La Caisse des écoles du 12e

Rentrée 2021

crédit photo : Laurent Bourgogne, Dasco

Présentation générale de la Caisse des écoles du 12e arrondissement

1. Les missions et le statut des Caisses des écoles

La mission principale de la Caisse des écoles est de produire et servir des repas de qualité, tant sur le plan gustatif que nutritionnel, confectionnés dans le respect strict des règles sanitaires.

Il existe à Paris 17 caisses des écoles, une par arrondissement, assurant la gestion de la restauration scolaire. Elles ont la responsabilité de nourrir chaque jour les 135 000 enfants qui fréquentent les restaurants des écoles publiques de la capitale.

Créées en 1867, les caisses des écoles avaient initialement pour mission "*d'encourager et de faciliter la fréquentation de l'école par des récompenses aux élèves assidus et des secours aux familles indigentes*". Ce sont aujourd'hui des établissements publics locaux qui ont la charge d'assurer le service public de restauration scolaire à Paris.

L'organe délibérant de la Caisse des écoles du 12e arrondissement est le Comité de Gestion.

Il est présidé par la Maire d'arrondissement et est composé en nombre égal :

- de représentants élus au Conseil Municipal de l'arrondissement
- de représentants des sociétaires (parents d'élèves, enseignants, directeurs d'école, habitants du 12e)
- de personnalités membres de droit (députés(es) de circonscription, inspecteurs(rices) de l'Éducation Nationale, personnalités désignées par la ou le Maire, personnalités désignées par le Préfet).

Le Comité de Gestion se réunit plusieurs fois par an afin de délibérer sur les grandes décisions et orientations du fonctionnement ou de la gestion de l'établissement.

2. Le rôle et la place des cuisines au sein de la Caisse des écoles

Chacune des 12 cuisines a, à sa tête, un(e) chef(fe) et son (sa) second(e) assistés d'agents de production et de service. Les chauffeurs/manutentionnaires livrent les repas dans les satellites. Les agents de restauration travaillent en transversalité, sans lien hiérarchique, avec l'ensemble des agents de la

communauté éducative (personnels de l'Éducation Nationale et de la Ville de Paris).

La restauration scolaire de la Caisse des écoles du 12e fonctionne sur un mode de production en liaison chaude, les repas sont confectionnés le matin même de leur consommation. **Douze cuisines** principales, avec **51 satellites**, produisent les 9 500 repas quotidiens chauds et froids et 4 500 environ le mercredi. **Quatre** d'entre elles assurent la production pour le portage des repas à destination des satellites.

Ces 4 cuisines de production sont : Lamoricière, Pommard, Montempoivre, Chalon-Daumesnil.

Six satellites produisent des préparations froides (entrées, produits laitiers, desserts).

La Caisse des écoles gère aussi la restauration pour les centres de loisirs et les centres aérés d'été. Elle assure également la livraison de denrées alimentaires pour les goûters récréatifs des maternelles et élémentaires.

Sur une année, environ 1,5 millions de repas sont produits dont plus de 10 000 pique-niques servis principalement l'été.

SITE	ADRESSE	OBSERVATIONS
Cuisine Baudelaire	**14 rue Baudelaire**	**Cuisine de production**
Satellite collège	14 rue Baudelaire	
Satellite élémentaire	8 rue Baudelaire	
Satellite maternelle	16 rue Baudelaire	
Cuisine Bercy	**165 rue de Bercy**	**Cuisine de production**
Satellite collège	167 rue de Bercy	
Satellite élémentaire	165 rue de Bercy	
Satellite maternelle	167 rue de Bercy	
Cuisine Bizot	**253 bis avenue Daumesnil**	**Cuisine de production**
Satellite élémentaire	253 ter avenue Daumesnil	
Satellite élémentaire	83 rue Bizot	
Satellite maternelle	253 bis avenue Daumesnil	
Cuisine Boulle	9 rue Pierre Bourdan	Cuisine de production

École supérieure d'arts appliqués		convention
Cuisine Brèche-aux-Loups	**20 rue Brèche-aux-Loups**	**Cuisine de production**
Satellite collège	20 rue Brèche-aux-Loups	
Satellite maternelle	28 rue Brèche-aux-Loups	
Cuisine Châlon/Daumesnil	**72 avenue Daumesnil**	**Cuisine de production et Portage**
Satellite élémentaire	27 rue de Reuilly	Préparation froide
Satellite maternelle	41 rue Traversière	
Satellite collège JF Oeben	21 rue de Reuilly	
Satellite maternelle	70 avenue Daumesnil	
Satellite élémentaire	51 rue de Charenton	Préparation froide
Satellite Lycée Th. Gautier	49 rue de Charenton	marché
Cuisine Jean Bouton	**5 rue Jean Bouton**	**Cuisine de production**
Satellite élémentaire	40 boulevard Diderot	
Satellite maternelle	7 rue Jean Bouton	
Cuisine Lamoricière	**14 boulevard Carnot**	**Cuisine de production et Portage**
Satellite élémentaire	8 B Lamoricière	
Satellite maternelle	16 boulevard Carnot	
Satellite élémentaire	10 A Lamoricière	
Satellite élémentaire	18 rue Brèche-aux-Loups	
Satellite maternelle	12 rue d'Artagnan	
Satellite maternelle	15 rue Elisa Lemonnier	
Satellite élémentaire	4 rue de Bignon	Préparation froide
Satellite maternelle	40 rue Jacques Hillairet	
Cuisine Montempoivre	**16 rue Montempoivre**	**Cuisine de production et Portage**
Satellite élémentaire (poly.)	16 rue Montempoivre	
Satellite élémentaire	19 rue Marsoulan	
Satellite maternelle	16 rue Marsoulan	
Satellite maternelle	13 rue Armand Rousseau	
Satellite maternelle (poly.)	16 rue Montempoivre	
Satellite maternelle	42 avenue du Docteur Netter	

