



# La Caisse des écoles du 12<sup>e</sup>

## Rentrée 2023



La confection des omelettes



Crédit photo : Laurent Bourgogne, Dasco

## Table des matières

|                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Présentation générale de la Caisse des écoles du 12 <sup>e</sup> 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 usager·ères.....                                                                 | 11 |
| ➤ Le « Portail famille » .....                                                                       | 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 |
| ➤ Volontaire du Service Civique .....                                                                | 15 |
| ➤ La Commission de financement des projets éducatifs.....                                            | 16 |
| ➤ L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels .....                                     | 17 |
| La Restauration.....                                                                                 | 18 |
| 9. Les menus.....                                                                                    | 19 |
| ➤ Commissions des menus des Chef·fes et Second·es .....                                              | 19 |
| ➤ Les menus végétariens .....                                                                        | 19 |
| ➤ La consommation de viande ou de poisson et les plats composés à base de viande ou de poisson ..... | 22 |
| ➤ Les menus à destination des collégien·nes .....                                                    | 23 |
| ➤ Les pique-niques.....                                                                              | 25 |
| ➤ Les Menus à thème .....                                                                            | 28 |
| ➤ Concours Menu de Noël.....                                                                         | 29 |
| ➤ L'évolution des goûters .....                                                                      | 30 |
| ➤ Expérimentation goûters en élémentaire .....                                                       | 32 |
| ➤ La communication .....                                                                             | 33 |
| ➤ Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique .....                                          | 34 |
| 10. Le Marché alimentaire .....                                                                      | 34 |
| 11. La part d'alimentation durable.....                                                              | 35 |
| ➤ En volume .....                                                                                    | 35 |

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ➤ En valeur .....                                                                                                                  | 38 |
| ➤ France AgriMer .....                                                                                                             | 39 |
| 12. Convives et partenaires .....                                                                                                  | 39 |
| ➤ Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service nutrition-hygiène ..... | 39 |
| ➤ Les campagnes de tri et pesées des bio déchets.....                                                                              | 43 |
| ➤ Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire .....                                                                | 44 |
| ➤ La transmission des effectifs .....                                                                                              | 48 |
| ➤ La Commission de Restauration .....                                                                                              | 49 |
| ➤ Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12.....                                                                                       | 51 |
| ➤ Rencontres avec les représentant-es élu-es des parents d'élèves.....                                                             | 52 |
| ➤ Rencontres, Visites et Partages d'expériences.....                                                                               | 52 |
| 13. Développement durable et RSE.....                                                                                              | 53 |
| ➤ La sortie du plastique .....                                                                                                     | 53 |
| ➤ Innovations pour réduire l'impact écologique : les plateaux inox compartimentés .....                                            | 54 |
| ➤ Aménagement des zones de tri.....                                                                                                | 57 |
| ➤ Amélioration de la Qualité de Vie au Travail.....                                                                                | 58 |

## Présentation générale de la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> 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 12<sup>e</sup> arrondissement est le Comité de Gestion.

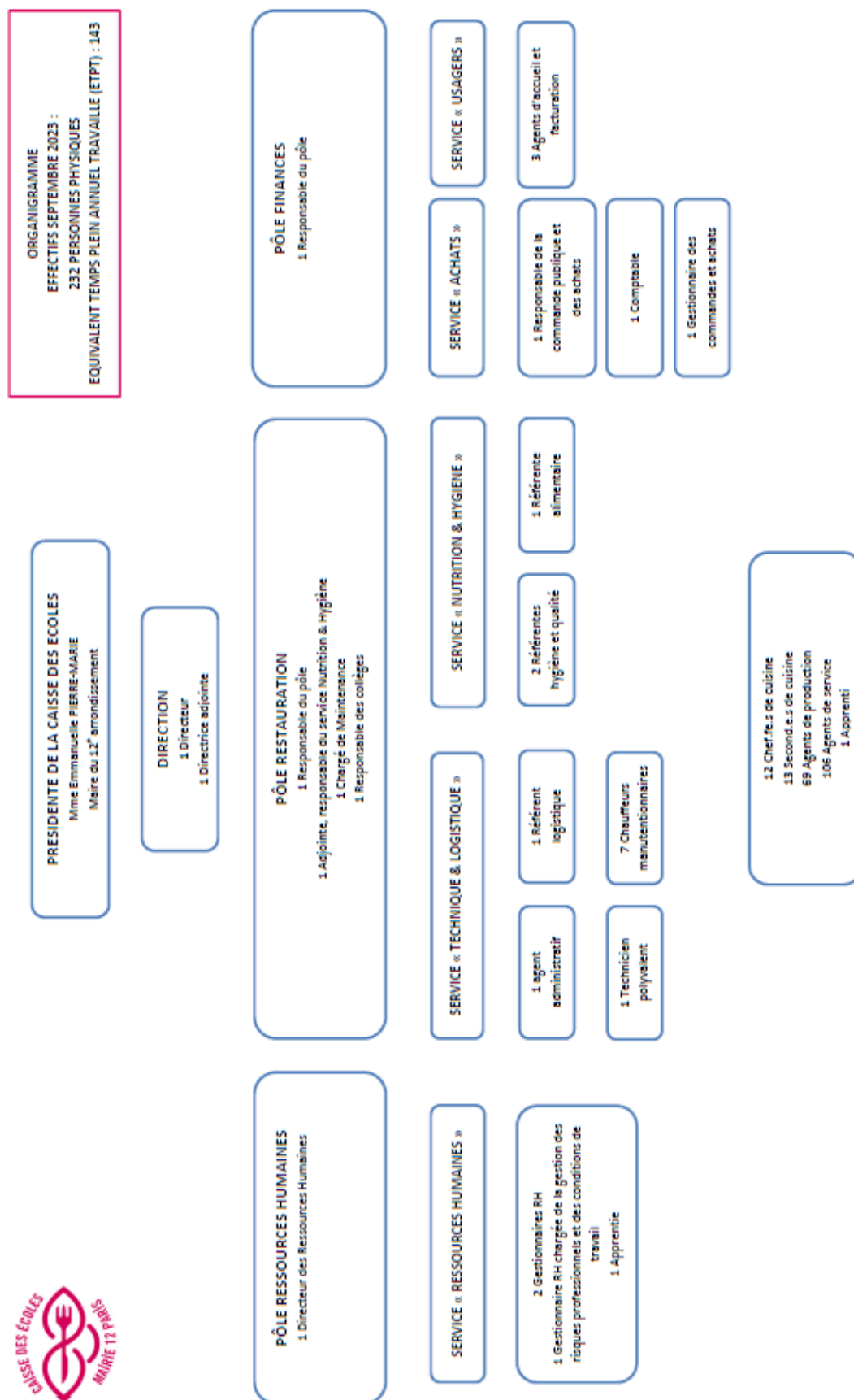
Il est présidé par la Maire d'arrondissement et est composé en nombre égal :

