La Caisse des écoles du 12e

Rentrée 2022

visite de cuisine

crédit photo : Laurent Bourgogne, Dasco

Table des matières

Présentation générale de la Caisse des écoles du 12e arrondissement 4
1. Les missions et le statut des Caisses des écoles 4
2. Organigramme de la Caisse des écoles 5
3. Le rôle et la place des cuisines au sein de la Caisse des écoles 6
4. Le tri, la collecte et la valorisation des déchets alimentaires 9
5. Le coût de revient d'un repas 9
6. Les services aux usagers 11
- Le « Portail famille » : première année complète de fonctionnement 11
- La communication avec les familles 11
- L'accueil en Mairie 12
7. Le transfert de la restauration des collèges autonomes vers les caisses des écoles 13
8. Les engagements de la Caisse des écoles 14
- La Charte des cantines 14
- Mon Restau Responsable 14
- Programme Plaisir à la cantine 14
- La Commission de financement des projets éducatifs 15
- L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels 16
La Restauration 17
9. Les menus 18
- Commissions des menus des Chef.fe.s et Second.e.s 18
- Adaptation des menus 18
- Les menus végétariens 19
- La consommation de viande ou de poisson et les plats composés à base de viande ou de poisson 21
- Les menus à destination des collégiens 22
- Les pique-niques 24
- Les Menus à thème 26
- Concours Menu de Noël 26
- Expérimentation goûters en élémentaire 27
- La communication 28
- Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique 29
10. Le Marché alimentaire 30
11. La part d'alimentation durable 31
- En volume 31
- En valeur 32

➢ Répartition des labels « Egalim » par lot 33
➢ France AgriMer 34
12. Convives et partenaires 34
➢ Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service nutrition-hygiène 34
➢ Les campagnes de tri et pesées des bio déchets 37
➢ Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire 39
➢ La transmission des effectifs 41
➢ La Commission de Restauration 43
➢ Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12 44
➢ Rencontres avec les représentants des parents d'élèves 45
13. Développement durable et RSE 46
➢ La sortie du plastique 46
➢ Innovations pour réduire l'impact écologique : les plateaux inox compartimentés 47
➢ Aménagement des zones de tri 50
➢ Amélioration de la Qualité de Vie au Travail 50

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.

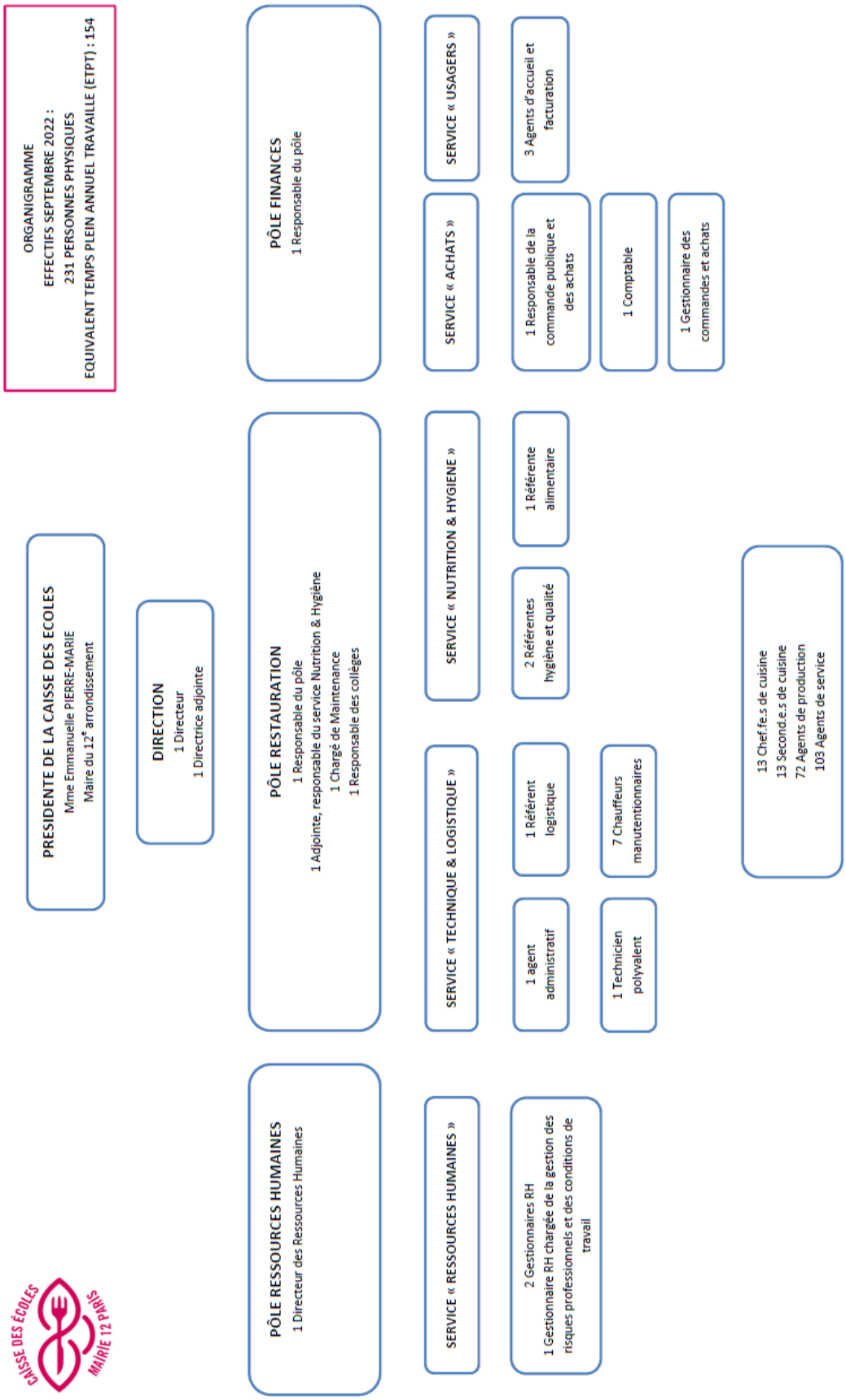
L'organe délibérant de la Caisse des écoles du 12e arrondissement est le Comité de Gestion.

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, enseignant.e.s, directeur.rice.s d'école, habitant.e.s du 12e)
- de personnalités membres de droit (député.e.s de circonscription, inspecteur.rice.s de l'Éducation Nationale, personnalités désignées par la 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. Organigramme de la Caisse des écoles



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

Chacune des 13 cuisines a, à sa tête, un.e chef.fe et son/sa second.e assisté.e.s 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. De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération de germes, la température du plat et de son accompagnement ne doit jamais être inférieure à 63°C. Dans les satellites, le maintien à température est assuré par des équipements spécifiques : bain-marie, armoires de maintien en température. **Treize cuisines** principales, avec **52 satellites**, produisent et servent les 9 600 repas quotidiens chauds et froids et 5 300 environ le mercredi. **Six** d'entre elles ont un agrément sanitaire pour assurer la production et le portage des repas à destination des satellites. Il s'agit des cuisines Lamoricière, Pommard, Montempoivre, Châlon-Daumesnil pour un portage par camions auxquelles s'ajoutent les cuisines Baudelaire et Picpus qui assurent un portage par chariot sur la voie publique.

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

La Caisse des écoles gère aussi la restauration pour les centres de loisirs pendant les petites et les grandes vacances. Elle assure également la livraison de denrées alimentaires pour les goûters récréatifs des maternelles et élémentaires tout au long de l'année.

Sur une année, environ 1,3 millions de repas sont produits dont plus de 10 000 pique-niques servis principalement l'été.

SITE	ADRESSE	Enfants, Adolescents, Adultes Effectifs rationnaires L.Ma.J.V. / Me
Cuisine Baudelaire	**14 rue Baudelaire**	**Cuisine de production et Portage 547 / 241**
Satellite collège	14 rue Baudelaire	140 / 0
Satellite élémentaire	8 rue Baudelaire	257 / 135
Satellite maternelle	16 rue Baudelaire	150 / 106
Cuisine Bercy	**165 rue de Bercy**	**Cuisine de production 406 / 110**
Satellite collège	167 rue de Bercy	205 / 0
Satellite élémentaire	165 rue de Bercy	122 / 65
Satellite maternelle	167 rue de Bercy	79 / 45
Cuisine Bizot	**253 bis avenue Daumesnil**	**Cuisine de production 717 / 464**
Satellite élémentaire	253 ter avenue Daumesnil	256 / 149
Satellite élémentaire	83 rue Bizot	231 / 144
Satellite maternelle	253 bis avenue Daumesnil	230 / 171
Cuisine Brèche-aux-Loups	**20 rue Brèche-aux-Loups**	**Cuisine de production 410 / 117**
Satellite collège	20 rue Brèche-aux-Loups	248 / 0
Satellite maternelle	28 rue Brèche-aux-Loups	162 / 117
Cuisine Châlon-Daumesnil	**72 avenue Daumesnil**	**Cuisine de production et Portage 1086 / 492**
Satellite élémentaire	27 rue de Reuilly	Préparation froide pour l'élémentaire et le collège JF Oeben 250 / 149
Satellite maternelle	41 rue Traversière	127 / 84
Satellite collège JF Oeben	21 rue de Reuilly	301 / 0
Satellite maternelle	70 avenue Daumesnil	118 / 82
Satellite élémentaire	51 rue de Charenton	Préparation froide pour l'élémentaire et le lycée Th. Gautier 170 / 97
Satellite Lycée Th. Gautier	49 rue de Charenton	Marché – 120 / 80
Cuisine Jean Bouton	**5 rue Jean Bouton**	**Cuisine de production 456 / 313**
Satellite élémentaire	40 boulevard Diderot	328 / 223
Satellite maternelle	7 rue Jean Bouton	128 / 90
Cuisine Guy Flavien	**6 rue d'Artagnan**	**Cuisine de production 350 / 0**
Satellite collège	6 rue d'Artagnan	350 / 0
Cuisine Germaine Tillion	**22 boulevard Carnot**	**Cuisine de production 350 / 0**
Satellite collège	8 avenue Vincent d'Indy	350 / 0
Cuisine Lamoricière	**14 boulevard Carnot**	**Cuisine de production et Portage 1615 / 1120**
Satellite élémentaire	8 B Lamoricière	190 / 117

Satellite maternelle	16 boulevard Carnot	188 / 133
Satellite élémentaire	10 A Lamoricière	200 / 133
Satellite élémentaire	18 rue Brèche-aux-Loups	234 / 154
Satellite maternelle	12 rue d'Artagnan	202 / 146
Satellite maternelle	15 rue Elisa Lemonnier	140 / 110
Satellite élémentaire	4 rue de Bignon	Préparation froide pour l'élémentaire et la maternelle E. Lemonnier 326 / 212
Satellite maternelle	40 rue Jacques Hillairet	135 / 115
Cuisine Montempoivre	**16 rue Montempoivre**	**Cuisine de production et Portage 887 / 571**
Satellite élémentaire (poly.)	16 rue Montempoivre	179 / 110
Satellite élémentaire	19 rue Marsoulan	239 / 128
Satellite maternelle	16 rue Marsoulan	126 / 89
Satellite maternelle	13 rue Armand Rousseau	117 / 82
Satellite maternelle (poly.)	16 rue Montempoivre	86 / 63
Satellite maternelle	42 avenue du Docteur Netter	112 / 79
Jardin d'enfants E. Robert	16 rue Edouard Robert	22 / 22
CAP Autisme	73 boulevard Soult	Convention – 28 / 20
Cuisine Picpus	**56 rue de Picpus**	**Cuisine de production et Portage 813 / 524**
Satellite élémentaire	56 A rue de Picpus	246 / 138
Satellite élémentaire	56 B rue de Picpus	246 / 150
Satellite maternelle	56 rue de Picpus	146 / 119
Satellite maternelle	47 rue de Picpus	153 / 95
Cuisine Pommard	**5 rue de Bercy**	**Cuisine de production et Portage 1187 / 793**
Satellite élémentaire	4/6 rue Pommard	212 / 138
Satellite maternelle	2 place Lachambaudie	119 / 79
Satellite maternelle	33 rue Pommard	109 / 86
Satellite élémentaire	5 rue Gerty Archimède	Préparation froide 168 / 119
Satellite élémentaire	315 rue de Charenton	Préparation froide 186 / 111
Satellite élémentaire	52 rue de Wattignies	Préparation froide 150 / 85
Satellite maternelle	40 rue des Meuniers	198 / 137
Jardin d'enfants Gulliver – APATE	61 rue des Pirogues de Bercy	Convention – 45 / 40
Cuisine Reuilly	**57 rue de Reuilly**	**Cuisine de production 486 / 302**
Satellite élémentaire	57 A rue de Reuilly	159 / 96
Satellite élémentaire	57 B rue de Reuilly	200 / 128
Satellite maternelle	59 rue de Reuilly	127 / 78

4. Le tri, la collecte et la valorisation des déchets alimentaires

Le tri est en place sur l'ensemble des restaurants scolaires. Des chariots de tri équipent les réfectoires des écoles maternelles et des tables de tri pour ceux des élémentaires et collèges.

