

Question écrite de Mme Vandeputte relative au suremballage.

Le suremballage, un sujet un peu différent de celui de la motion « Zéro plastique » adoptée dernièrement par le Conseil, mais néanmoins convergent dans l'esprit.

Je souhaiterais avoir des informations à propos des « douceurs » qui nous sont proposées pendant nos séances de conseil communal et vous soumetts donc quelques questions :

Est-ce que ce même genre de choses se trouvent aussi proposées à l'occasion de réunions que tiennent nos échevines et échevins ou fonctionnaires communaux ?

Pourquoi des sucreries ?

Sachant tout le tort que le sucre provoque sur nos santés, ne pourrait-on envisager, à tout le moins, des produits plus naturellement et faiblement sucrés et/ou une alternative salée ou neutre ?

Je suppose que ces friandises relèvent de commandes qui sont conclues suite à des appels d'offres et à des remises de prix et qu'elles le sont pour une certaine période.

Pourriez-vous dire pour quel terme court encore le contrat de ces livraisons ?

Pourriez-vous dire s'il est prévu de revoir le cahier des charges pour les prochains appels d'offres de sorte à taquiner nos palais de produits dépourvus de tout emballage individuel, relevant d'une production plus locale et d'un mode de fourniture le plus écologique possible en termes de livraison des produits ?

Ceci permettrait de retenir une alternative plus recommandable tant sur le plan de la santé que sur celui de la politique de la réduction des déchets et pourrait ainsi être utilisée également au sein des services communaux à l'occasion de réunions ce qui participerait à distiller un message constructivement positif et exemplatif en matière sanitaire et environnemental.

Réponse:

Les biscuits sont commandés dans le cadre du marché « Location de machines à café et la fourniture de leurs consommables » (novembre 2017 – novembre 2021). Il ne s'agit donc pas de l'objet principal du marché (par lequel nous commandons également du café fairtrade et bio) mais d'un poste relativement secondaire. Le fournisseur ne propose que ce type de friandises et d'emballage.

Ces produits peuvent être servis lors des réunions des échevin·e·s.

Cependant et dans un premier temps, rien ne nous oblige à continuer à commander et consommer ces douceurs emballées individuellement. Nous devons toutefois vider les stocks, ce qui explique leur présence actuelle. Dans le cadre du prochain marché public, nous pourrions émettre des conditions liées à la limitation et l'absence d'emballage. Seront également pris en compte les caractères biologique, local et équitable dans les conditions d'un futur marché public « Location de machines à café et la fourniture de leurs consommables ».

Effets du sucre sur l'organisme

Le sucre est naturellement présent dans les fruits et les légumes, mais il est aussi ajouté à des produits tels que les biscuits, la crème glacée, les bonbons, etc. Le sucre blanc n'est pas en soi nocif, mais les experts s'entendent pour dire qu'une consommation excessive de sucre ajouté pose un risque pour la santé. Tous les sucres fournissent la même quantité d'énergie, un gramme équivaut à environ quatre calories.

Toutefois, la source de sucre peut amener l'organisme à digérer et à libérer le sucre différemment :

- Le sucre d'origine naturelle présent dans les fruits, les légumes et les autres aliments est accompagné d'autres nutriments, notamment des fibres solubles. Lorsqu'on mange une pomme, l'organisme absorbe tous les nutriments contenus dans cette pomme en plus du sucre. De plus, les fibres solubles contribuent à la libération lente du sucre dans la circulation sanguine. Ainsi, les experts affirment que le sucre d'origine naturelle ne présente pas de risque pour la santé.

- On trouve du sucre ajouté dans des produits, comme les biscuits, les bonbons et les boissons gazeuses, qui ne contiennent pas d'autres nutriments. Ce sucre est absorbé directement par l'organisme et est rapidement transformé en gras. Avec le temps, l'accumulation de ces calories non nutritives ne fait que contribuer à une prise de poids, ce qui fait augmenter les risques pour la santé.

Les fabricants tentent de nous séduire avec mille et une mentions : « source de fibres », « source de fer », « source d'oméga-3 », « source de calcium », « sans sucre ajouté », etc. Ils attirent ainsi notre attention sur certaines « qualités » des biscuits, mais tentent aussi de nous en faire oublier les défauts.

Certains biscuits du commerce dits « riches en fibres » le sont grâce à l'ajout d'inuline ou d'extrait de chicorée (source d'inuline). Ce sont bien des fibres, mais elles n'ont pas les propriétés des fibres de la farine de blé entier, de l'avoine, des légumineuses et des fruits sur la satiété et la régularité intestinale, notamment.