

CONTRE LA RESTAURATION INDUSTRIELLE DANS LES CANTINES DES ÉCOLES



**CONTRE LE PROJET DE
CENTRALISATION DES CAISSES
DES ÉCOLES**



**DU BIO, DU FRAIS, DES PRODUITS LOCAUX
pour TOUS les écoliers !**

Les repas servis à la cantine des écoles maternelles et élémentaires sont actuellement gérés par la caisse des écoles de chaque arrondissement.

La mairie de Paris prévoit de dessaisir toutes les caisses des écoles des 20 arrondissements de Paris de la restauration scolaire et de confier la mission de gestion de la restauration dans les écoles et les collèges à un nouvel établissement public qui doit être créé en 2016-2017. #sauvemacantine.

La réforme en bref :

AVANT, jusqu'à	APRES
60 % d'alimentation BIO 100% de goûters BIO	un objectif vague : jusqu'à 50 % d'alimentation durable à l'horizon 2020.
100% de produits frais cuisinés sur place	Une centralisation des achats Des plats fournis par une restauration industrielle à moyen terme ?
- 90% de produits locaux - une collaboration avec les agriculteurs français, une aide dans leur conversion BIO	Des entreprises agro-alimentaires répondant aux appels d'offre européens. Aucun engagement sur les produits locaux.
1 caisse des écoles LOCALE et ACCESSIBLE	1 unique caisse centrale pour tout Paris , soit pour 280 000 élèves des écoles publiques de l'enseignement primaire
Des enfants satisfaits	De « vraies enquêtes de satisfaction » (sic)
Une restauration de qualité	Une « éducation au goût » (sic)

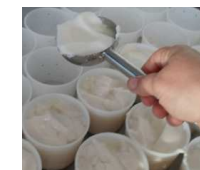
Si vous souhaitez en savoir plus sur cette réforme ou signer la pétition en ligne :

<http://sauvemacantine.fr/>

CONTRE LA RESTAURATION INDUSTRIELLE DANS LES CANTINES DES ÉCOLES



**CONTRE LE PROJET DE
CENTRALISATION DES CAISSES
DES ÉCOLES**



**DU BIO, DU FRAIS, DES PRODUITS LOCAUX
pour TOUS les écoliers !**

Les repas servis à la cantine des écoles maternelles et élémentaires sont actuellement gérés par la caisse des écoles de chaque arrondissement.

La mairie de Paris prévoit de dessaisir toutes les caisses des écoles des 20 arrondissements de Paris de la restauration scolaire et de confier la mission de gestion de la restauration dans les écoles et les collèges à un nouvel établissement public qui doit être créé en 2016-2017. #sauvemacantine.

La réforme en bref :

AVANT, jusqu'à	APRES
60 % d'alimentation BIO 100% de goûters BIO	un objectif vague : jusqu'à 50 % d'alimentation durable à l'horizon 2020
100% de produits frais cuisinés sur place	Une centralisation des achats Des plats fournis par une restauration industrielle à moyen terme ?
- 90% de produits locaux - une collaboration avec les agriculteurs français, une aide dans leur conversion BIO	Des entreprises agro-alimentaires répondant aux appels d'offre européens. Aucun engagement sur les produits locaux.
1 caisse des écoles LOCALE et ACCESSIBLE	1 unique caisse centrale pour tout Paris , soit pour 280 000 élèves des écoles publiques de l'enseignement primaire
Des enfants satisfaits	De « vraies enquêtes de satisfaction » (sic)
Une restauration de qualité	Une « éducation au goût » (sic)

Si vous souhaitez en savoir plus sur cette réforme ou signer la pétition en ligne :

<http://sauvemacantine.fr/>