Une collecte bihebdomadaire a débuté en 2018 par 14 sites puis s'est étendue à l'ensemble des sites (cuisines et restaurants scolaires) en 2020. Celle-ci a lieu les mardis et vendredis par les services de la Direction de la Propreté et de l'Eau de la Ville de Paris.

Les déchets alimentaires ainsi collectés par les Services Techniques de la Propreté de Paris sont transférés en première instance sur le site de regroupement, situé à Villeneuve Saint-Georges et opéré par Véolia. Les déchets sont ensuite répartis dans des centres de méthanisation tels que Passel (60), Volckerinckhove (59), Hartennes-et-Taux (02) ou Joigny (89).

Pour l'année scolaire 2021-2022, le tonnage estimé collecté sur les établissements gérés par la Caisse des écoles est de 143 tonnes.

Tonnage estimé collecté CDE12												
Mois	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
2020-2021	**12,21**	**10,17**	**16,19**	**12,7**	**13,84**	**8,98**	**16,46**	**5,46**	**11,42**	**18,77**	**5,21**	**0,95**
2021-2022	**15,23**	**15,48**	**12,76**	**11,87**	**13,05**	**12,30**	**15,27**	**13,85**	**11,45**	**16,24**	**4,99**	

5. Le coût de revient d'un repas

Au coût de l'achat des denrées alimentaires sont ajoutées les dépenses en moyens humains et matériels ainsi que la gestion des impayés. Cet indicateur est calculé en rapportant les dépenses annuelles de fonctionnement de la Caisse des écoles au nombre de repas servis dans l'année à l'ensemble des convives. Pour 2021, le prix de revient par repas s'établit à 7,77 € dont entre autre 2,11€ de coût moyen denrées et 4,34 € de ressources humaines.

Ce coût est à différencier du coût complet pour lequel il faut intégrer les dépenses supportées par la collectivité parisienne au titre de la surveillance de l'interclasse et des investissements.

Depuis 2015, la Ville de Paris a mis en place une grille tarifaire unique comportant 10 tranches selon le quotient familial calculé sur la base des revenus des familles. Cette grille s'applique à l'ensemble des écoles maternelles et élémentaires ainsi qu'aux collèges publics.

	Tranche de quotient familial (en euros)	Prix du repas (en euros)
Tarif 1	≤ à 234	0,13
Tarif 2	≤ à 384	0,85
Tarif 3	≤ à 548	1,62
Tarif 4	≤ à 959	2,28
Tarif 5	≤ à 1370	3,62
Tarif 6	≤ à 1900	4,61
Tarif 7	≤ à 2500	4,89
Tarif 8	≤ à 3333	5,30
Tarif 9	≤ à 5000	6,00
Tarif 10	> à 5000	7,00

Le tarif moyen facturé aux familles dont les enfants fréquentent la restauration scolaire du 12e s'établit en 2021 à 3,60 €.

Répartition des familles par tranche tarifaire en 2021

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10
6%	6%	9%	21%	11%	13%	12%	9%	6%	5%

Le montant total des factures émises à destination des familles s'élève à 3,8 millions d'euros.

En 2021-2022, la répartition du mode de paiement des factures de cantine par les familles est de :

- 49 % par prélèvement automatique
- 37 % par carte bancaire sur internet depuis le « portail famille »
- 10 % par chèque
- 4 % en espèces

Ces deux derniers modes de règlement s'effectuent auprès de la directrice ou du directeur d'école, de l'intendant du collège ou directement à la Régie en Mairie d'arrondissement.

6. Les services aux usagers

➢ Le « Portail famille » : première année complète de fonctionnement

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.

En 2021-2022, 2 072 familles ont eu recourt à cette démarche 100% dématérialisée afin d'obtenir une tarification pour 2 902 enfants.

➢ La communication avec les familles

Communication générale ou ciblée, différents canaux sont utilisés en fonction des motifs.

	Mairie RIF	Etablissement scolaire	Site internet	Portail famille	Mail	SMS	Téléphone	Courrier
Information générale	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Inscription	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Notification tarif	✓			✓	✓			
Planification restauration		✓						
Information ciblée				✓	✓	✓	✓	
Relance inscription		✓			✓	✓	✓	
Envoi facture		✓		✓	✓			
Résolution de problèmes	✓				✓		✓	
Relance impayés		✓		✓	✓	✓	✓	

➢ L'accueil en Mairie

Mise en place à partir de janvier 2022 d'un accueil sur rendez-vous afin d'améliorer les conditions d'accès des usagers et limiter le temps d'attente. Entre janvier et juin, 144 prises de rendez-vous en ligne via le site internet de la Caisse des écoles.

Des plages horaires sans rendez-vous perdurent le lundi toute la journée et le mercredi matin. De mi-juin à mi-septembre, l'accueil dans les locaux du Relais Information Familles est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 13h00 et de 14h00 à 16h45.

En 2021-2022, 3 641 personnes ont été reçues en Mairie.

7. 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 (pas de cuisine sur place, production et portage du chaud depuis la cuisine Châlon-Daumesnil, préparation froide effectuée par le 27 Reuilly) – 1 agent de restauration rejoint la Caisse des écoles.

Rentrée 2022 : Collèges Germaine Tillion et Guy Flavien (cuisine sur place) – les chefs et seconds en place intègrent les effectifs de la Caisse des écoles.

Rentrée 2024 : Collège Courteline (pas de cuisine sur place – actuellement en liaison froide).

8. Les engagements de la Caisse des écoles

➢ 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.

➢ 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.

➢ Programme Plaisir à la cantine

Il s'agit d'un dispositif interministériel d'accompagnement et de formation s'adressant à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire des collèges : principales.aux, gestionnaires, CPE, personnel Caisse des écoles, parents d'élèves, infirmier.e.s scolaires.

Deux cheffes de cuisine desservant des collèges et trois membres des fonctions supports sont inscrites sur tout ou partie des 8 modules de formation.

➢ La Commission de financement des projets éducatifs

Créée en 2018 sur la volonté du Comité de gestion de la Caisse des écoles, 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 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, 58 projets ont été subventionnés : 22 « maternelles », 23 « élémentaires », 3 « groupes scolaires » et 10 « collèges ».

Projets financés en 2021/2022 :

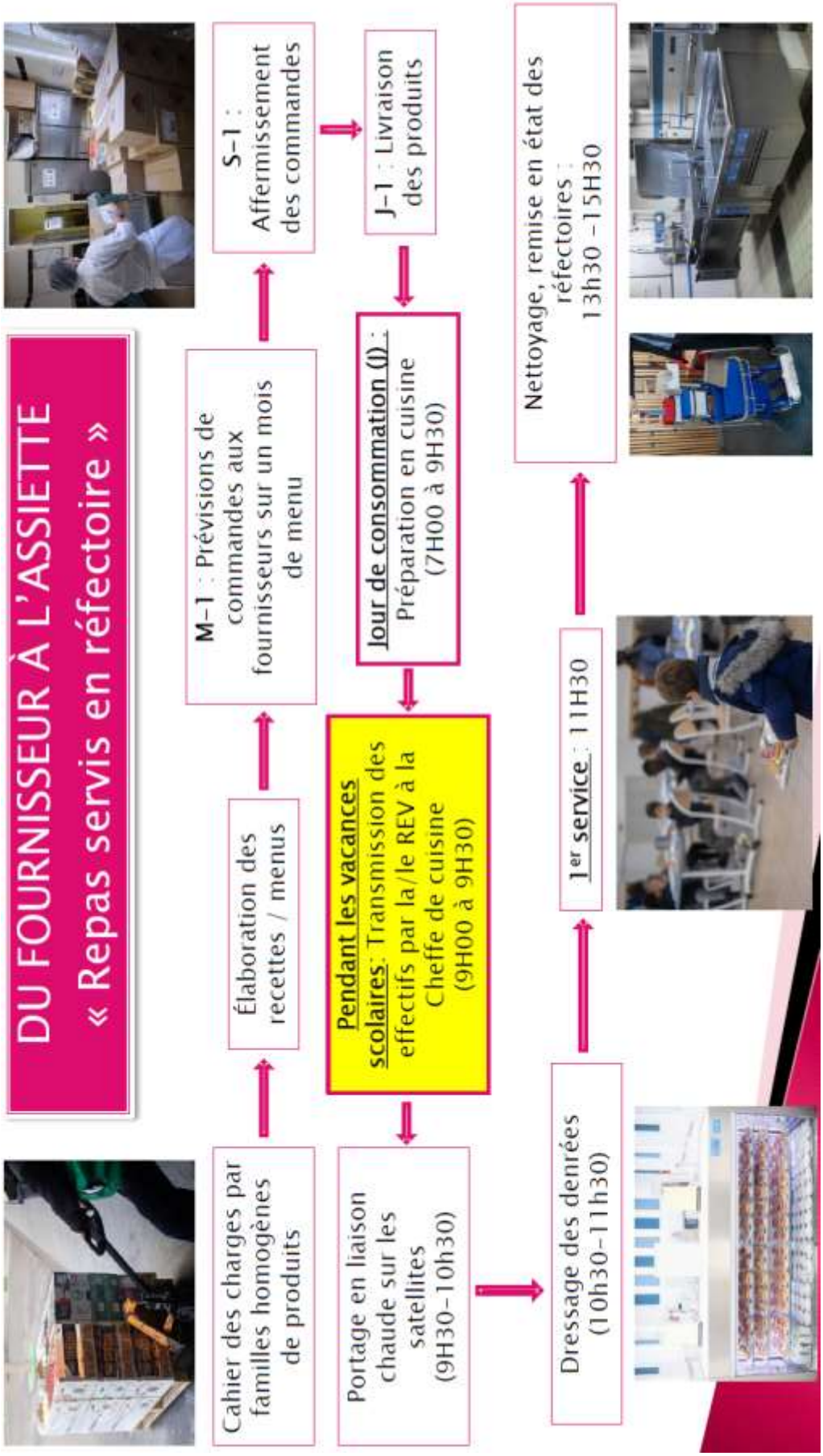
	Niveau	Ecole	Projet	Nombre d'élèves	Subvention CDE
1	maternelle	BERCY	Au spectacle ! A la rencontre des arts et des artistes	69	570 €
2	maternelle	BERCY	L'école s'expose	71	1 550 €
3	maternelle	BRECHE AUX LOUPS	Une journée à la mer	83	1 151 €
4	maternelle	CARNOT	Faire venir la ferme pédagogique Tiligolo	225	800 €
5	maternelle	LACHAMBEAUDIE	"Spectacle "Bonjour les émotions	103	600 €
6	maternelle	MEUNIERS	Partons à la découverte du monde fascinant des abeilles, insectes sociaux !	106	400 €
7	élémentaire	315 CHARENTON	L'impressionnisme dans la peinture	43	863,50 €
8	élémentaire	57 A REUILLY	Convention internationale des droits de l'enfant	50	500 €
9	élémentaire	57 B REUILLY	Apprentissage de la programmation de robots	191	1 874,80 €
10	élémentaire	BIGNON	Découverte et protection des oiseaux de notre environnement proche	25	300 €
11	élémentaire	POMMARD	Visite mémorielle du site de Verdun	58	700 €
12	collège	COURTELINE	Chevaliers et toubadours sont invités à Guédelon	60	1 200 €
13	collège	GERMAINE TILLON	Voyage d'étude sur la géologie et les systèmes écologiques des régions volcaniques françaises	60	2 500 €
14	collège	GERMAINE TILLON	Voyage sur l'histoire de la 2nde Guerre mondiale - le débarquement	60	1 000 €
15	collège	GUY FLAVIEN	Sensibilisation et préservation de l'environnement	152	3 000 €
16	collège	JULES VERNE	Un relatiomètre pour bien vivre ensemble	450	900 €
17	collège	JULES VERNE	Non au harcèlement à l'école	450	241,20 €

➢ L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels

Tout au long de l'année, les agents de la Caisse des écoles s'engagent à accueillir et former des stagiaires de tous niveaux ou répondre aux sollicitations d'étudiant.e.s dans le cadre de leur formation.