CAP Autisme	73 boulevard Soult	convention
Jardin d'enfants E. Robert	16 rue Edouard Robert	
Cuisine Picpus	**56 rue de Picpus**	**Cuisine de production**
Satellite élémentaire	56 À rue de Picpus	
Satellite élémentaire	56 B rue de Picpus	
Satellite maternelle	56 rue de Picpus	
Satellite maternelle	47 rue de Picpus	
Cuisine Pommard	**5 rue de Bercy**	**Cuisine de production et Portage**
Satellite élémentaire	4/6 rue Pommard	
Satellite maternelle	2 place Lachambaudie	
Satellite maternelle	33 rue Pommard	
Satellite élémentaire	5 rue Gerty Archimède	Préparation froide
Satellite élémentaire	315 rue de Charenton	Préparation froide
Satellite élémentaire	52 rue de Wattignies	Préparation froide
Satellite maternelle	40 rue des Meuniers	
Jardin d'enfants Gulliver – APATE	61 rue des Pirogues de Bercy	convention
Cuisine Reuilly	**57 rue de Reuilly**	**Cuisine de production**
Satellite élémentaire	57 À rue de Reuilly	
Satellite élémentaire	57 B rue de Reuilly	
Satellite maternelle	59 rue de Reuilly	

3. Le transfert de la restauration des collèges autonomes vers les caisses des écoles

Le Conseil de Paris a voté en juillet 2021 la réforme de l'organisation de la restauration scolaire dans les collèges autonomes.

Article 1 : La Ville de Paris confie aux Caisses des écoles la restauration scolaire dans l'ensemble des collèges dont elle a la charge, à l'exception des collèges faisant partie d'une cité mixte régionale et du collège Montgolfier (3ème arrondissement).

Article 2 : Pour les établissements disposant actuellement d'un service de restauration autonome, la mise en œuvre de la présente délibération est progressive. Elle débute au 1er septembre 2021 pour s'achever au 1er janvier 2025.

Article 3 : Les orientations stratégiques, le financement et le contrôle de la gestion de la restauration scolaire dans les collèges sont inclus dans la délégation du service public de la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire aux Caisses des écoles, tels que définis et organisés par les délibérations 2017 DASCO 117 et 2021 DASCO 63 du Conseil de Paris.

Article 4 : Les personnels de la Ville de Paris qui au sein de collèges contribuent, pour une part de leur temps de travail, au service de la restauration, effectuent leur activité à ce titre sous l'autorité fonctionnelle de la Caisses des écoles concernée.

Article 5 : La mission confiée aux Caisses des écoles prévue à l'article 1er entraine le transfert patrimonial, des collèges vers les Caisses des écoles, des équipements nécessaires au fonctionnement du service de restauration scolaire des collèges lors de la reprise d'exploitation des installations. Les Caisses des écoles seront responsables de la maintenance, de l'entretien et du remplacement desdits équipements, dans les conditions fixées par les conventions d'occupation du domaine public conclues avec la Ville de Paris.

Sont concernés dans le 12e arrondissement :

Rentrée 2021 : Collège Jean-François Oeben

Rentrée 2022 : Collèges Germaine Tillion et Guy Flavien

Janvier 2024 : Collège Courteline

La Restauration

4. Les menus

Les menus sont disponibles sur https://cdeparis12.fr/menus/ avec affichage des allergènes présents dans chaque recette.

➢ Adaptation des menus

À la sortie du confinement de mai 2020, la Caisse des écoles a dû adapter la structure de ses menus, à la fois pour lutter contre le gaspillage, gérer la fluctuation des convives servis sur chaque site mais aussi pour tenir compte d'un effectif d'agents de restauration amoindri (nombreuses personnes avec enfants placées en ASA).

Ce passage de 5 à 4 composantes s'est accompagné d'une manière globale d'une hausse de la qualité des menus sans nuire à l'équilibre alimentaire et nutritionnel et dans le respect des recommandations de grammage.

La marge financière dégagée par la suppression d'une composante a permis, à coût constant, d'accéder à des denrées de qualité supérieure et ainsi pu accroître la part de produits issus de l'alimentation durable.

De surcroît, cette adaptation de la structure des menus a révélé une baisse de la quantité des restes non consommés.

➢ Les menus végétariens

Depuis 2016, la Caisse des écoles propose un menu végétarien par semaine. L'objectif est d'accroître cette offre à deux repas hebdomadaire dans le courant de l'année.

Préalablement à la réalisation de cet objectif se posent les questions quant aux modalités de sa mise en œuvre.

Nous pensons en premier lieu que la priorité doit être donnée à la fabrication de plats « faits maison », en misant sur la variété des protéines végétales. Par conséquent il nous faut disposer d'un catalogue de recettes qui soit adapté à la production de 9 000 repas (faisabilité technique et opérationnelle). Nous devons nous assurer que ces recettes soient au goût des enfants et donnent satisfaction. Enfin elles doivent être suffisamment variées afin d'éviter une trop grande redondance d'apparition dans les menus.

