

Dumonda Lamprecht concernent la rolla da pionier dal chantun en la gastronomia collectiva

Ultra dals secturs d'industria e d'edifizis èn er noss systems alimentars cunresponsabels per las emissiuns da gas cun effect da serra – ina part considerabla da tut las emissiuns deriva da la producziun, da l'elavuraziun, dal transport e dal sguaz da victualias. Differents champs d'acziun èn enconuschents per reducir las emissiuns ed il consum da resursas en noss sistem alimentar – tranter auter: metter il focus sin regionalitad e stagiunalitad, evitar food waste ed utilisar victualias producidas en moda biologica.

La strategia da clima da la Confederaziun constatescha en la mesira K-03 «gastronomia collectiva», ch'il muster da consum da las instituziuns d'alimentaziun publicas e privatas sajan in regulatur impurtant per dapli persistenza en noss sistem alimentar.

En il rapport tar il relasch davart la promoziun e finanziaziun da mesiras per la protecziun dal clima e per l'adattaziun al clima en il Grischun (Lescha davart il fond per il clima; LCclima; DG 820.400, art. 17) ha il chantun Grischun definì da vulair surpigliar ensemen cun las vischnancas ina rolla da pionier. Auters chantuns sco il Giura, Lucerna e Vad han cleras finamiras per promover l'agricultura biologica e dapli products biologics en la gastronomia collectiva. A partir dal 2025 entran er en vigur las prescripziuns da las citads da Turitg e da Genevra che valan sco liantas per cumprar products cun in label en la gastronomia collectiva.

Cun promover l'agricultura biologica regionala e l'utilisaziun da products regionals en las cantinas publicas e privatas, èsi pussaivel da prender per mauns directamain in grond dumber da sfidas e da reducir considerablamain las emissiuns da CO₂:

- damain emissiuns tras pli curtas vias da transport
- cleramain damain pavel (importads) ord cultivaziun d'ers (sco graun u soja)
- cumpensaziun d'emissiuns betg evitablas tras humusaziun dal terren
- pli pauc food waste

Las sutsegnadras ed ils sutsegnaders drizzan perquai las suandantas dumondas a la Regenza:

1. Co (en tge furma) vul il chantun surpigliar ina rolla da pionier per promover musters da consum persistents en la gastronomia collectiva?
2. È la Regenza er da l'opiniun, ch'ins po prestar ina contribuziun relevanta en la gastronomia publica per la protecziun dal clima, cun sa basar sin la furma da producziun da l'agricultura biologica che schanegia spezialmain las resursas?
3. È la Regenza pronta da formular finamiras liantas per utilisar products cun in label (bio, IP, regio.garantie) en connex cun la cumpra da victualias per la gastronomia collectiva?

Cuira, ils 23 d'october 2024

Lamprecht, Roffler, Crameri, Bardill, Baselgia, Bavier, Berther, Biert, Binkert, Bischof, Bisculm Jörg, Bleuler-Jenny, Cahenzli-Philipp, Caluori, Casutt, Censi, Collenberg, Dietrich, Epp, Furger, Gansner, Gredig, Hoch, Jochum, Kienz, Kreiliger, Laim, Lehner, Maissen, Mazzetta, Messmer-Blumer, Michael (Donat), Müller, Natter, Nicolay (Bever), Pajic, Preisig, Rettich, Righetti, Ruckstuhl, Rusch Nigg, Rutishauser, Said Bucher, Sgier, Spagnolatti, Ulber (Lantsch), von Ballmoos, von Tschärner, Walser, Wieland, Wilhelm, Zanetti (Sent)