

ETUDE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES PRODUITS SERVIS DANS LES REPAS A LA CANTINE DE L'ECOLE MATERNELLE LAMARTINE A GENTILLY (94250) - MAI 2018

Qui sommes-nous ?

Comme vous, des **parents** d'enfants scolarisés à Lamartine et qui mangent régulièrement à la cantine.

Mme Dalia OBEID, Mme Hélène LEFEVRE,
Mme Emmanuelle BOURIABA

Pourquoi ce travail ?

Nous sommes soucieuses de l'alimentation de nos enfants et nous souhaitons qu'elle soit la plus variée et la plus saine possible. Alertées sur les **risques des additifs alimentaires**, nous voulions savoir dans quelle mesure nos enfants en consommaient dans la restauration scolaire.

Notre objectif ?

Sensibiliser et **informer** les parents aux risques des additifs alimentaires. Et dans l'idéal, **améliorer** la qualité de la restauration scolaire.

Notre méthode d'analyse ?

Nous avons obtenu de **la mairie** les fiches des produits (laitages, fromages, jus de fruits, pâtisseries ou biscuits) et avons **listé tous les additifs contenus et leurs risques associés**.

Résultats ?

Presque toutes les denrées servies contiennent des substances qui individuellement pourraient être inoffensives, mais elles sont consommées régulièrement et sont présentes dans plusieurs produits. Les doses journalières sont donc importantes et l'effet « cocktail » des additifs peut nuire à la santé.

Il est important de réagir. Quelles solutions ?

- ✓ Retirer les produits industriels contenant un additif cancérigène et plus de 3 additifs.
- ✓ Remplacer les fromages industriels pré-emballés par des fromages frais à la coupe. Les produits frais sont moins chers mais cela nécessite une mobilisation et une motivation du personnel de l'équipe municipale.
- ✓ Remplacer les desserts industriels par des desserts à base de fruits frais.
- ✓ Idéalement, préparer des desserts simples sur place.
- ✓ Remplacer les yaourts aux fruits et aux arômes par des yaourts natures et des fruits.