Nos familles de recettes végétariennes se répartissent en 5 catégories :

- Recettes à base de légumineuses associées à des céréales
- Recettes à base d'ovoproduits
- Recettes de type pizza
- Recettes de gratins de légumes (légumes associés à des féculents + produit laitier)
- Les produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire.

Certaines productions faites maison ne sont techniquement pas réalisables pour un effectif « complet » (omelette et pizza notamment) et nous avons à cœur de limiter au strict minimum la part de produits transformés issus de l'agro-industrie.

C'est dans ce cadre que nous proposons d'établir un calendrier de réalisation en 3 phases qui vont nous permettre dans le laps de temps de mener ce travail consistant à élaborer cette nouvelle variété de recettes. Nous devrons également nous assurer de leurs maitrises dans la mise en œuvre pour l'ensemble des sites de production afin de garantir que le niveau de qualité attendu soit homogène sur le territoire.

Phase 1 :

- Sept-Oct 2021 : 1 repas VG par semaine (sauf dernière semaine d'octobre avec 2 VG/semaine)
- Nov-Dec 2021 : 2 menus VG/semaine, 1 semaine sur 3

Phase 2 :

- Jan-Avr 2022 : 2 menus VG/semaine, 1 semaine sur 2

Phase 3 :

- Mai-Juin 2022 : 2 menus VG/semaine

Les menus à destination des collégiens

A parti de la mi-novembre 2021, la Caisse des écoles va mettre en place pour les rationnaires collégiens un choix dirigé pour chacune des composantes périphériques des menus.

L'objectif est de permettre aux collégiens de disposer chaque jour d'un choix dirigé, permettant de garantir l'équilibre alimentaire proposé au menu, de 2 entrées, 2 produits laitiers et 2 desserts lorsque ces composantes sont

proposées au menu. Il sera également proposé quotidiennement des fruits en libre-service.

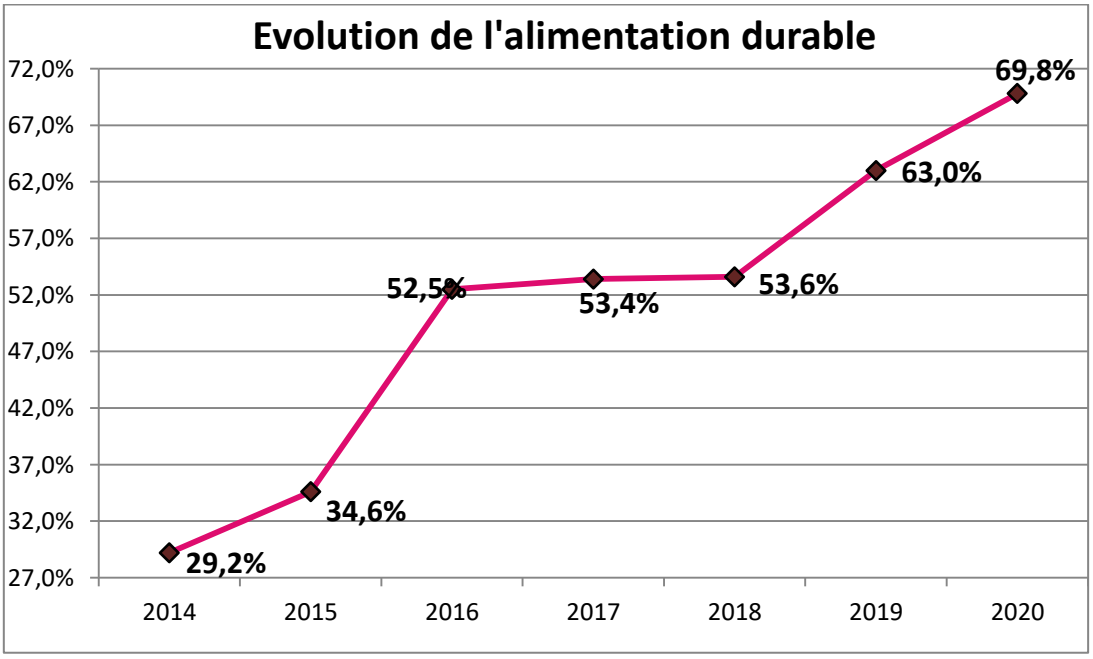
Ce choix multiple sera proposé à qualité constante avec maintien de la part d'alimentation durable.