- 15 stagiaires accueilli.e.s de la troisième au master ou en formation professionnelle pour un volume annuel de 64 semaines :
  - 2 élèves de 3ème de collège pour le stage de découverte de l'entreprise
  - 7 étudiant.e.s en 1ère année de BTS diététique pour des stages de deux à trois semaines
  - 1 étudiante en 1ère année de BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social pour 6 semaines
  - 1 étudiante en 2ème année de BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social pour 7 semaines
  - 1 stagiaire dans le cadre d'une certification professionnelle gestionnaire de paye et ressources humaines pendant 8 semaines
  - 1 étudiante en Master 1 mention Droit public pendant 13 semaines
  - Convention Pôle Emploi d'une vingtaine d'heures pour une Période de mise en situation en milieu professionnel
  - 1 stagiaire de la formation professionnelle pour la préparation au titre professionnel d'agent de restauration pour une durée de 8 semaines
- Entretiens et échanges avec 3 étudiantes de l'INRAE en Master 2 afin d'obtenir des informations pour la rédaction de leur mémoire. Thématiques abordées :
  - Approvisionnement alimentaire durable de la restauration scolaire publique à Paris
  - Approvisionnement en bio de la restauration collective scolaire

La Restauration



9. Les menus

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

➢ Commissions des menus des Chef.fe.s et Second.e.s

Elles se tiennent six fois par an. Elles permettent de valider les menus proposés par la diététicienne-nutritionniste pour la période suivante, de faire le point sur différentes recettes, d'en proposer de nouvelles, de présenter de nouveaux produits et de faire un point sur l'organisation du travail.

➢ 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 a été d'augmenter cette offre à deux repas hebdomadaire en 2021-2022.

Modalités mises en œuvre pour la réalisation de cet objectif :

- 3 phases de service :
  - Novembre-décembre 2021 : 2 menus VG par semaine, 1 semaine sur 3
  - Janvier-avril 2022 : 2 menus VG par semaine, 1 semaine sur 2
  - A partir de mai 2022 : 2 menus VG par semaine
- Priorité a été donnée à la fabrication de plats « faits maison », en misant sur la variété des protéines végétales.
- Recherche de recettes qui soient adaptées à la production de 9 500 repas (faisabilité technique et opérationnelle), au goût des convives et qui donnent satisfaction. Enfin elles doivent être suffisamment variées afin d'éviter une trop grande redondance d'apparition dans les menus.

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.

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.

Quelques exemples de recettes par catégories :

- Couscous de légumes
- Dahl de lentilles
- Ragoût de pois chiches
- Chili de légumes et Boulgour
- Coquillettes à la Mexicaine
- Lasagnes de pois cassés
- Parmentier de lentilles

- Omelette à la ciboulette
- Omelette au fromage
- Omelette aux champignons
- Tortillas
- Riz' œufs légumes
- Salade estivale : pommes de terre, œufs durs, tomates, maïs
- Salade estivale : pâtes, œufs durs, tomates, maïs

- Tartiflette végétarienne
- Gratin de chou-fleur et pommes de terre à la béchamel
- Gratin de courgettes et pommes de terre à la béchamel
- Pommes de terre – mozzarella et champignons

- Nuggets végétariens avec crème onctueuse
- Hachis Parmentier végétal
- Chili Sin carne et Riz
- Moussaka végétarienne
- Macaroni bolognaise végétale

- Pizza aux légumes
- Pizza aux 3 fromages
- Pizza montagnarde
- Pizza chèvre et miel

➢ La consommation de viande ou de poisson et les plats composés à base de viande ou de poisson

La note en date de janvier 2018 relative à la consommation de viande a été étendue au poisson lors du Comité de gestion de juin 2022.

Note relative à la consommation de viande et de poisson dans les cantines des écoles publiques du 12e

à destination des personnels de la Caisse des Écoles du 12e
et des personnels de la CASPE 11-12e exerçant dans les écoles du 12e

Afin d'assurer l'équilibre nutritionnel des repas servis et d'éduquer le goût des enfants à la diversité et à la saisonnalité des aliments, **la Caisse des Écoles du 12e arrondissement s'attache à cuisiner et à servir une grande variété de produits alimentaires**, dans le respect des normes et préconisations nationales (Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et recommandations nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015). **Le même menu s'applique à tous les enfants**, qui sont incités, par les personnels de la Ville et de la Caisse des Écoles, à goûter l'ensemble des composantes du repas.

Toutefois, il est réservé un traitement particulier à la viande et au poisson.

La viande, tout comme le poisson, occupent en effet une place à part dans notre société, entre autres pour des motifs religieux, pris en compte de longue date dans les écoles publiques de France, dans le respect du principe de laïcité, notamment en proposant une viande alternative au porc quand celui-ci est inscrit au menu. Viennent aussi **des motifs philosophiques, sanitaires ou écologiques, qui conduisent de plus en plus de Français-e-s à cesser la consommation de viande et de poisson, ou encore à la réduire tout en privilégiant une viande ou du poisson de meilleur qualité**. Sur le plan écologique, il est à noter que la production de viande est fortement consommatrice d'eau et productrice de gaz à effet de serre, comparée aux autres productions alimentaires.

Dans le 12e arrondissement, à l'initiative de la Maire, la Caisse des Écoles est passée, depuis mai 2022, à deux menus végétariens par semaine, tout en travaillant à améliorer la qualité des viandes et du poisson servis le reste de la semaine (viandes labellisées et poissons issus de la pêche durable).

Dans le même esprit, dans les écoles publiques du 12e, les enfants qui en expriment la volonté ont la possibilité de ne pas être servis en viande ou en poisson, charge aux familles de compenser à la maison leurs besoins protidiques. Concrètement :

- Quand l'enfant en fait la demande, il ne lui est pas servi de viande ni de poisson. Dans ce cas, il lui est proposé une quantité plus grande de l'autre composante du plat principal (légumes et/ou féculents).

- Quand un plat composé est servi (hachis Parmentier, lasagnes au bœuf, brandade de poisson…), il est prévu de pouvoir servir à la demande, en remplacement, un plat similaire sans viande ni poisson (purée nature, pâtes à la sauce tomate…).

- En maternelle, quand une famille demande à ce que son enfant ne soit pas servi en viande ni en poisson (ou encore en porc), les personnels d'animation essaient de prendre en compte cette demande. Mais cette prise en compte n'a pas valeur d'engagement et ne doit surtout pas conduire les équipes à établir des listes nominatives qui pourraient s'avérer discriminatoires. La priorité pour les équipes est d'être à l'écoute des enfants.

Pour le reste, les interdits alimentaires ne peuvent être pris en compte que pour des motifs de santé, sur certificat médical dans le cadre d'un Plan d'Accompagnement Individualisé – PAI. Les PAI peuvent se traduire par l'éviction d'un aliment allergène dans le cadre du menu habituel ou par l'accueil de l'enfant pendant la pause méridienne avec un panier repas fourni par la famille.

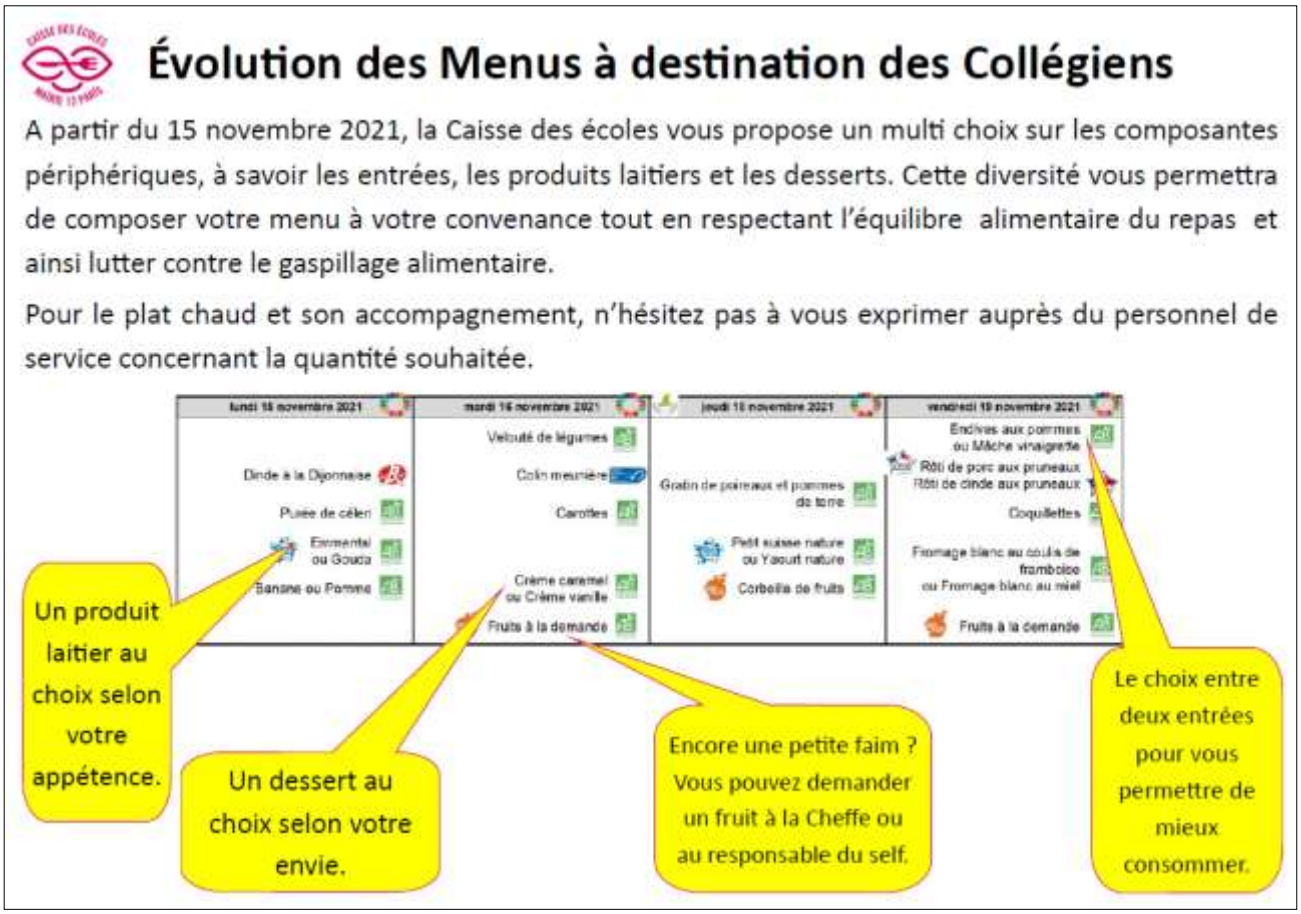
➢ Les menus à destination des collégiens

A partir de la mi-novembre 2021, la Caisse des écoles a mis 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, de 2 entrées, 2 produits laitiers et 2 desserts lorsque ces composantes sont proposées au menu. Il est également mis quotidiennement à disposition des fruits à la demande.