- de représentant·es élu·es au Conseil Municipal de l'arrondissement
- de représentant·es des sociétaires (parents d'élèves, enseignant·es, directeur·rices d'école, habitant·es du 12<sup>e</sup>)
- de personnalités membres de droit (député·es de circonscription, inspecteur·rices 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·es d'agent·es de production et de service. Les 8 chauffeurs/manutentionnaires livrent les repas dans les satellites. Les agent·es de restauration travaillent en transversalité, sans lien hiérarchique, avec l'ensemble des membres de la communauté éducative (personnels de l'Éducation Nationale et de la Ville de Paris).

La restauration scolaire de la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> 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 **50 satellites**, produisent et servent les **8 850 repas** quotidiens chauds et froids et 5 000 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 ainsi que celle des Espaces Nature Découvertes des Tourelles 1 et 2 situés dans le bois de Vincennes. 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 1,28 millions de repas sont produits dont plus de 10 000 pique-niques servis principalement l'été.

| SITE                            | ADRESSE                         | Enfants, Adolescents, Adultes<br>Effectifs rationnaires L.Ma.J.V. / Me       |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuisine Baudelaire</b>       | <b>14 rue Baudelaire</b>        | <b>Cuisine de production et Portage<br/>539 / 229</b>                        |
| Satellite collège               | 14 rue Baudelaire               | 170 / 0                                                                      |
| Satellite élémentaire           | 8 rue Baudelaire                | 218 / 121                                                                    |
| Satellite maternelle            | 16 rue Baudelaire               | 151 / 108                                                                    |
| <b>Cuisine Bercy</b>            | <b>165 rue de Bercy</b>         | <b>Cuisine de production<br/>409 / 142</b>                                   |
| Satellite collège               | 165 rue de Bercy                | 194 / 0                                                                      |
| Satellite élémentaire           | 167 rue de Bercy                | 120 / 77                                                                     |
| Satellite maternelle            | 167 rue de Bercy                | 95 / 65                                                                      |
| <b>Cuisine Bizot</b>            | <b>253 bis avenue Daumesnil</b> | <b>Cuisine de production<br/>697 / 491</b>                                   |
| Satellite élémentaire           | 253 ter avenue Daumesnil        | 252 / 160                                                                    |
| Satellite élémentaire           | 83 rue Bizot                    | 206 / 145                                                                    |
| Satellite maternelle            | 253 bis avenue Daumesnil        | 239 / 186                                                                    |
| <b>Cuisine Brèche-aux-Loups</b> | <b>20 rue Brèche-aux-Loups</b>  | <b>Cuisine de production<br/>440 / 118</b>                                   |
| Satellite collège               | 20 rue Brèche-aux-Loups         | 277 / 0                                                                      |
| Satellite maternelle            | 28 rue Brèche-aux-Loups         | 163 / 118                                                                    |
| <b>Cuisine Châlon-Daumesnil</b> | <b>72 avenue Daumesnil</b>      | <b>Cuisine de production et Portage<br/>900 / 403</b>                        |
| Satellite élémentaire           | 27 rue de Reuilly               | Préparation froide pour<br>l'élémentaire et le collège JF Oeben<br>230 / 144 |
| Satellite maternelle            | 41 rue Traversière              | 112 / 77                                                                     |
| Satellite collège JF Oeben      | 21 rue de Reuilly               | 276 / 0                                                                      |
| Satellite maternelle            | 70 avenue Daumesnil             | 117 / 89                                                                     |
| Satellite élémentaire           | 51 rue de Charenton             | Préparation froide<br>165 / 93                                               |
| <b>Cuisine Jean Bouton</b>      | <b>5 rue Jean Bouton</b>        | <b>Cuisine de production<br/>402 / 255</b>                                   |
| Satellite élémentaire           | 40 boulevard Diderot            | 297 / 183                                                                    |
| Satellite maternelle            | 7 rue Jean Bouton               | 105 / 72                                                                     |
| <b>Cuisine Guy Flavien</b>      | <b>6 rue d'Artagnan</b>         | <b>Cuisine de production<br/>327 / 0</b>                                     |
| Satellite collège               | 6 rue d'Artagnan                | 327 / 0                                                                      |
| <b>Cuisine Germaine Tillion</b> | <b>22 boulevard Carnot</b>      | <b>Cuisine de production<br/>262 / 0</b>                                     |
| Satellite collège               | 8 avenue Vincent d'Indy         | 262 / 0                                                                      |
| <b>Cuisine Lamoricière</b>      | <b>14 boulevard Carnot</b>      | <b>Cuisine de production et Portage<br/>1 535 / 1 053</b>                    |
| Satellite élémentaire           | 8 B Lamoricière                 | 174 / 118                                                                    |
| Satellite maternelle            | 16 boulevard Carnot             | 204 / 142                                                                    |