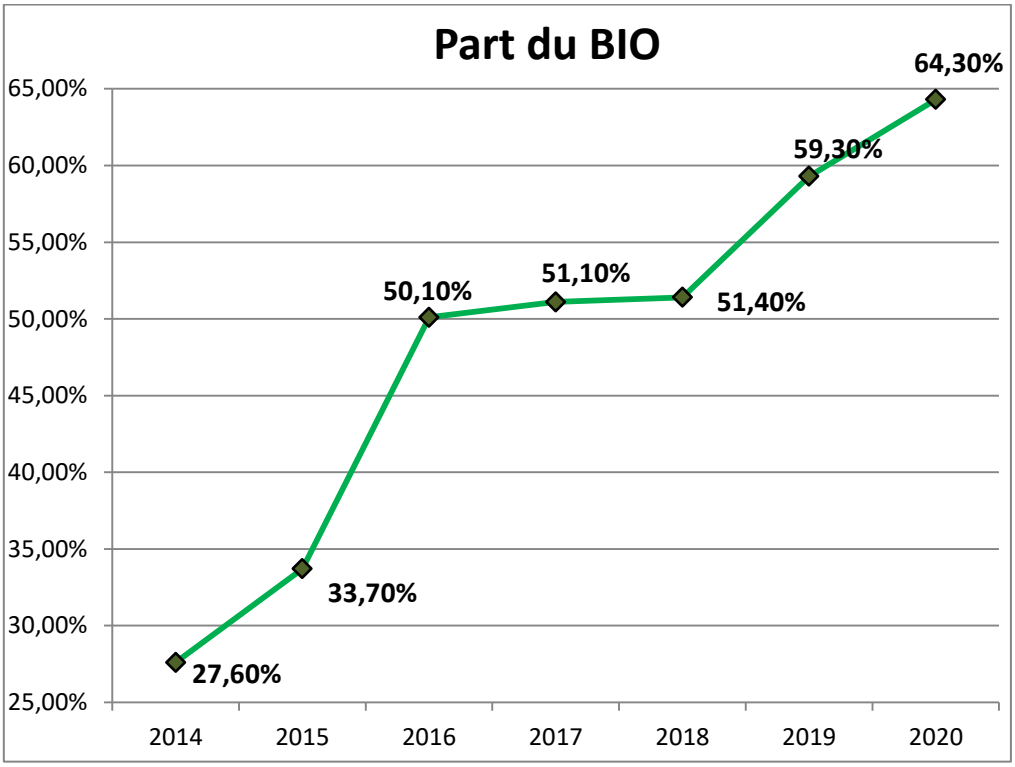
lundi 6 décembre 2021	mardi 7 décembre 2021	jeudi 9 décembre 2021	vendredi 10 décembre 2021
Pamplemousse ou Salade verte vinaigrette		Bouillon de légumes aux vermicelles	
Veau au curry	Colin à la béchamel	Jambon de porc Jambon de dinde	Dahl de lentilles
Semoule	Carottes	Purée de céleri	Riz Basmati
Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot	Tomme Noire ou Emmental		Cantal Jeune ou Camembert
	Compote pomme-abricot ou Compote pomme	Flan vanille nappé caramel ou Crème chocolat	Fruit de saison
Fruits en libre-service	Fruits en libre-service	Fruits en libre-service	

➢ Part d'alimentation durable

La part d'alimentation durable et issue de l'agriculture biologique dans les menus est en progression constante depuis 2014.

Le bœuf, le porc et la volaille sont d'origine France, le poisson issu de la pêche durable, les œufs Bio. Les légumes frais uniquement de saison. La baguette et le pain tranché servi au déjeuner sont également bio confectionnés tôt le matin dans un fournil situé à Bobigny d'où provient également les viennoises natures et aux pépites de chocolat et les baguettes aux céréales proposées pour les goûters.

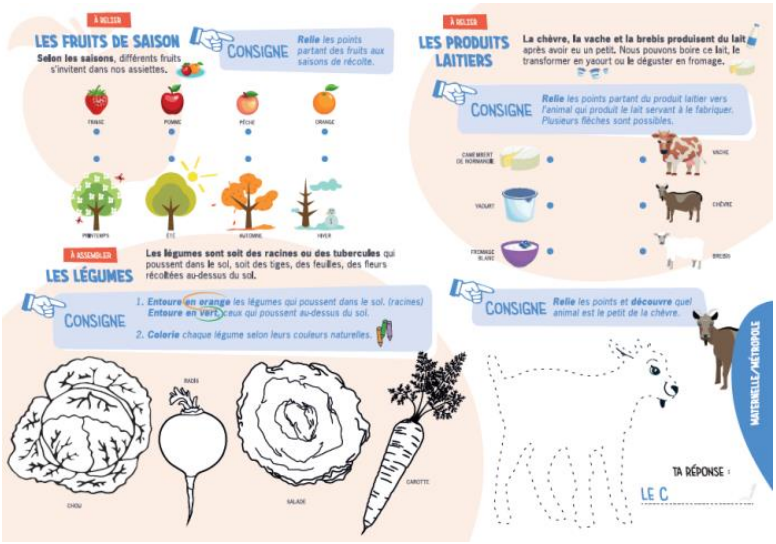




➢ France AgriMer

Le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, et certains produits laitiers issus de l'alimentation durable aux élèves dans les établissements scolaires pendant la pause méridienne hors vacances scolaires. Le concept de ce programme est de favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire.

Ce dispositif permet à la Caisse des écoles de servir dans les menus 100% de fruits issus de l'agriculture biologique sur le temps du déjeuner.



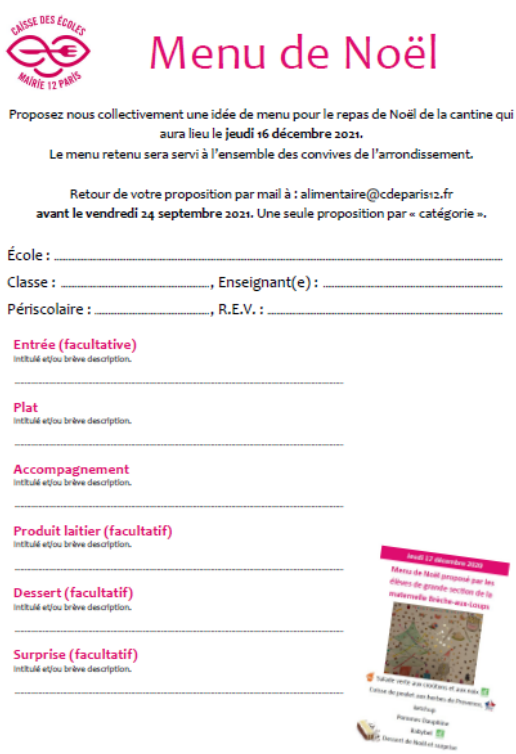
➢ Menus à thème

Une fois par mois. Les thématiques abordées : découverte des saveurs d'ailleurs, développement durable avec des semaines de menus 100% labellisés et zéro emballage, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), le concours du menu de Noël, la Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire,…