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

Communication faite dans les restaurants des collèges



Evolution des comportements et des pratiques pour la lutte contre le gaspillage alimentaire au Collège Paul Verlaine site Bercy :

Suite à l'atelier proposé aux éco-délégués et la semaine de pesées de juin 2021, ainsi qu'à la combinaison de différentes actions : sensibilisation des convives au

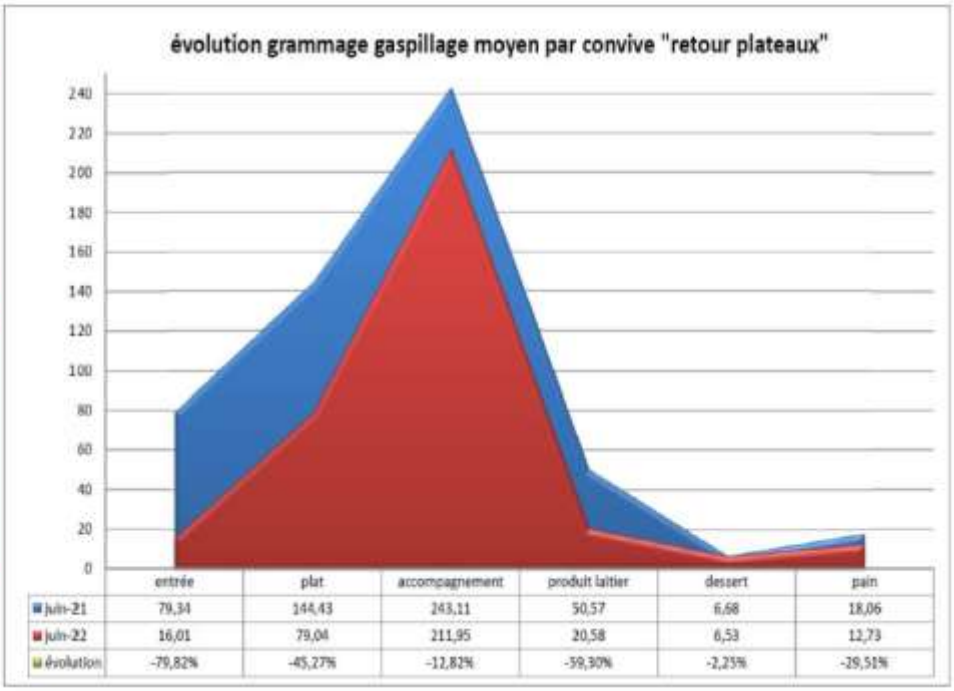
gaspillage alimentaire, adaptation des menus à destination des collégiens, autonomie dans le service des composantes périphériques (entrées, produits laitiers, desserts) avec principe de salad'bar, semaine de pesées intermédiaire au mois de novembre 2021 dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), renfort de la communication entre le personnel de la Caisse des écoles et les jeunes, nous avons effectué une semaine de pesées à un an d'intervalle avec une proposition de menus quasiment identique.

Collège PAUL VERLAINE site BERCY
Bilan des pesées de juin 2021 et juin 2022

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » :
Juin 2021: 398 repas servis => 55,70 kg = 101 repas complets
Juin 2022 : 394 repas servis => 29,59 kg = 53 repas complets

Gaspillage moyen par plateau et par convive :
Juin 2021 : 139,95 g
Juin 2022 : 75,10 g

Taux gaspillage moyen par plateau et par convive :
Juin 2021 : 24,31 %
Juin 2022 : 15,52 %



	entrée	plat	accompagnement	produit laitier	dessert	pain
juin-21	79,34	144,43	243,11	50,57	6,68	18,06
juin-22	16,01	79,04	211,95	20,58	6,53	12,73
évolution	-79,82%	-45,27%	-12,82%	-59,30%	-2,25%	-29,51%

➢ Les pique-niques

Plus de 10 000 pique-niques sont produits chaque année durant les petites et les grandes vacances. Des repas élaborés dans une cuisine dédiée le matin même de leur consommation. Confection avec de la baguette bio pour les enfants des centres de loisirs élémentaires et les adultes et du pain de mie bio pour les enfants de maternelles. Ces pique-niques sont livrés sur sites dès 8h30 dans des sacs à dos isothermes avec plaques eutectiques. Dans une démarche de sortie du plastique et de développement durable, arrêt de la fourniture de bouteille d'eau individuelle, des chips, des emballages en film alimentaire au profit du papier, proposition de deux pique-niques végétariens hebdomadaire, augmentation de la part de produits issus de l'agriculture biologique. Jusqu'à 400 pique-niques confectionnés par jour pendant l'été.

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

Menus "Pique-Nique"

été 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie *(4-8-13)	Sandwich emmental, fromage frais, salade verte, concombre, baguette ou pain de mie *(4-8)	Sandwich dinde, fromage frais, salade verte, cornichon, baguette ou pain de mie *(4-8)	Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie *(4-8-13)	Sandwich emmental, fromage frais, salade verte, concombre, baguette ou pain de mie *(4-8)
Croq' Radis	Croq' Carottes	Croq' Radis	Croq' Carottes	Croq' Radis
Petit Filou Tube *(8)	Petit Filou Tube *(8)	Petit Filou Tube *(8)	Petit Filou Tube *(8)	Petit Filou Tube *(8)
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Petit-beurre *(4-8-12)	Galette pur beurre *(4-8-12)	Galette pur beurre *(4-8-12)	Petit-beurre *(4-8-12)	Petit-beurre *(4-8-12)
Goûter: Grande madeleine *(4-12) Lait *(8)	Goûter: Pain au lait barre de chocolat *(4-8-12) Jus de pomme	Goûter: Gaufre *(4-12-14) Lait *(8)	Goûter: Moelleux au citron *(4-12) Jus de pomme	Goûter: Brioche fourrée chocolat *(4-8-9-12-14) Jus d'orange

Tous nos sandwiches, sont préparés par nos soins le matin même dans une de nos cuisines et livrés sur sites en sacs à dos isothermes avec plaques eutectiques.

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

1 - anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
2 - arachide
3 - céleri
4 - céréale contenant du gluten
5 - crustacé
6 - fruits à coques
7 - graine de sésame
8 - lait
9 - lupin
10 - mollusque
11 - moutarde
12 - oeuf
13 - poisson
14 - soja

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/

DE LA DEMANDE AU SERVICE « Pique-niques »

Centralisation des demandes des REV par la CASPE

→ **M-1** : Prévisions de commandes aux fournisseurs sur un mois de menu

→ Transmission des demandes à la CDE (effectifs, sites, contraintes horaires) S-2

→ **S-1** : Affermissement des commandes

→ **J-1 et J**: Livraison des produits

→ **Jour de consommation (J) :** Préparation en cuisine dédiée

→ 6h30 - 8h00
Production Pique-niques
« sac à dos »
Capacité max : 400

→ Livraison sur site (8h30-9h00)

Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie *(4-8-13) AB
Petit Filou Tube *(8)
Nectarine AB
Petit-beurre *(4-8-12)
Moelleux au citron *(4-12)
Goûter Lait *(8) AB

➢ Les Menus à thème

Exemples de 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, le Festival du Mieux Manger, la Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, journée internationale des légumineuses, menu élaboré par une classe…

➢ Concours Menu de Noël

Lancé à la rentrée 2020 pour la première année, le concours pour l'élaboration du menu de Noël a, en cette rentrée 2021, motivé huit groupes, classes et périscolaires, de la petite section au CM2. Le menu des lauréats a été servi à l'ensemble des convives de l'arrondissement.

Cette année, pour finaliser le menu, les enfants de moyenne section de la maternelle 253 bis Daumesnil ont pu également voter pour le choix du dessert après une séance de dégustation à l'issue du repas du 21 octobre.

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@12eparis12.fr
avant le vendredi 24 septembre 2021. Une seule proposition par « catégorie ».

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

Entrée (facultative)

Plat

Accompagnement

Produit laitier (facultatif)

Dessert (facultatif)

Surprise (facultatif)

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.

➢ 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 pratique 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 d'une extension sur tout Paris 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 € par an.

lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Barre Bretonne *(4-12) Lait *(8)	Baguette *(4) Barre de chocolat Compote pomme-fraise	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Fruit de saison	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Fruit de saison
lundi 6 juin 2022	**mardi 7 juin 2022**	**jeudi 9 juin 2022**	**vendredi 10 juin 2022**
Férié	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Lait *(8)	Baguette *(4) Barre de chocolat Fruit de saison	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Fruit de saison
lundi 13 juin 2022	**mardi 14 juin 2022**	**jeudi 16 juin 2022**	**vendredi 17 juin 2022**
Baguette *(4) Barre de chocolat Fruit de saison	Baguette viennoise *(4-8-12) Barre de chocolat Compote pomme-banane	Barre marbrée *(4-8-12) Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Fruit de saison
lundi 20 juin 2022	**mardi 21 juin 2022**	**jeudi 23 juin 2022**	**vendredi 24 juin 2022**
Quatre-quarts *(4-8-12) Fruit de saison	Baguette viennoise aux pépites de chocolat *(4-8-12) Lait *(8)	Baguette *(4) Barre de chocolat 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/

CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

➢ La communication

Les menus sont disponibles : sur le site internet de la Caisse des écoles https://cdeparis12.fr/menus/ avec affichage des allergènes, à l'entrée de chaque établissement scolaire et dans chaque restaurant scolaire avec l'origine des viandes et volailles.

- **Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique**

A ce jour et avant le renouvellement du marché alimentaire, la Caisse des écoles propose déjà en 100% BIO pour le déjeuner :

- les œufs
- le fromage blanc
- les petits suisses : nature et aux fruits
- les yaourts : nature, aromatisés et aux fruits
- les crèmes dessert de différentes saveurs
- le brie, le camembert, l'emmental, le gouda
- les compotes sans sucre ajouté
- les riz, blé, boulgour, semoule, pâtes, lentilles
- les légumes frais et surgelés
- les fruits frais
- la baguette et le pain de campagne

10. Le Marché alimentaire

Le marché alimentaire de la Caisse des écoles arrive à échéance en février 2023. L'élaboration du nouveau marché pour la période mars 2023-2027 est en cours de finalisation pour une publication au dernier trimestre 2022.

Par principe (cf. article L2113-10 du code de la commande publique), un marché public doit être alloti afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. L'allotissement est donc obligatoire.

La dépense alimentaire est de l'ordre de 3 millions d'euros par an.

Basé sur 9 lots, l'élaboration de ce nouveau marché tient compte des objectifs de la Caisse des écoles et de la Municipalité dans leur engagement en faveur d'une alimentation durable.

Critères d'attribution des marchés :

- qualité des produits
- mesures prises en faveur du développement durable et performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture
- prix
- logistique et service
- mesures prises en faveur de l'environnement et de l'insertion professionnelle du public en difficulté

LABELS FRANCE AGRIMER Dispositif Lait et Fruits à l'école : **- Agriculture Biologique** **- Label Rouge** **- AOP / AOC / IGP**	**LABELS EGALIM** **- Agriculture Biologique** **- Label Rouge** **- MSC** **- Pêche Durable** **- AOC / AOP / IGP / STG** **- HVE** **- "produit de ou à la ferme"** **- Commerce équitable** **- Région ultrapériphérique**	**LABELS PLAN ALIMENTATION DURABLE (P.A.D.) 2022-2027 de la Ville de Paris** **- Agriculture Biologique** **- Label Rouge** **- MSC** **- Pêche Durable** **- Commerce équitable**	**OBJECTIFS P.A.D. 2022-2027** **- 100% durable dont 75% BIO** **- 50% local (rayon 250 km)** **- 100% bananes filières équitables** **- 100% chocolat filières équitables** **- 2 repas VG par semaine (=40%)** **- 100% œufs BIO de poules élevées en plein air** **- 100% de viande BIO ou labellisées (+ bien-être animal)** **- 100% de poisson issu de pêches ou piscicultures responsables** **- 100% de produits laitiers BIO ou labellisés (+ bien-être animal)** **- Réduction du gaspillage alimentaire de 50%** **- 100% déchets alimentaires valorisés localement** **- 0% huile de palme** **- 0% OGM** **- 0% nitrite de sodium**

