



La restauration scolaire dans les collèges

**Le recul social ne se négocie pas
Il se combat, par la grève !!!**

Depuis septembre 2024, la restauration scolaire est désormais assurée par la Caisse des Écoles dans les collèges.

Cette nouvelle organisation, adoptée par les élu.es du Conseil de Paris, vise à favoriser la mise en œuvre du plan alimentation durable de la Ville de Paris et à garantir une meilleure qualité nutritionnelle des repas :

Approvisionnement responsable :

- La nouvelle organisation privilégie un approvisionnement en produits bio, labellisés et locaux. Cela permet de soutenir l'agriculture durable, de travailler avec la coopérative bio Île-de-France et de réduire l'empreinte carbone.
- Les produits de saison sont mis en avant, favorisant ainsi une alimentation plus respectueuse de l'environnement.

Menus équilibrés :

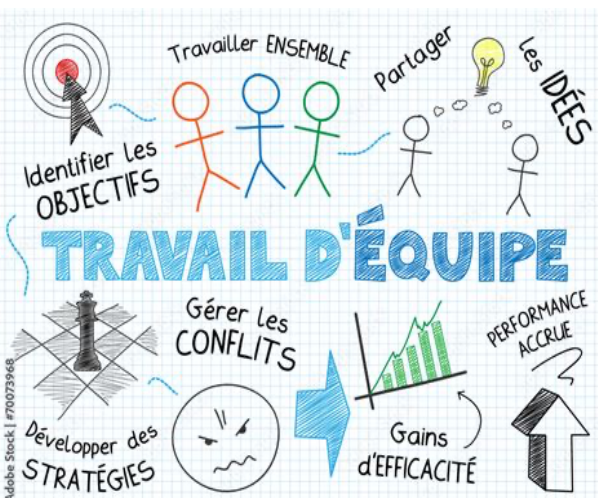
- Deux menus végétariens par semaine sont proposés aux collégiens. Cela encourage une alimentation variée et riche en légumes.
- La cuisine est désormais « faite maison », à partir de produits bruts. Cela garantit une meilleure qualité nutritionnelle et gustative.
- Ce mode de production a aussi permis de sortir de l'usage du plastique et de privilégier les bacs gastro en inox.

Réduction des produits ultra-transformés :

- Les élus ont pris la décision de limiter le recours aux produits ultra-transformés. Ces derniers sont souvent associés à des maladies chroniques.
- Par exemple, le cordon bleu, bien qu'apprécié des collégiens, a été retiré du menu en raison de sa teneur en additifs.



Restauration scolaire



Lors du transfert des différents collèges sur plusieurs rentrées scolaires dans les 17 caisses de écoles de PARIS et après des conventions et un dialogue social, des agent.es ATEE ont été transféré.es à la caisse des écoles et d'autres affecté.es à la restauration scolaire après leur service. La nouvelle organisation et les moyens mis en œuvre ont créé d'énormes difficultés. STOP nous devons agir avec fermeté contre notre employeur pour le respect de nos conditions de travail. Nous avons deux propositions sur la table en tant que syndicat SUPAP-FSU :

- 1. ATTRIBUTION D'UNE PRIME SUR LE TEMPS DE RESTAURATION POUR LES AGENTS ATEE OU**
- 2. PLUS AUCUN AGENT ATEE DANS LE SERVICE RESTAURATION EN PLUS DE LEUR SERVICE**

FINI LES DISCUSSIONS SANS AMELIORATION !

**NOUS VOUS PROPOSONS DE FAIRE GREVE SUR LE TEMPS DE LA RESTAURATION JUSQU'A
OBTENIR DES RESULTATS**