➢ Concours Menu de Noël

Lancé à la rentrée 2020 pour la première année, six groupes de périscolaire et une classe ont participé (maternelles Brèche-aux-Loups, 253 bis Daumesnil et Baudelaire, élémentaires Michel Bizot, Picpus B, 10 Lamoricière et 57 A Reuilly) soit 174 enfants. Le lauréat 2020 est un groupe périscolaire de grande section de la maternelle 28 Brèche-aux-Loups qui a vu son menu proposé à l'ensemble des convives de l'arrondissement le 17/12/2020.

Date limite des candidatures pour l'édition 2021 fixée au 24 septembre 2021.



Menu de Noël

Proposez nous collectivement une idée de menu pour le repas de Noël de la cantine qui aura lieu le **jeudi 16 décembre 2021.**
Le menu retenu sera servi à l'ensemble des convives de l'arrondissement.

Retour de votre proposition par mail à : alimentaire@cdeparis12.fr
avant le vendredi 24 septembre 2021. Une seule proposition par « catégorie ».

École : .....
Classe : ....., Enseignant(e) : .....
Périscolaire : ....., R.E.V. : .....

Entrée (facultative) Intitulé et/ou brève description.

Plat Intitulé et/ou brève description.

Accompagnement Intitulé et/ou brève description.

Produit laitier (facultatif) Intitulé et/ou brève description.

Dessert (facultatif) Intitulé et/ou brève description.

Surprise (facultatif) Intitulé et/ou brève description.

Règles :

- Le projet doit être collectif : une ou plusieurs classes, un groupe d'enfants du périscolaire.
- Le menu proposé doit être un menu plaisir, festif.
- Il doit respecter la saisonnalité (Cf calendrier des fruits et légumes de saison).
- Il doit respecter l'équilibre alimentaire :
  - Présence de fruit et/ou légume cru et/ou cuit
  - Présence d'un féculent
  - Viande, poisson ou végétarien
  - Un produit laitier
- Il doit être constitué d'au moins 4 composantes hors ligne Surprise.

Critères de sélection :

- Faisabilité de la recette : ingrédients disponibles chez nos fournisseurs, matériel nécessaire dans nos cuisines, temps de préparation,...
- Alimentation durable :
  - utilisation de produits BIO ou labellisés
  - minimiser la quantité d'emballages individuels
- Respect de l'équilibre alimentaire.

Pour le groupe gagnant :

- Le menu affiché devant l'école et sur notre site internet mentionnera le nom de la classe (ou du groupe) et de l'école.
- Visite d'une cuisine de production.
- Atelier animé par la diététicienne-nutritionniste.

5. Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du pôle nutrition-hygiène

Ces ateliers sont mis en place à la demande des équipes éducatives, directrices.eurs, enseignant.e.s, REV et des infirmières selon les disponibilités.

Contact : alimentaire@cdeparis12.fr

➢ Petit-déjeuner équilibré

8 classes concernées en 2020-2021, 5 classes déjà programmées pour 2021-2022.

➢ Développement durable et gaspillage alimentaire

A destination des collégiens, membres du Conseil de Vie Collégienne, éco-délégué.e.s, éco-ambassadeurs.rices en collaboration avec les CPE et les enseignant.e.s volontaires.

➢ Nutrition, hygiène et visite de cuisine

Sur le temps scolaire ou périscolaire.

6. Campagnes de tri et pesée des bio déchets

La Caisse des écoles poursuit son action auprès des enfants et des personnels encadrants pour les inviter à agir contre le gaspillage alimentaire. Des tables et des chariots de tri sont aujourd'hui installés dans tous les réfectoires et des opérations régulières de pesées sont aussi organisées afin de permettre de prendre conscience de la quantité de nourriture encore malheureusement jetée.

L'ensemble des sites (cuisines et restaurants scolaires) sont collectés les mardis et vendredis par les services de la Direction de la Propreté et de l'Eau de la Ville de Paris.

Collège JULES VERNE

Pesée des biodéchets - Semaine du 18 au 22 janvier 2021

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » + « non servi »

=› 208,59 kg

= 375 repas complets

JULES VERNE	Biodéchets « retour plateaux » + « non servi »	Équivalent repas complet
Lundi	40,30 kg	74
Mardi	67,07 kg	115
Jeudi	65,27 kg	122
Vendredi	26,95 kg	54
TOTAL SEMAINE	208,59 kg	375

JULES VERNE	Effectifs élèves servis	Gaspillage moyen par convive (total biodéchets/servis)
Lundi	208	237,02 g
Mardi	186	360,59 g
Jeudi	190	343,53 g
Vendredi	197	136,80 g
TOTAL SEMAINE	781	267,08 g

JULES VERNE	Effectifs élèves commandés
Lundi	260
Mardi	260
Jeudi	260
Vendredi	260
TOTAL SEMAINE	1040

Gaspillage moyen par convive : 267,08 g

Equivalent financier : 782,23 €

ou

ou

« Panier moyen alimentaire » pour une famille de 4 personnes pendant un mois

Collège PAUL VERLAINE site BERCY

Pesée des biodéchets - Semaine du 1er au 7 juin 2021

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » + « non servi »