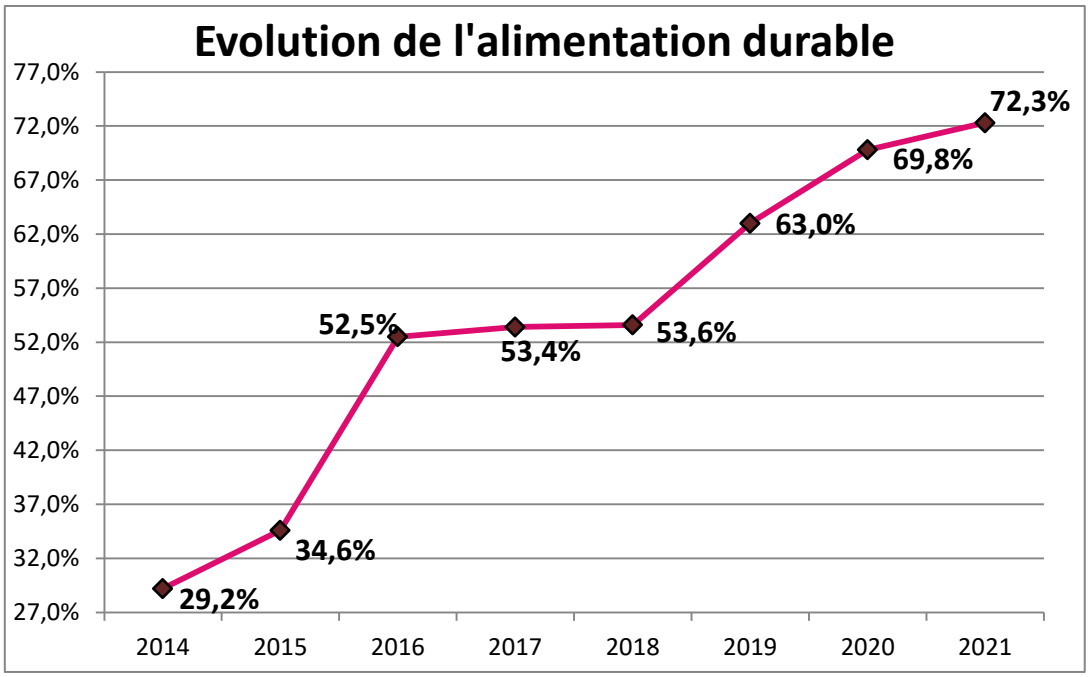
11. La part d'alimentation durable

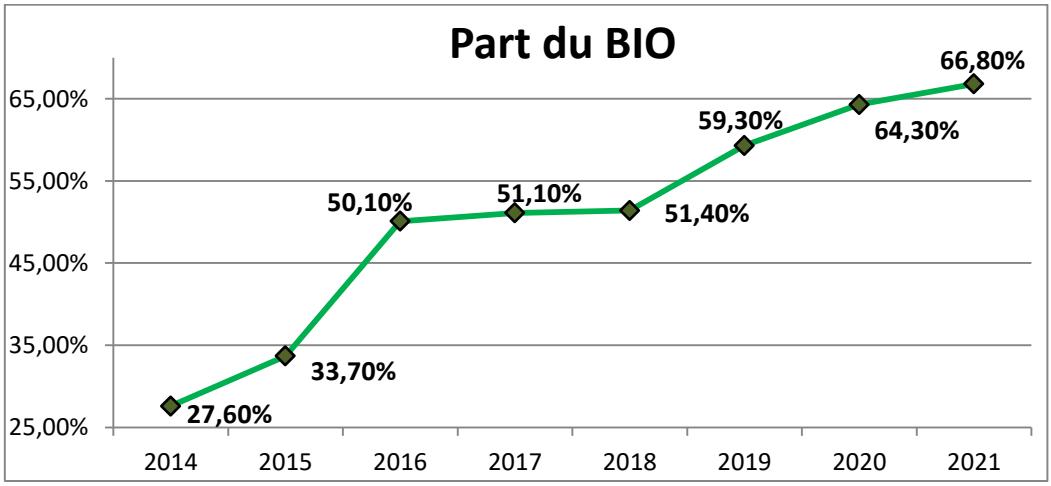
La part d'alimentation durable et issue de l'agriculture biologique dans les menus est en progression constante depuis 2014.

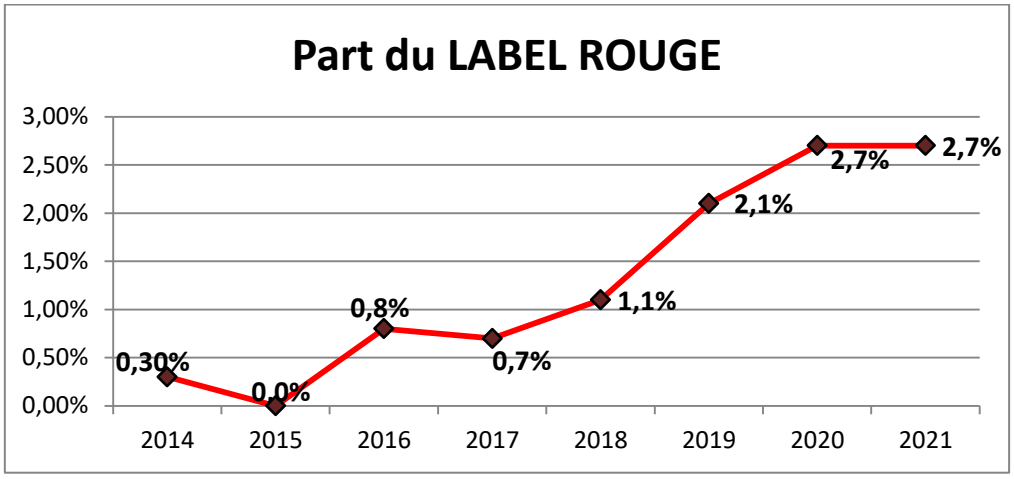
Le bœuf, le porc et la volaille sont d'origine France, le poisson issu de la pêche durable, les œufs Bio. Les légumes frais uniquement de saison. La baguette et le pain de campagne servis au déjeuner sont également Bio confectionnés tôt le matin dans un fournil situé à Bobigny d'où provient également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

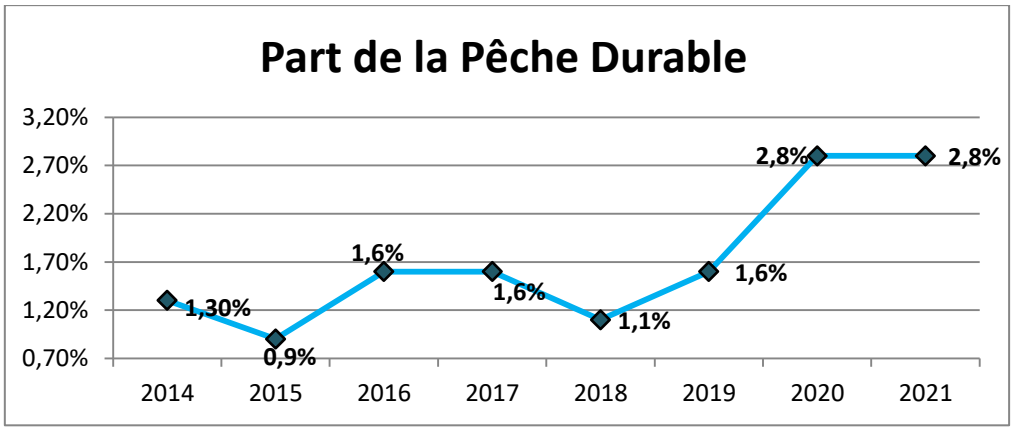
➢ En volume

Recherches constantes de nouveaux produits et/ou fournisseurs afin de tendre vers le 100% durable d'ici 2027.





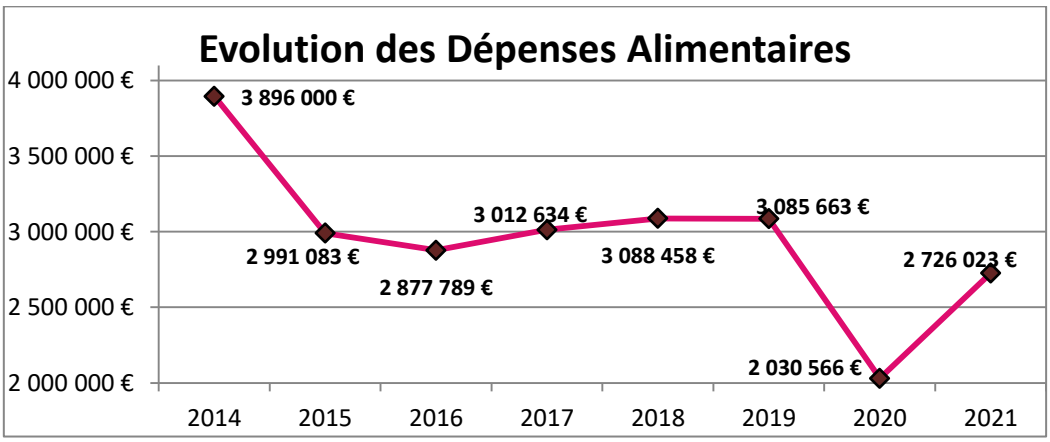




➢ En valeur

L'article 24 de la loi Egalim indique que la restauration collective doit proposer au moins 50% de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20% de produits biologiques en valeur d'achats en euros de produits alimentaire.

En 2021, la Caisse des écoles est à 57,2 % de produits de qualité et durables dont 44,9 % de produits biologiques.



➢ Répartition des labels « Egalim » par lot

Les pourcentages ci-dessous sont exprimés sur la totalité des dépenses alimentaires tous lots confondus.

- **Lot 1 : Viandes fraiches de boucherie et de porc et charcuterie pur porc**
  - Label Rouge : 0,39 %
- **Lot 2 : Viandes fraiches de volaille et charcuterie de volaille**
  - Label Rouge : 3,83 %
- **Lot 3 : Produits laitiers, ovoproduits et produits végétariens**
  - AOP-IGP : 1,06 %
  - BIO : 13,39 %
- **Lot 4 : Produits d'épicerie issus de l'agriculture biologique et conventionnelle**
  - BIO : 5,77 %
- **Lot 5 : Produits alimentaires surgelés**
  - Certif env niv2 / équiv ou conversion BIO : 0,36 %
  - BIO : 3,72 %
- **Lot 6 : Poissons, crustacés et produits de la mer frais et surgelés**
  - MSC / Pêche durable : 6,63 %
- **Lot 7 : Fruits et légumes frais et légumes de 4e gamme issus de l'agriculture conventionnelle**
  - HVE/VER/DLT : 0,46 %
- **Lot 8 : Fruits et légumes frais issus de l'Agriculture Biologique**
  - BIO : 9,08 %
- **Lot 9 : Légumes de 4e et 5e gamme issus de l'Agriculture Biologique**
  - BIO : 5,19 %
- **Lot 10 : Pain frais et viennoiseries issus de l'agriculture biologique**
  - BIO : 7,37 %

- **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. https://agriculture.gouv.fr/education-lalimentation-les-outils-educatifs-sur-le-programme .

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

Pour l'année 2021, le montant de l'aide versé à la Caisse des écoles est de 153 232,76 €

12. Convives et partenaires

- **Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service 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 : delphine.guyon@cdeparis12.fr

- **Petit-déjeuner équilibré**

8 classes concernées en 2020-2021, 18 classes de la Grande section à la 6ème pour 2021-2022. L'atelier se déroule en deux temps, une première partie de théorie interactive suivie d'un petit-déjeuner, sous forme de buffet, 100% labellisé avec zéro emballage individuel.

Apprentissages abordés : l'importance du petit déjeuner, les familles d'aliments, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la découverte de nouvelles saveurs, le respect et le vivre-ensemble.

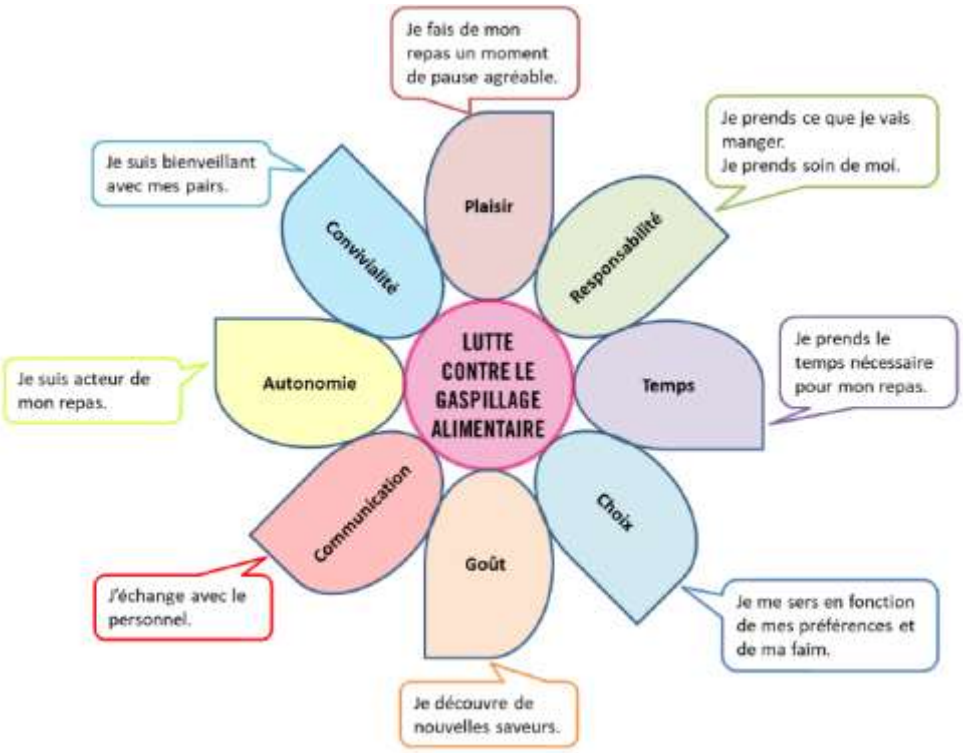
Ont participé cette année :

- école maternelle Elisa Lemonnier : 1 classe de Grande section
- école élémentaire Bercy : 2 classes de CP et CE1
- école élémentaire Gerty Archimède : 3 classes de CE1, CE2 et CM1
- école élémentaire 57 A Reuilly : les 7 classes du CP au CM2
- collège Paul Verlaine : les 5 classes de 6ème

Développement durable et gaspillage alimentaire

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

Poursuite du travail entrepris sur le collège Paul Verlaine site Bercy depuis décembre 2020.



