

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	APRES
Jusqu'à 60 % bio	un objectif vague : jusqu'à 50 % de durable à l'horizon 2020
cuisine sur place majoritaire à 80 %	cuisine centrale , réchauffée sur place, pour un nombre indéterminé d'écoles
Petits producteurs français bio fournissent certaines caisses	Entreprises agro-alimentaires qui répondent aux appels d'offre européens
1 caisse locale accessible par arrondissement	1 caisse centrale pour 280 000 élèves
des enfants satisfaits	de « vraies enquêtes de satisfaction » (sic)
une restauration de qualité	une « éducation au goût » (sic)

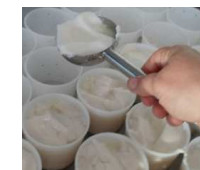
Si vous souhaitez en savoir plus sur cette réforme ou signer la pétition en ligne :

<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	APRES
Jusqu'à 60 % bio	un objectif vague : jusqu'à 50 % de durable à l'horizon 2020
cuisine sur place majoritaire à 80 %	cuisine centrale , réchauffée sur place, pour un nombre indéterminé d'écoles
Petits producteurs français bio fournissent certaines caisses	Entreprises agro-alimentaires qui répondent aux appels d'offre européens
1 caisse locale accessible par arrondissement	1 caisse centrale pour 280 000 élèves
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/>