=› 87,50 kg (ce poids ne tient pas compte d'une partie des excédents produits dus au différentiel effectif commandé / effectif servi qui ont pu être consommés par les convives de l'école élémentaire ce qui a permis une réduction substantielle du gaspillage alimentaire)

= 159 repas complets

PAUL VERLAINE site BERCY	Biodéchets « retour plateaux » + « non servi »	Équivalent repas complet
Mardi	37,05 kg	71
Jeudi	25,90 kg	44
Vendredi	20,60 kg	37
Lundi	3,95 kg	7
TOTAL SEMAINE	87,50 kg	159

PAUL VERLAINE site BERCY	Effectifs élèves servis	Gaspillage moyen par convive (total biodéchets/servis)
Mardi	152	243,75 g
Jeudi	100	259,00 g
Vendredi	119	173,11 g
Lundi	27	146,30 g
TOTAL SEMAINE	398	219,85 g

PAUL VERLAINE site BERCY	Effectifs élèves commandés par le collège
Mardi	135
Jeudi	130
Vendredi	125
Lundi	45
TOTAL SEMAINE	465

Gaspillage moyen par convive : 219,85 g

Equivalent financier : 353,66 €

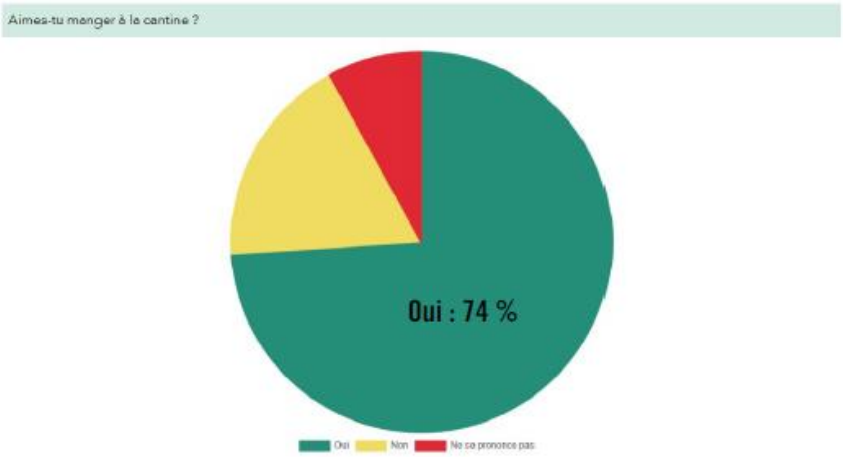
ou

ou

« Panier moyen alimentaire » pour une famille de 4 personnes pendant quinze jours

7. Questionnaires sur le temps de la restauration

Chaque campagne hebdomadaire de pesée des bio déchets est accompagnée d'un questionnaire adapté à destination des convives. Après saisie, les réponses sont transmises avec le bilan des pesées.



Intitulé des réponses	Nombre de réponses	Pourcentage
Oui	148	74 %
Non	36	18 %
Ne se prononce pas	16	8 %

8. La transmission des effectifs

La lutte contre le gaspillage alimentaire commence dès la commande par une transmission des effectifs au plus proche de la réalité.

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

Commande de repas de cantine et goûters récréatifs

A envoyer par mail à alimentaire@cdeparis12.fr avant le 15 du mois pour le mois suivant ou en cas de rectifications exceptionnelles dès que possible

Ecole : Mois :

EFFECTIFS SEMAINE TYPE	Nombre de repas			Nombre de goûters	Commentaires
	Enfants	Adultes	Total	Enfants	
LUNDI			0		
MARDI			0		
MERCREDI			0		
JEUDI			0		
VENDREDI			0		
A compléter en cas de rectifications exceptionnelles					
DATES					sortie scolaire / fermeture de classe / classe découverte / grève ...
			0		
			0		
			0		

9. Innovations pour réduire l'impact écologique : les plateaux inox compartimentés

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	
2	Lutte contre le gaspillage alimentaire : en devenant acteur de son repas, les portions choisies par les convives pour les composantes périphériques (entrée, fromage, dessert) sont mieux consommées. Le réassort des denrées se fait tout au long du service d'où un meilleur suivi de la production en fonction des besoins.
3	Bien être des convives : dimensions du plateau plus adaptées, poids porté amoindri (-1,15 kg par rapport au plateau classique avec vaisselle). Bien être des agents de restauration : diminution des risques de troubles musculo squelettiques et de la pénibilité (allègement des ports de charge, réduction des gestes répétitifs, atténuation des nuisances sonores en laverie). Meilleure répartition du temps de travail.
4	Pour les convives : apprentissage de l'autonomie dans le service et la consommation. Sensibilisation au développement durable par le tri et la pesée des biodéchets. Pour le personnel de restauration : le gain de temps permet la mise en place d'actions de formation.
6	Baisse significative de la consommation d'eau en laverie : 60 % de vaisselle en moins à laver pour un service complet.
9	Innover pour réduire l'impact écologique : diminution de la consommation d'eau, de produits lessiviels, d'électricité en laverie mais également diminution des besoins en armoires froides, d'équipements de type « chauffe-assiettes » très énergivores.
12	Sortie du plastique : arrêt de l'usage de vaisselle jetable notamment en cas de panne de lave-vaisselle. Diminution du renouvellement de vaisselle dû à l'usure et aux nombreuses casses. Économie circulaire : à terme, don de la vaisselle existante à des associations
17	Partenariat avec une entreprise française avec production locale (usine située en Normandie). Recherche et développement d'autre produit adapté aux convives et réfectoires.