Nutrition, hygiène et visite de cuisine

Sur le temps scolaire ou périscolaire : Pyramide alimentaire, échanges avec les REV, animateurs.rices dans le cadre des TAP ou d'ateliers plus ponctuels, interventions dans la classe de CE1 de l'école polyvalente Montempoivre dans le cadre du programme scolaire avec également visite de cuisine et élaboration d'un menu.

Les campagnes de tri et pesées des bio déchets

La Caisse des écoles poursuit son action auprès des enfants, des adolescent.e.s 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.

Collège PAUL VERLAINE site BERCY

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

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » : 55,70 kg = 101 repas complets

mar 01/06

Tomate mozzarella
Soufié de poulet aigre doux
Courgettes à l'ail
Tarte Normande
Baguette

Mardi 01/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	1,65 kg	12,82 g	100 g	12,82 %
Plat	6,00 kg	39,47 g	100 g	39,47 %
Accompagnement	13,40 kg	88,16 g	200 g	44,08 %
Dessert	0,23 kg	1,64 g	75 g	2,19 %
Pain	0,55 kg	3,62 g	50 g	7,24 %
TOTAL	22,15 kg	145,71 g	525 g	27,75 %

jeu 03/06

Taboulé
Filet de lieu à la crème
Duo de haricots verts et haricots beurre
Yaourt brassé à la vergeoise
Baguette

Jeudi 03/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	1,20 kg	12,00 g	100 g	12,00 %
Plat	4,00 kg	40,00 g	100 g	33,33 %
Accompagnement	7,05 kg	70,50 g	200 g	35,25 %
Produit laitier	2,65 kg	26,50 g	100 g	22,06 %
Pain	0,35 kg	3,50 g	50 g	7,00 %
TOTAL	15,25 kg	152,50 g	590 g	25,88 %

ven 04/06

Carottes râpées à la menthe
Rôti de porc au jus / Rôti de dinde au jus
Lentilles vertes
Crème caramel
Baguette

Vendredi 04/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	2,00 kg	19,11 g	90 g	21,48 %
Plat	2,00 kg	16,81 g	90 g	18,68 %
Accompagnement	10,05 kg	84,45 g	200 g	42,23 %
Dessert	0,60 kg	5,04 g	125 g	4,03 %
Pain	0,60 kg	1,68 g	50 g	3,36 %
TOTAL	15,15 kg	127,31 g	555 g	22,94 %

lun 07/06

Concombres vinaigrette
Macaroni bolognaise végétale
Fromage blanc au coulis de framboise
Baguette

Lundi 07/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	0,95 kg	11,19 g	90 g	12,10 %
Plat complet	1,30 kg	15,15 g	100 g	16,05 %
Produit laitier	0,65 kg	24,07 g	100 g	20,06 %
Pain	0,25 kg	9,26 g	50 g	18,52 %
TOTAL	3,15 kg	116,67 g	560 g	20,83 %

Gaspillage moyen par plateau et par convive : 139,95 g

PAUL VERLAINE site BERCY	Biodéchets « retour plateaux »	Équivalent repas complet
Mardi	22,15 kg	42
Jeudi	15,25 kg	26
Vendredi	15,15 kg	27
Lundi	3,15 kg	6
TOTAL SEMAINE	55,70 kg	101

Taux gaspillage moyen par plateau et par convive sur la semaine : 24,31 %

Equivalent financier : 221,68 € = UNE année de cantine pour un collégien dont la famille est au tarif 3

(136 repas pour une année scolaire)

Collège PAUL VERLAINE site BERCY

Pesée des biodéchets - Semaine du 22 au 26 novembre 2021

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » : 81,60 kg = 139 repas complets

Carottes râpées à la coriandre
Lieu au citron
Purée de brocoli
Yaourt à la vergeoise
Baguette
Fruits à la demande

Lundi 22/11	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	1,60 kg	8,59 g	90 g	9,55 %
Plat	5,20 kg	28,49 g	100 g	24,06 %
Accompagnement	17,60 kg	97,78 g	200 g	48,89 %
Produit laitier	1,70 kg	9,44 g	100 g	7,57 %
Pain	0,60 kg	3,33 g	50 g	6,66 %
TOTAL	26,70 kg	148,33 g	580 g	25,57 %

Chili de légumes et Boulgour
Brie
Corbeille de fruits
Pain tranché

Mardi 23/11	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Plat complet	16,55 kg	88,03 g	400 g	22,01 %
Produit laitier	0,85 kg	4,52 g	40 g	11,30 %
Dessert	1,50 kg	7,98 g	100 g	7,98 %
Pain	1,00 kg	5,32 g	40 g	13,30 %
TOTAL	19,90 kg	105,85 g	610 g	17,35 %

Jambon de dinde
Petits pois
Saint Nectaire
Corbeille de fruits
Baguette

Jeudi 25/11	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Plat	2,80 kg	15,07 g	80 g	18,84 %
Accompagnement	10,05 kg	68,84 g	200 g	34,42 %
Produit laitier	0,90 kg	6,16 g	40 g	15,40 %
Dessert	0,00 kg	0,00 g	100 g	0,00 %
Pain	0,60 kg	1,57 g	50 g	2,74 %
TOTAL	13,35 kg	91,44 g	470 g	19,46 %

Bouillon de légumes aux vermicelles
Dinde charcutière
Chou-fleur gratiné
Crêpe sucrée
Baguette
Fruits à la demande

Vendredi 26/11	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	4,10 kg	28,02 g	250 g	10,03 %
Plat	6,80 kg	44,16 g	100 g	36,80 %
Accompagnement	10,30 kg	66,88 g	200 g	33,44 %
Dessert	0,00 kg	0,00 g	50 g	0,00 %
Pain	0,45 kg	2,92 g	50 g	5,84 %
TOTAL	21,65 kg	140,58 g	670 g	20,98 %

Gaspillage moyen par plateau et par convive : 122,16 g

PAUL VERLAINE site BERCY	Biodéchets « retour plateaux »	Équivalent repas complet
Lundi	26,70 kg	46
Mardi	19,90 kg	33
Jeudi	13,35 kg	26
Vendredi	21,65 kg	32
TOTAL SEMAINE	81,60 kg	139

Taux gaspillage moyen par plateau et par convive sur la semaine : 20,87 %

Equivalent financier : 251,62 € = DEUX années de cantine pour un collégien dont la famille est au tarif 2

(136 repas pour une année scolaire)

Collège PAUL VERLAINE site BERCY

Pesée des biodéchets - Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

Gaspillage alimentaire sur la semaine « retour plateaux » : 29,59 kg = 53 repas complets

Lundi 30/05	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Plat	1,32 kg	8,80 g	100 g	8,80 %
Accompagnement	1,05 kg	26,25 g	200 g	13,17 %
Produit laitier	0,70 kg	4,67 g	40 g	11,67 %
Dessert	0,25 kg	1,67 g	100 g	1,59 %
Pain	0,60 kg	4,00 g	50 g	8,00 %
TOTAL	6,82 kg	45,47 g	510 g	8,92 %

Mardi 31/05	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Plat	1,05 kg	11,25 g	90 g	11,25 %
Accompagnement	6,21 kg	66,77 g	200 g	33,39 %
Produit laitier	0,00 kg	0,00 g	110 g	0,00 %
Dessert	0,20 kg	2,15 g	120 g	1,79 %
Pain	0,10 kg	1,08 g	50 g	2,15 %
TOTAL	7,56 kg	81,29 g	570 g	14,26 %

Jeudi 02/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	0,23 kg	11,50 g	100 g	11,50 %
Plat	0,70 kg	31,82 g	110 g	28,95 %
Accompagnement	1,31 kg	59,55 g	200 g	29,77 %
Produit laitier	0,53 kg	15,91 g	110 g	14,46 %
Pain	0,10 kg	4,55 g	50 g	9,09 %
TOTAL	2,71 kg	123,18 g	570 g	21,61 %

Vendredi 03/06	Pesée biodéchets	Gaspillage moyen par convive	Grammage plateau complet	Taux gaspillé
Entrée	0,60 kg	4,65 g	140 g	3,32 %
Plat	3,50 kg	27,13 g	100 g	27,13 %
Accompagnement	7,65 kg	59,30 g	200 g	29,65 %
Dessert	0,35 kg	2,71 g	70 g	3,88 %
Pain	0,40 kg	3,10 g	50 g	6,20 %
TOTAL	12,50 kg	96,90 g	560 g	17,30 %

Gaspillage moyen par plateau et par convive : 75,10 g

PAUL VERLAINE site BERCY	Biodéchets « retour plateaux »	Équivalent repas complet
Lundi	6,82 kg	13
Mardi	7,56 kg	13
Jeudi	2,71 kg	5
Vendredi	12,50 kg	22
TOTAL SEMAINE	29,59 kg	53

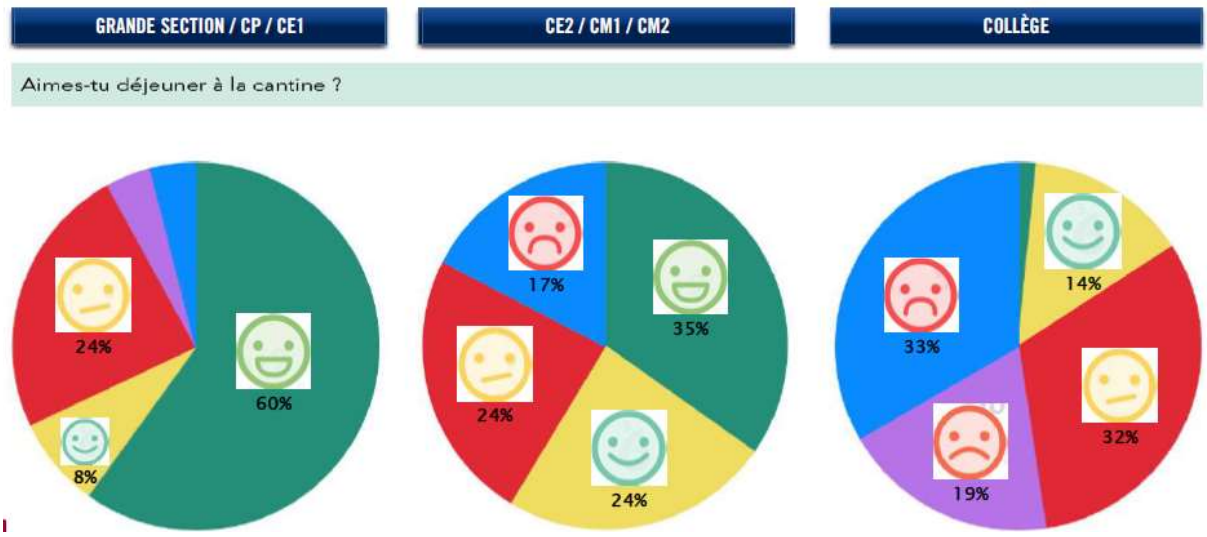
Taux gaspillage moyen par plateau et par convive sur la semaine : 15,52 %

Equivalent financier : 129,45 € = Une année d'atelier de musique d'une heure dans un centre Paris Anim pour un collégien dont la famille est au tarif 1 (ex : batterie, guitare, clarinette…)

➢ Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire

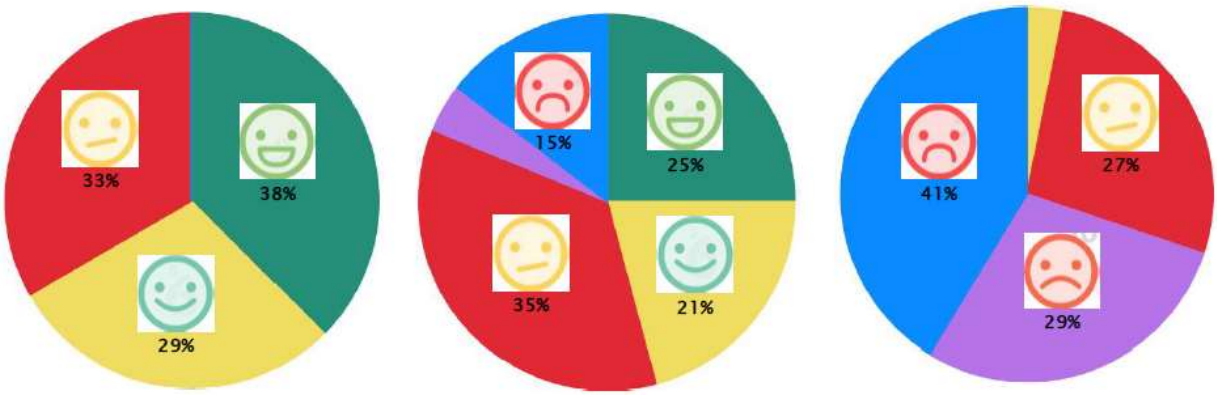
Chaque campagne hebdomadaire de pesées des bio déchets est accompagnée d'un questionnaire adapté à destination des convives. Après saisie, les réponses sont transmises avec le bilan des pesées.

