

Vœu relatif à la réduction de l'exposition au cadmium dans les cantines scolaires du 14^e arrondissement

Pour du pain, des pâtes et des pommes de terre 100 % bio

Considérant que le cadmium est un métal lourd toxique classé cancérigène certain pour l'être humain, dont l'exposition chronique est associée à des atteintes rénales, osseuses et à un risque accru de cancers ;

Considérant que les travaux de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) ont mis en évidence une exposition alimentaire significative de la population française au cadmium, notamment via certaines denrées courantes issues de sols contaminés ;

Considérant que les produits issus du blé comme les pâtes et le pain ainsi que les pommes de terre comptent parmi les produits alimentaires les plus contaminés au cadmium et que ce sont des aliments peu onéreux ;

Considérant que l'analyse publiée en 2014 dans le British Journal of Nutrition démontre que les aliments bio sont moins contaminés que les aliments issus de l'agriculture conventionnelle ou durable, jusqu'à près de la moitié moins que ceux issus du conventionnel, du fait notamment de cahiers des charges imposant des pratiques agricoles excluant les engrais phosphatés de synthèse ;

Considérant que les enfants constituent une population particulièrement vulnérable, en raison de leur poids corporel plus faible, de leur métabolisme et de leur phase de développement, ce qui les expose davantage aux effets toxiques du cadmium ;

Considérant que la restauration scolaire représente un levier essentiel de protection de la santé publique, en particulier pour les enfants les plus jeunes, et qu'elle doit tendre vers les standards les plus élevés en matière de qualité sanitaire des aliments ;

Sur proposition de Rodrigo Arenas et des élus LFI-Nouveau Paris populaire, émet le vœu que la mairie du 14^e arrondissement :

- Engage les démarches nécessaires afin que, à compter du 1^{er} janvier 2027, l'ensemble du pain, des pâtes et des pommes de terre servis dans les cantines scolaires du 14^e, soient à 100% issus de l'agriculture biologique, cela en tenant compte des contraintes budgétaires et logistiques ;
- Informe régulièrement les conseils d'école et les familles de la mise en œuvre de cet objectif et de ses impacts, notamment en matière de santé et d'environnement ;
- Mène, en lien avec les services compétents, une évaluation de l'exposition au cadmium dans la restauration scolaire afin de mesurer les bénéfices de cette transition.