

La mal-bouffe à la cantine boutée hors des assiettes de nos enfants

Il est important que les enfants mangent les plats «qu'ils aiment tant» (pizzas, poissons panés, cordon bleu, fruits au sirop...). Or ces produits sont achetés par Elior à l'industrie agroalimentaire.

Pourquoi la cuisine centrale d'une société de restauration ne peut-elle cuisiner ces plats ?

❖ Que contiennent ces produits ? Que disent les étiquettes ?

Le plan alimentaire de la délégation de service public (DSP) précise que les additifs chimiques «seront limités au maximum». Or Elior proposait une pizza volaille-champignon et ses 15 additifs chimiques (voir [ICI](#)) qui ne correspond pas à cette recommandation.

Si certains de nos élus n'ont pas été choqués par la présence d'un tel produit dans les assiettes de nos enfants (voir [ICI](#)), la FCPE a demandé son retrait et a initié une réflexion sur les produits industriels à la cantine. La mairie, convaincue par nos arguments (voir [ICI](#)) la faite retirer en début d'année, ainsi que 2 autres produits.

FCPE en CCRS du 19 mars 2012 : 3 additifs au maximum, pas de sucres ajoutés ni graisses hydrogénées.

La FCPE demande qu'un avenant au contrat précise qu'aucun plat servi à la cantine ne puisse contenir plus de 3 additifs chimiques, comme le préconisent les nutritionnistes. Les additifs dénoncés par le CICR comme potentiellement cancérigènes doivent être exclus, de même que les plats contenant du sucre ajouté, des graisses hydrogénées et de l'huile de palme ou de coprah (voir [ICI](#)).

Nous demandons qu'Elior change le «référencement» des plats dont nous demandons la suppression en raison de leur composition (voir [ICI](#)) et qu'ils soient remplacés, à défaut de pouvoir s'en passer, par des produits industriels hauts de gamme.

De la vraie viande, du vrai poisson, de vrais fromages !

Chacun est aujourd'hui conscient que l'amélioration de la santé passe par la réintroduction de produits simples, si possible bio, loin de ceux élaborés par les industriels.

Proposer de vrais fromages, la France en compte des centaines, en lieu et place des *spécialités fromagères* (sic) comme le «fromage fondu» par exemple, dans lesquels on trouve trop d'additifs chimiques et des teneurs élevées en acides gras saturés et en cholestérol est une nécessité.