➢ Déploiement écoles élémentaires et collèges

Freiné par les mesures sanitaires, le déploiement des plateaux n'a pu avoir lieu selon le calendrier prévisionnel.

Sont déjà équipés les réfectoires des élémentaires 8 et 10 Lamoricière, 83 Michel Bizot, 165 Bercy et collège Paul Verlaine site Bercy et Jules Verne.

Pour chaque site, la mise en place est accompagnée d'un aménagement de la ligne de self, de la zone de tri des déchets et de la laverie, d'une formation des personnels CDE et CASPE mais également des convives avec une présence d'un ou plusieurs membres des fonctions « support » pendant au moins une semaine.

PLATEAU INOX = 0,85 KG
DIMENSIONS : 397 X 297 MM

PLATEAU CLASSIQUE = 2,00 KG
DIMENSIONS : 455 X 355 MM

Cette innovation permet de réduire l'impact écologique notamment par une diminution de la consommation de produits lessiviels (lavage, rinçage, sel adoucisseur) de plus de 30%.

➢ Déploiement écoles maternelles

Élaborés en partenariat avec Guy Degrenne, des plateaux dédiés spécifiquement aux enfants des écoles maternelles ont été imaginés puis prototypés à l'aide d'imprimantes 3D. La version finale de ces plateaux permet de s'adapter aux tables rondes ou rectangulaires présentes dans les réfectoires.

Planning de déploiement des plateaux inox

Nom Ecole	Date
BERCY (167)	2-sept.
CARNOT (16)	7-sept.
D'ARTAGNAN (12)	9-sept.
CHARLES BAUDELAIRE (16)	10-sept.
DAUMESNIL (70)	15-sept.
ELISA LEMONNIER (15)	16-sept.
DAUMESNIL (253 B)	17-sept.
JEAN BOUTON (7)	20-sept.
MONTEMPOIVRE (16)	22-sept.
BRECHE AUX LOUPS (28)	24-sept.
PICPUS (47)	24-sept.
PICPUS (56)	24-sept.
REUILLY (59)	27-sept.
POMMARD (33)	28-sept.
LACHAMBEAUDIE (2)	28-sept.
ARMAND ROUSSEAU (13)	1-oct.
ARNOLD NETTER (42)	4-oct.
JACQUES HILLAIRET (40)	5-oct.
MARSOULAN (16)	7-oct.
MEUNIERS (40)	8-oct.
TRAVERSIERE (41)	12-oct.

10. Expérimentation goûters en élémentaire

Expérimentation mise en place depuis novembre 2019 sur 5 écoles (4 CAPPE : 8 et 10 Lamoricière, Brèche-aux-Loups et Bercy + Wattignies). Une moyenne de 1 700 goûters par semaine soit plus de 60 000 goûters sur l'année.

Cette expérimentation fut instaurée suite à la décision du Conseil de Paris en juillet 2019 d'examiner les enjeux, objectifs, et modalités de mise en œuvre de la distribution de goûters dans les écoles élémentaires, en vue de leur mise en œuvre à la rentrée de septembre 2020.

En mai 2021, la Ville annonce qu'un arbitrage a été rendu, consistant à reporter « sine die » la mise en place de ces goûters et leurs financements, en raison des très fortes contraintes budgétaires liées aux conséquences de la crise sanitaire.

Cette prestation, considérée par la Ville de Paris comme une activité « hors du périmètre de la restauration scolaire », n'est donc pas financée par la subvention de restauration.

Elle se trouve donc entièrement à la charge de la Caisse des écoles et représente une dépense de plus de 25 000,00 € par an.

lundi 30 août 2021	mardi 31 août 2021	jeudi 2 septembre 2021	vendredi 3 septembre 2021
		Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Lait *(8)	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Fruit de saison
lundi 6 septembre 2021	**mardi 7 septembre 2021**	**jeudi 9 septembre 2021**	**vendredi 10 septembre 2021**
Baguette *(4) Barre de chocolat Lait *(8)	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Jus d'orange	Barre marbrée *(4-8-12) Compote pomme	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Fruit de saison
lundi 13 septembre 2021	**mardi 14 septembre 2021**	**jeudi 16 septembre 2021**	**vendredi 17 septembre 2021**
Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Lait *(8)	Brownie au chocolat *(4-6-12) Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Fruit de saison	Baguette *(4) Barre de chocolat Fruit de saison
lundi 20 septembre 2021	**mardi 21 septembre 2021**	**jeudi 23 septembre 2021**	**vendredi 24 septembre 2021**
Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Lait *(8)	Baguette *(4) Barre de chocolat Fruit de saison	Barre Bretonne *(4-12) Fruit de saison	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Fruit de saison

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1			Arachide	2
Céleri	3	Céréale contenant du gluten	4	Crustacé	5
Fruits à coques	6	Graine de sésame	7	Lait	8
Lupin	9	Mollusque	10	Moutarde	11
Œuf	12	Poisson	13	Soja	14

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet https://cdeparis12.fr/

11. Sortie du plastique

Cette initiative vise à répondre aux dispositions de la loi dite « Egalim » (LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018, article 28 alinéa I-2°) qui indiquent qu'« au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de

réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

En septembre 2018, afin de répondre plus largement aux enjeux des impacts du plastique sur l'environnement et la santé, la Ville de Paris a signé la Charte Villes et Territoires sans Perturbateurs Endocriniens.

Et c'est en mai 2018 que Le Conseil de Paris s'est engagé à lutter contre ces substances à risque en adoptant le vœu du 2 mai 2018 relatif aux cantines sans plastique dans la restauration collective parisienne.

