



Pas de perturbateurs endocriniens dans l'assiette de nos enfants

L'alimentation est un enjeu de santé publique et la restauration scolaire y joue un rôle clé. Dans beaucoup d'écoles, les repas sont organisés en liaison froide. Cela consiste à

- préparer les repas en cuisine centrale quelques jours en avance,
- les conditionner majoritairement dans des barquettes plastiques jetables,
- les conserver en chambre froide,
- puis les réchauffer sur le lieu de consommation le plus souvent dans leur barquette plastique.

Le contact prolongé des aliments dans la barquette plastique et la réchauffe posent de nombreuses questions au regard des connaissances actuelles sur le lien entre alimentation et santé :

- **Les matières plastiques contiennent des additifs dont certains sont des « perturbateurs endocriniens » avérés.**
- Les perturbateurs endocriniens sont d'autant plus nocifs que la fréquence d'exposition est élevée et que l'exposition intervient durant l'enfance, période clé du développement du système hormonal.
- La migration des additifs contenus dans les contenants plastiques vers les aliments est amplifiée par la chaleur, les aliments gras ou acides (sauces).
- La perturbation du système endocrinien peut avoir pour conséquences **des baisses de fertilité, une augmentation des pubertés précoces, de l'obésité, des diabètes, de l'hyperactivité, des endométrioses, mais aussi à long terme une explosion des cancers hormonaux.**

La FCPE, la PEEP et Cantine Sans Plastique France ont activement soutenu l'article 28 de la loi Egalim qui interdit à partir du 1^{er} Janvier 2025 l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Conscientes des enjeux de santé publique, de nombreuses collectivités locales ont revu l'organisation de la restauration scolaire et n'utilisent plus que des matériaux inertes tels que l'inox ou le verre pour conserver et réchauffer les repas.

D'autres évaluent la possibilité d'utiliser des barquettes à usage unique dites en « bioplastiques » ou « plastiques biodégradables ». Mais quelle que soit l'origine du plastique (végétale et/ou pétrochimique), ces barquettes contiennent toujours des additifs avec potentiellement les mêmes risques sur la santé des enfants.

En tant que parents, nous pouvons agir dès aujourd'hui pour accélérer le processus !

Nous remercions les nombreuses collectivités locales qui ont déjà supprimé le plastique dans leurs cantines et proposons à toutes les autres de tester dès 2021 des solutions de conditionnement exemptes de perturbateurs endocriniens pour la restauration scolaire.

Carla DUGAULT
Rodrigo ARENAS
FCPE

Tania PACHEFF
Cantine Sans Plastique France

Gérard POMMIER
PEEP

Ci-dessous plus d'éléments sur la loi Egalim et sur le rapport d'information sur les perturbateurs endocriniens :
<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>
http://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/dossiers/alt/perturbateurs_endocriniens_plastique_mi