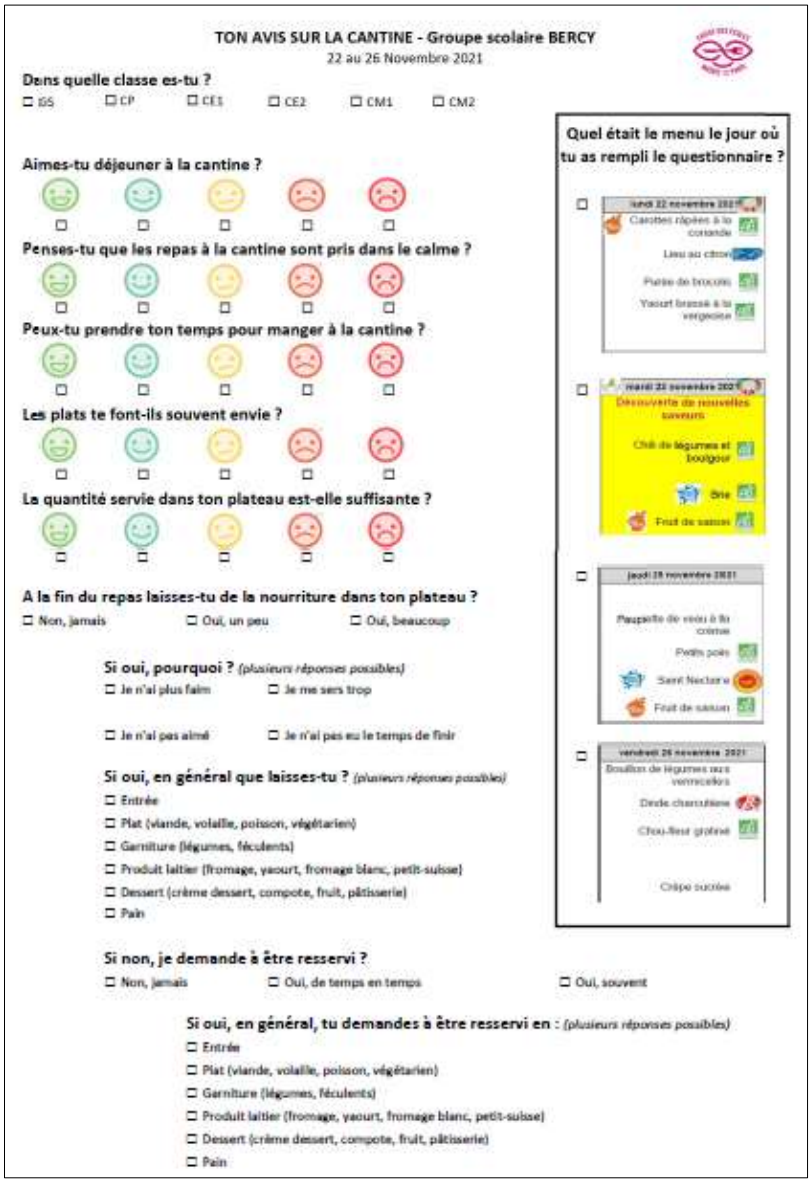
Retour questionnaires sur le groupe scolaire Bercy (de la maternelle au collège) avec une cuisine sur place. Evolution du ressenti en fonction des âges.



GRANDE SECTION / CP / CE1	CE2 / CM1 / CM2	COLLÈGE

Les plats te font-ils souvent envie ?





TON AVIS SUR LA CANTINE - Groupe scolaire BERCY

22 au 26 Novembre 2021

Dans quelle classe es-tu ?

☐ GS ☐ CP ☐ CE1 ☐ CE2 ☐ CM1 ☐ CM2

Aimes-tu déjeuner à la cantine ?

Penses-tu que les repas à la cantine sont pris dans le calme ?

Peux-tu prendre ton temps pour manger à la cantine ?

Les plats te font-ils souvent envie ?

La quantité servie dans ton plateau est-elle suffisante ?

A la fin du repas laisses-tu de la nourriture dans ton plateau ?

☐ Non, jamais ☐ Oui, un peu ☐ Oui, beaucoup

Si oui, pourquoi ? *(plusieurs réponses possibles)*

☐ Je n'ai plus faim ☐ Je me sers trop

☐ Je n'ai pas aimé ☐ Je n'ai pas eu le temps de finir

Si oui, en général que laisses-tu ? *(plusieurs réponses possibles)*

☐ Entrée
☐ Plat (viande, volaille, poisson, végétarien)
☐ Garniture (légumes, féculents)
☐ Produit laitier (fromage, yaourt, fromage blanc, petit-suisse)
☐ Dessert (crème dessert, compote, fruit, pâtisserie)
☐ Pain

Quel était le menu le jour où tu as rempli le questionnaire ?

☐ lundi 22 novembre 2021
Carottes râpées à la coriande
Lieu au citron
Purée de brocoli
Yaourt brassé à la vergeoise

☐ mardi 23 novembre 2021
Découverte de nouvelles saveurs
Chili de légumes et boulgour
Brie
Fruit de saison

☐ jeudi 25 novembre 2021
Paupiette de veau à la crème
Petits pois
Saint Nectaire
Fruit de saison

☐ vendredi 26 novembre 2021
Bouillon de légumes aux vermicelles
Dinde charcutière
Chou-fleur gratiné
Crêpe sucrée

Si non, je demande à être resservi ?

☐ Non, jamais ☐ Oui, de temps en temps ☐ Oui, souvent

Si oui, en général, tu demandes à être resservi en : *(plusieurs réponses possibles)*

☐ Entrée
☐ Plat (viande, volaille, poisson, végétarien)
☐ Garniture (légumes, féculents)
☐ Produit laitier (fromage, yaourt, fromage blanc, petit-suisse)
☐ Dessert (crème dessert, compote, fruit, pâtisserie)
☐ Pain

Questionnaire Gaspillage alimentaire - Collège Paul Verlaine site Bercy

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022

1. **Avant de rentrer dans le réfectoire, je prends le temps de consulter le menu**
   A. Toujours B. Régulièrement C. Jamais

2. **Ai-je faim à mon arrivée à la cantine ?**
   A. Toujours B. Souvent C. De temps en temps D. Rarement E. Jamais

3. **A la fin du repas, je laisse de la nourriture dans mon plateau**
   A. Non, jamais B. Oui, un peu C. Oui, beaucoup

4. **Si réponse B ou C à la question précédente, pourquoi ? *(plusieurs réponses possibles)***
   A. Je n'ai plus faim B. Je me suis trop servi.e (entrée, produit laitier, dessert, pain)
   C. Je n'ai pas exprimé mes envies auprès des personnes qui me servent le plat et son accompagnement
   D. Je n'ai pas aimé E. Je n'ai pas eu le temps de finir

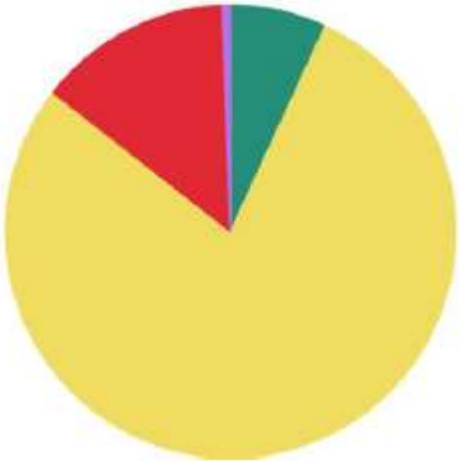
5. **Depuis la rentrée, je sors de table quand : *(plusieurs réponses possibles)***
   A. Je n'ai plus faim B. Mes amis s'en vont C. J'ai tout mangé D. Il faut laisser la place

6. **Selon moi quelle est la bonne définition du gaspillage alimentaire ?**
   A. Uniquement les denrées dont la limite de consommation est dépassée
   B. Toute nourriture destinée à la consommation qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée
   C. Je ne sais pas

7. **Je suis élève en classe de**
   A. 6ème B. 5ème C. 4ème D. 3ème

Selon moi quelle est la bonne définition du gaspillage alimentaire ? Juin 2022

Uniquement les denrées dont la limite de consommation est dépassée	11	6.9%
Toute nourriture destinée à la consommation qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée	125	78.6%
Je ne sais pas	22	13.9%
Ne se prononce pas	1	0.6%



➢ 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.

Un travail régulier est effectué entre le service en charge des commandes alimentaires et celui de la facturation des familles ainsi qu'avec les responsables sur les établissements scolaires (directeurs.rices pour le premier degré et gestionnaires pour le second degré) afin d'être au plus proche entre la commande et le nombre de repas servis.

Volonté au sein de la Caisse des écoles d'établir un cahier des charges le plus complet possible afin de créer un outil informatique de gestion des effectifs inter services dans le but de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

1 repas commandé = 1 repas produit = 1 repas servi = 1 repas facturé

Cette application, financée par à une subvention de la DEVE, a été développée dans le courant de l'année scolaire et sera déployée à la rentrée 2022. Elle permettra, dans un premier temps, de recenser les données en matière de repas servis.

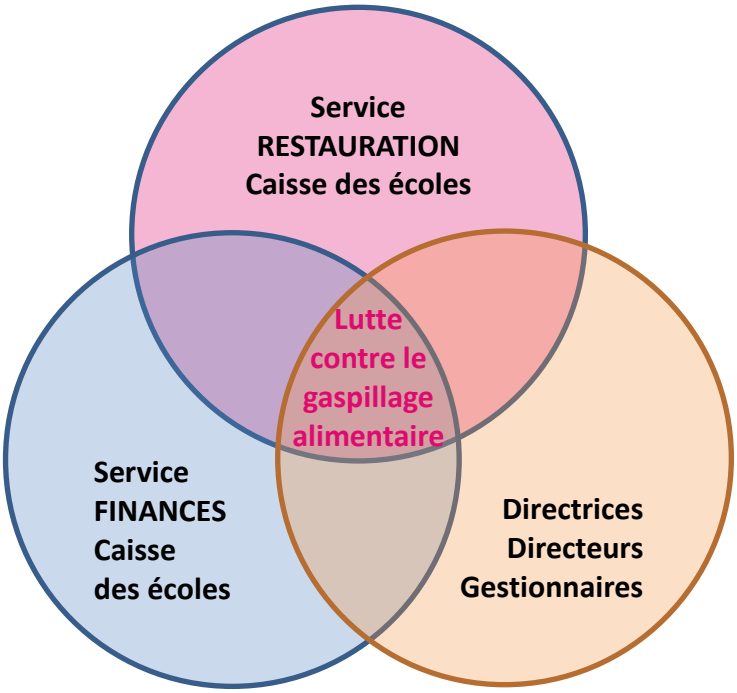
CAISSE DES ÉCOLES MAIRIE 12 PARIS

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		



➢ La Commission de Restauration

Présidée par Madame Isabelle Rocca, adjointe à la Maire chargée des affaires scolaires, des nouveaux apprentissages, de la parentalité et de la famille, elle est composée de représentants du Comité de gestion, de parents élus, de membres de la communauté éducative et d'élèves. Elle se réunit trois fois par an.

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.

Les deux premières ont eu lieu en soirée en vidéo-conférence, la dernière en matinée avec la présence des délégués élèves de l'école élémentaire 57 A rue de Reuilly avec une visite de la cuisine, un temps d'échanges et un déjeuner à la cantine.