La Caisse des écoles s'est inscrite dans cette démarche en procédant à un état des lieux visant à recenser les contenants et objets en plastique en contact avec des aliments ainsi que les alternatives et leurs coûts disponibles sur le marché.

12. Rencontres et déjeuners avec les représentants des parents d'élèves

Régulièrement sollicitée par les parents d'élèves élus pour assister à la pause méridienne et déjeuner, la Caisse des écoles essaie, dans la mesure du possible et en respectant le protocole sanitaire en vigueur, de répondre favorablement.

Rencontres 2020/2021 :

3/12/2020 : Collège Jules Verne
10 et 16/12/2020 : Collège Paul Verlaine site Bercy
12/01/2021 : École élémentaire 4/6 Pommard
15/01/2021 : École élémentaire Gerty Archimède
21/01/2021 : École élémentaire 56 B Picpus
04/03/2021 : École élémentaire 51 rue de Charenton.
04/03/2021 : École élémentaire 8 Baudelaire.
12/03/2021 : Collège Paul Verlaine site Baudelaire
28/05/2021 : École maternelle Meuniers.
18/06/2021 : École élémentaire 51 Charenton.
22/06/2021 : École maternelle Meuniers.

Les Commissions

13. La Commission de financement des projets éducatifs

Elle a pour mission de fixer les modalités de la procédure de candidature des projets et des critères d'attribution, d'examiner et d'émettre un avis sur les demandes de financement des projets élaborés par les enseignant.e.s et les REV des établissements publics du premier degré et du second degré de l'arrondissement (écoles maternelles, élémentaires et collèges).

La Commission se réunit trois fois par an, en novembre, mars et juin. Le budget annuel alloué est de 20 000 €. Depuis novembre 2018, 41 projets ont été financés.

Projets financés en 2020/2021 :

	Niveau	Etablissement	Projet	Nombre d'élèves	Subvention CDE	Date de la commission
1	élémentaire	POMMARD	Visite mémorielle du site de Verdun	55	985 €	23/11/2020
2	maternelle	JEAN BOUTON	Matériel motricité	10	800 €	23/11/2020
3	élémentaire	WATTIGNIES	Classe découverte dans un centre agro-écologique	25	2 500 €	16/03/2021
4	maternelle	BERCY	Centre Kapla à l'école	80	640 €	16/03/2021
5	élémentaire	57 B REUILLY	Encyclopédie pour le départ des CM2	42	500 €	07/06/2021
6	élémentaire	57 B REUILLY	Journée Laïcité	205	500 €	07/06/2021
7	élémentaire	DIDEROT	Plurilinguisme	350	600 €	07/06/2021
8	maternelle	BERCY	L'histoire du soir	79	600 €	07/06/2021
9	maternelle	59 REUILLY	Ma classe dehors	71	907 €	07/06/2021
10	maternelle	JEAN BOUTON	Les abeilles du vivant à leur représentation	48	800 €	07/06/2021

14. La Commission Restauration

Cette commission aborde des thématiques liées aux prestations de la restauration scolaire comme l'alimentation durable, l'évolution des menus, la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En raison des contraintes sanitaires, celle-ci n'a pu avoir lieu que deux fois dans l'année 2020/2021 et uniquement en vidéo-conférence contrairement aux années antérieures où la première était en soirée et les deux suivantes en fin de matinée avec la présence des délégués élèves une visite de cuisine et un déjeuner à la cantine.

04/03/2021 : Présentation de la Caisse des écoles
22/06/2021 : La loi Egalim et le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris

Les engagements de la Caisse des écoles

15. La Charte des cantines

Signée le 16 octobre 2019, cette charte formalise les engagements de la Caisse en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

16. Mon Restau Responsable

La Caisse des écoles a rejoint le réseau « Mon Restau Responsable® », créé par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co, lors d'une séance publique d'engagement faite le 18 juin 2019.

ARPEGE, nouveau logiciel

Mis en place à la rentrée 2020, ce logiciel permet de facturer la restauration scolaire. Afin d'obtenir une facture juste, les directeurs.rices, mandataires agents de guichet, sont amenés à assurer le pointage des rationnaires puis assurer l'encaissement des recettes.

Les services aux usagers

17. La mise en place d'un nouveau « portail famille »

Accessible via l'Espace Parents du site internet de la Caisse des écoles https://cdeparis12.fr/espace-parents/demande-de-notification-de-tarif/ , le « portail famille » regroupe diverses fonctionnalités jusqu'alors inexistantes. Possibilité est donnée aux usagers de procéder en ligne à l'intégralité des formalités nécessaires au renouvellement annuel de leur tarif sans qu'il soit nécessaire de recourir au format papier.

Le portail permet également aux familles d'archiver leurs documents, mais également de suivre l'historique des échanges électroniques avec l'administration.

Parmi les autres fonctionnalités, citons également (mais c'était déjà possible avant) la possibilité de s'acquitter de leurs factures de cantine par carte bancaire.

Au 1er semestre 2021 le paiement des factures de cantines par les familles s'effectue :

- 52,3 % par prélèvement automatique
- 27,1 % par carte bancaire sur internet depuis le « portail famille »
- 16,4 % par chèque
- 4,2 % en espèces

18. L'accueil en Mairie

Une permanence de la Caisse des écoles a lieu du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00 dans les locaux du Relais Information Familles de la Mairie d'arrondissement.

Les familles peuvent également régler les factures de la restauration scolaire directement auprès des agents de la Régie.