erfahrungen sind leider das, was sie sind : man stellt nachträglich und mit Verspätung fest, dass gewisse Substanzen toxisch oder gefährlich für die öffentliche Gesundheit sind. Es ist schwierig, Rückschritte zu unternehmen oder eine neue Richtung einzuschlagen, weil oft kaum überwindbare ökonomische Faktoren berücksichtigt werden müssen !

Mit der Einführung des neuen Reglements werden die Verantwortlichen der Tagesschulen der Stadt einen wesentlichen Beitrag leisten für die Gesundheit der aufwachsenden Generationen und dies nicht nur betreffend spezielle neurologische und neuropsychiatrische Krankheiten ( Krankheiten des Gehirns, aber auch anderer Organe, möglicherweise ebenfalls Tumore ; ausserdem krankhaftes Verhalten), sowie auch die Fortpflanzungsorgane.

Die Neurowissenschaften stecken noch in den Kinderschuhen, aber ihre Entwicklungen sind rasant und eindrucklich. Sie zeigen, wie sehr der Mensch, vor allem während seiner Entwicklung, von seiner Umgebung abhängig ist, somit auch von der Nahrung, die er zu sich nimmt.

Auch die Art, das Essen zuzubereiten, Geschmacksverbesserer, Zucker und Salz hinzuzufügen, hat einen deutlichen Einfluss auf die Gesundheit. Die starke Zunahme von Krankheiten, die von diesen zwei Substanzen abhängig sind, beweisen es zur Genüge : Diabetes, Übergewicht bei den Kindern, frühes Auftreten von Bluthochdruck bei den jungen Erwachsenen, und so weiter. Dabei werden alle diese Zusatzstoffe völlig überflüssig bei frischen, lokalen Nahrungsmitteln, die in Ruhe ausreifen konnten.

Die Annahme des Reglements für eine gesunde Ernährung in den Tagesschulen von Biel durch den Stadtrat wird somit ein Riesenschritt in die richtige Richtung sein. Mit diesem neuen Reglement der Stadt wird Biel hoffentlich auch ein gutes Beispiel für andere Städte werden, die noch zögern, diese Richtung einzuschlagen



Dr. F. Verrey Bass, Neurologue FMH, Conseil des Aînés de Pro Senectute :

Le conseil des aînés de Pro Senectute Biel/Bienne-Seeland a pris connaissance avec grande satisfaction de la phrase prévue dans le Règlement sur la nourriture saine dans les structures d'accueil de la ville de Bienne : " Bei der Zubereitung, der Konservierung und der Lieferung werden Mehrweggebinde und keine gesundheitsschädigende Stoffe verwendet "

Ceci exclu donc définitivement à l'avenir des emballages en plastique et l'ajout de substances nuisibles à la santé des enfants en particulier, surtout ces perturbateurs endocriniens qui interfèrent avec les cycles des hormones et ont de ce fait une influence néfaste sur la croissance et le développement des enfants.

Les expériences étant ce qu'elles sont, c'est malheureusement toujours avec du retard que l'on se rend compte de la toxicité ou dangerosité de certaines substances sur la santé publique. Revenir en arrière ou changer de direction est plus difficile, vu les enjeux économiques.

Avec l'application du nouveau Règlement, les responsables des structures d'accueil vont contribuer de manière non négligeable à la santé future des générations montantes, et ceci non seulement concernant certaines maladies du système neurologique et neuropsychiatrique (maladies du cerveau, éventuellement d'autres organes, voire tumeurs ; comportements pathologiques), mais aussi du système de la reproduction.

Les neurosciences ne sont qu'au début de leurs découvertes, mais les avancées sont impressionnantes et rapides. Elles démontrent combien l'être humain, surtout pendant la phase de croissance, est dépendant de son entourage et donc de ce dont il se nourrit.

Il y a aussi la manière de préparer les repas, d'ajouter des rehausseurs de goûts, du sucre, du sel, qui a un impact sur la santé. L'augmentation des maladies dépendantes de ces deux substances le prouve suffisamment : diabète, obésité chez les jeunes, apparition précoce d'hypertension chez les jeunes adultes, et autres. Et pourtant tous ces ajouts deviennent inutiles avec des produits frais, locaux, cueillis à maturité.

La décision du conseil de ville de Bienne concernant le nouveau Règlement pour une nourriture saine dans les structures d'accueil de la ville sera donc un pas de géant dans la bonne direction. Nous espérons beaucoup que ce nouveau règlement sera un exemple pour d'autres villes qui hésitent à aller dans cette même direction.