



ALERTE : Cuisines et cuisiniers des collèges en danger,

Malbouffe à venir pour les collégiens : Réagissons !

Non à la MARCHANDISATION de la restauration et de tous les SERVICES PUBLICS !

A votre attention et à la nôtre, parents d'élèves, agents des collèges, professeurs, cadres administratifs, membres de la communauté éducative, usagers, agents de la collectivité, élus municipaux, députés ou conseillers généraux, citoyens du département du Loiret, **le Conseil Général rénove plusieurs cuisines dans les collèges, selon le mode du Partenariat Public Privé (PPP).**

Pour cela, le département va construire **une cuisine centrale à Meung sur Loire**, afin de livrer de la nourriture dans les collèges suivants : Meung sur Loire, Beaugency, St Ay, Cléry St André, la Ferté st Aubin, Gien (Mermoz et Bildstein), Poilly lez Gien, Chinchon à Montargis, Pelletier à Orléans et le futur collège Jean Rostand à Orléans pour 2016.

Cette cuisine centrale desservirait l'ensemble des futurs collèges rénovés en **liaison froide**, c'est à dire des plats cuisinés jusqu'à trois à quatre jours à l'avance et jusqu'à six jours avec une dérogation des services vétérinaires. Les cuisiniers et agents de restauration seraient chargés de réchauffer des plats produits ailleurs.

Notre département est en train de généraliser les Partenariats Publics Privés (PPP).

Les prochains collèges en construction PPP sont: Bazoches les Gallerandes, Château Renard, Meung sur Loire, St Ay, Chécy, la Ferté st Aubin, Trainou et Ferrière en Gâtinais.

Doit-on subir la disparition du service public par la recherche incessante du profit ?

Les inconvénients des constructions en PPP :

- Suppression de l'autonomie des achats, du choix des repas, de l'équilibre alimentaire, ils condamnent les agents de restauration à une perte de leur identité ; ils ne feront plus que de la cuisine d'office (réchauffer des plats).
- Malbouffe pour les élèves.
- la maintenance n'est plus assurée par des agents des collectivités mais par des entreprises privées
- la suppression et le déplacement des postes donc des adultes en moins pour la sécurité dans les établissements.
- Casse du statut des agents= emplois précaires et disparition de la mission éducative auprès des élèves. Les personnels n'auraient pas d'autres solutions que d'accepter un emploi dans la multinationale choisie par le Conseil Général

Imaginez l'impact des livraisons sur l'environnement avec une cuisine centrale basée à l'autre bout du département ! Où est le respect de l'environnement ?

Les avantages d'une cuisine gérée en régie publique:

- production en direct le matin pour le midi : fraîcheur et qualité des aliments.
- Moins de gaspillage et gestion des effectifs plus rigoureuse.
- Possibilité de s'approvisionner auprès des producteurs locaux et/ou biologique.
- Respect de la qualification professionnelle des cuisiniers
- Préoccupation du bien-être des élèves

Venez nombreux pour dire STOP à ce processus,

- **Pour défendre la qualité nutritionnelle,**
- **Pour défendre l'identité et les qualifications professionnelles des cuisiniers et agents des collèges**
- **Pour défendre des actions de proximité respectueuses de l'humain et de l'environnement**

Le mercredi 16 novembre à partir de 13h30

Devant le Conseil Général du Loiret

5 rue Eugène Vignat – ORLEANS