Thématiques abordées en 2021-2022 :

- décembre 2021 : l'évolution de la part d'alimentation durable, l'offre végétarienne, l'adaptation des menus pour les collégiens,…
- mars 2022 : GEM-RCN, PNNS 4, PNA, PAD, les goûters, fiches recettes, fiches techniques et allergènes,…
- juin 2022 : visite de la cuisine Reuilly, réponses aux questions des élèves de l'école élémentaire 57 A Reuilly.

LES DIFFÉRENTS GOÛTERS PROPOSÉS PAR LA CAISSE DES ÉCOLES

CONTRAINTE : LES DENRÉES DOIVENT ÊTRE DES PRODUITS STABILISÉS POUVANT ÊTRE MAINTENUS À TEMPÉRATURE AMBIANTE

➢ **Les goûters récréatifs :**

Destinés aux élèves des écoles maternelles les lundi, mardi, jeudi, vendredi.

Caractéristiques : tartinage, multiportions

➢ **Les goûters élémentaires :**

Expérimentation menée sur 5 écoles (Bercy, Brèche-aux-Loups, 8 et 10 Lamoricière et Wattignies) depuis novembre 2019. Destinés à l'ensemble des enfants qui restent sur l'établissement entre 16h30 et 18h00 (étude, atelier bleu, atelier associatif, coup de pouce,…).

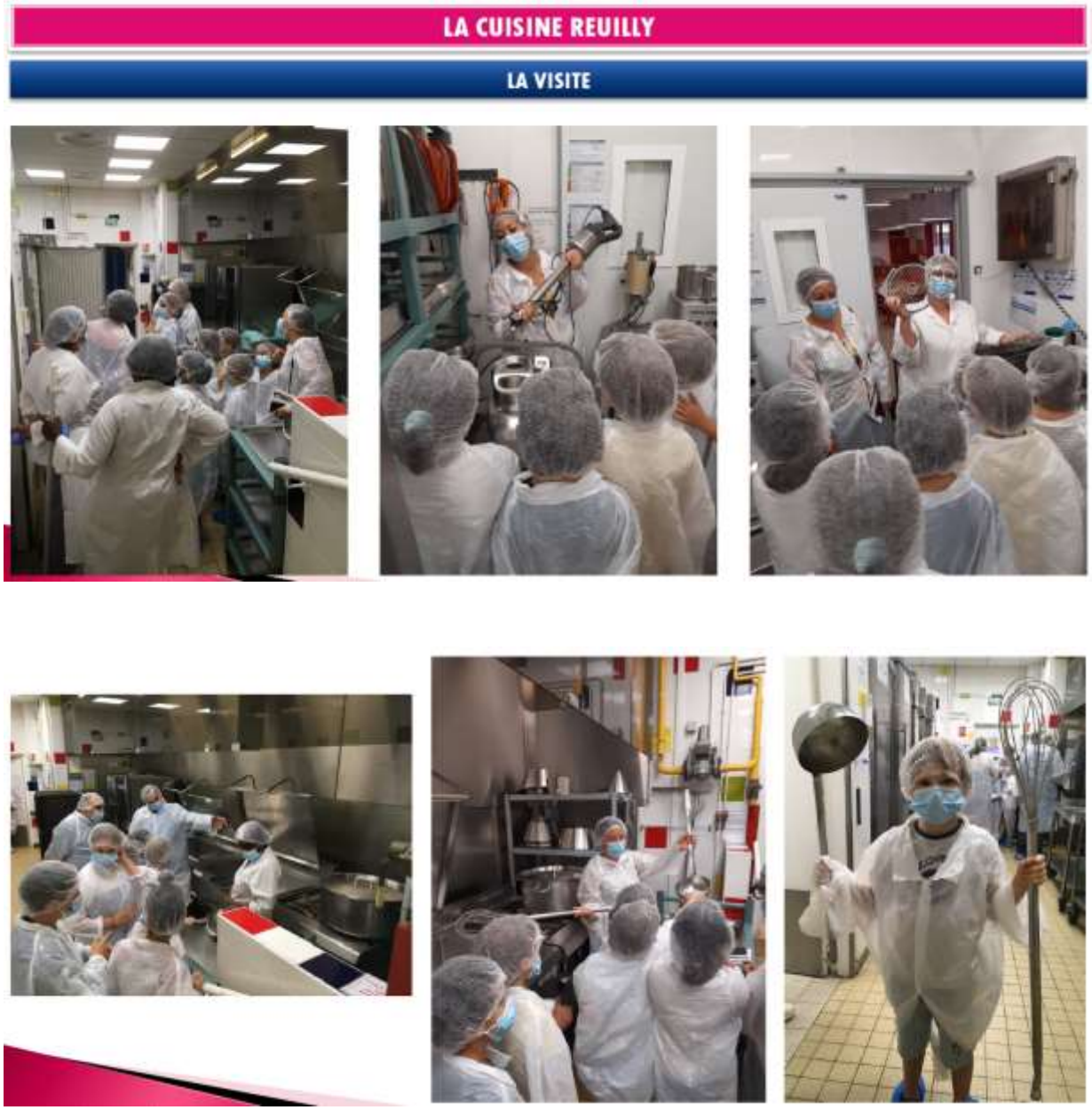
Caractéristiques : pas de tartinage, multiportions

➢ **Les goûters des centres de loisirs :**

Destinés à l'ensemble des enfants qui fréquentent les centres de loisirs (mercredi et vacances scolaires)

Caractéristiques : en portion individuelle pour faciliter la répartition en cas de sortie et pour une meilleure gestion des effectifs

Tout au long de l'année : Transmission des effectifs par la/le REV à la Cheffe de cuisine afin de gérer les fluctuations et de lutter contre le gaspillage alimentaire



- **Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12**

Ce guide, en cours de réalisation à l'initiative de la Caisse des écoles et élaboré conjointement avec la CASPE 11/12 est à destination des personnels de la Caisse des écoles, des Responsables Educatifs Ville, des animateurs.rices et toutes personnes intervenant sur le temps de la restauration scolaire. Il se veut être un outil collaboratif d'information, permettant la compréhension des objectifs, des moyens et des contraintes de la Caisse des écoles ainsi qu'une proposition d'accompagnement pour les évolutions proposées.

- **Rencontres 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. Un délai de prévenance d'une quinzaine de jours minimum est nécessaire afin de prévoir le nombre de repas en conséquence et de s'assurer de la disponibilité d'un membre de la Caisse des écoles afin de répondre aux questions.

13. Développement durable et RSE

➢ La 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.

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

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.

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.

Investissements réalisés pour l'achat de :

- Pichets en inox gradués
- Bouteilles verseuses en inox
- Planches à découper en verre
- Papier ingraissable pour l'emballage des sandwiches
- Couvercles étanches pour les bacs gastronormes et les plats de service afin d'éliminer le film plastique
- Plateaux inox compartimentés

Dans ce cadre, la DEVE a alloué une subvention d'un montant de 18 155 euros en octobre 2021.

➢ 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.

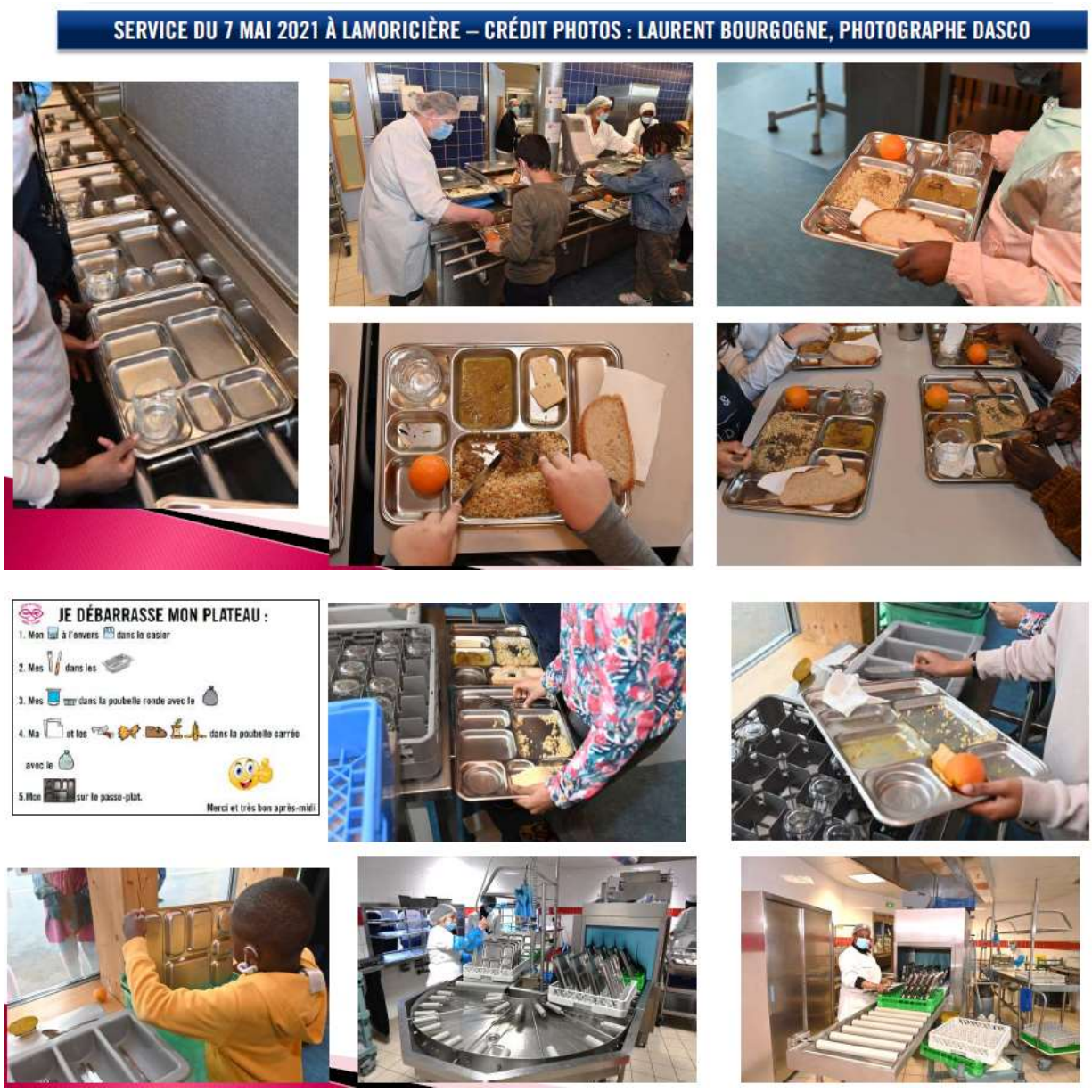
Sont déjà équipés les réfectoires des écoles élémentaires 8 et 10 Lamoricière, 83 Michel Bizot, 253 Ter Daumesnil, 56 B Picpus, 165 Bercy, 16 Montempoivre, 57 A Reuilly, 19 Marsoulan, Gerty Archimède ainsi que ceux des collèges Paul Verlaine site Bercy et Jules Verne.

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%.



Afin de réduire le nombre de manipulation pour les agents et faciliter l'égouttage et le séchage des plateaux en sortie de laverie, l'ensemble des sites (maternelles, élémentaires et collèges) sont équipés de chariots de stockage et égouttage.

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. Ils ont été déployés entre le 2 septembre et le 12 octobre 2021 sur les 21 restaurants.

Aménagement des zones de tri

Acquisition de 12 nouvelles tables de tri plus ergonomiques pour les convives et les agents en adéquation avec le débarrassage des plateaux inox. Chaque table est réalisée sur mesure en fonction de la taille des convives (réfectoire élémentaire ou collège), du sens de débarrassage, de l'accès aux bacs pour les agents, de la place dans le réfectoire. Ce déploiement, possible grâce à des subventions du SYCTOM, de la DEVE et de la DASCO, sera fait dans le courant de l'année 2022-2023. Le collège JF Oeben sera le premier doté à la rentrée 2022.

Les tables de tri déjà en place seront réaménagées dans le but d'optimiser la valorisation des déchets avec le recyclage des emballages individuels vides de yaourt, compote, crème dessert, petit suisse et fromage blanc.

Amélioration de la Qualité de Vie au Travail

Toujours dans une recherche de diminuer la pénibilité au travail et de réduire les risques musculo-squelettiques, la Caisse des écoles investit chaque année dans du matériel ergonomique : Table à hauteur variable, support de mixeur ou presse-purée, diable monte-escaliers motorisé,…