|                                   |                              |                                                                                     |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Satellite élémentaire             | 10 A Lamoricière             | 201 / 123                                                                           |
| Satellite élémentaire             | 18 rue Brèche-aux-Loups      | 205 / 144                                                                           |
| Satellite maternelle              | 12 rue d'Artagnan            | 165 / 113                                                                           |
| Satellite maternelle              | 15 rue Elisa Lemonnier       | 167 / 114                                                                           |
| Satellite élémentaire             | 4 rue de Bignon              | Préparation froide pour<br>l'élémentaire et la maternelle E. Lemonnier<br>291 / 202 |
| Satellite maternelle              | 40 rue Jacques Hillairet     | 128 / 97                                                                            |
| <b>Cuisine Montempoivre</b>       | <b>16 rue Montempoivre</b>   | <b>Cuisine de production et Portage<br/>795 / 540</b>                               |
| Satellite élémentaire (poly.)     | 16 rue Montempoivre          | 158 / 113                                                                           |
| Satellite élémentaire             | 19 rue Marsoulan             | 212 / 126                                                                           |
| Satellite maternelle              | 16 rue Marsoulan             | 142 / 107                                                                           |
| Satellite maternelle              | 13 rue Armand Rousseau       | 117 / 87                                                                            |
| Satellite maternelle (poly.)      | 16 rue Montempoivre          | 112 / 76                                                                            |
| Jardin d'enfants E. Robert        | 16 rue Edouard Robert        | 24 / 8                                                                              |
| CAP Autisme                       | 73 boulevard Soult           | Convention – 30 / 23                                                                |
| <b>Cuisine Picpus</b>             | <b>56 rue de Picpus</b>      | <b>Cuisine de production et Portage<br/>849 / 575</b>                               |
| Satellite élémentaire             | 56 A rue de Picpus           | 236 / 140                                                                           |
| Satellite élémentaire             | 56 B rue de Picpus           | 250 / 178                                                                           |
| Satellite maternelle              | 56 rue de Picpus             | 161 / 121                                                                           |
| Satellite maternelle              | 47 rue de Picpus             | 202 / 136                                                                           |
| <b>Cuisine Pommard</b>            | <b>5 rue de Bercy</b>        | <b>Cuisine de production et Portage<br/>1160 / 809</b>                              |
| Satellite élémentaire             | 4/6 rue Pommard              | 183 / 118                                                                           |
| Satellite maternelle              | 2 place Lachambaudie         | 104 / 72                                                                            |
| Satellite maternelle              | 33 rue Pommard               | 109 / 77                                                                            |
| Satellite élémentaire             | 5 rue Gerty Archimède        | Préparation froide<br>168 / 119                                                     |
| Satellite élémentaire             | 315 rue de Charenton         | Préparation froide<br>169 / 113                                                     |
| Satellite élémentaire             | 52 rue de Wattignies         | Préparation froide<br>178 / 112                                                     |
| Satellite maternelle              | 40 rue des Meuniers          | 209 / 162                                                                           |
| Jardin d'enfants Gulliver – APATE | 61 rue des Pirogues de Bercy | Convention – 40 / 36                                                                |
| <b>Cuisine Reuilly</b>            | <b>57 rue de Reuilly</b>     | <b>Cuisine de production<br/>528 / 365</b>                                          |
| Satellite élémentaire             | 57 A rue de Reuilly          | 188 / 127                                                                           |
| Satellite élémentaire             | 57 B rue de Reuilly          | 203 / 133                                                                           |
| Satellite maternelle              | 59 rue de Reuilly            | 137 / 105                                                                           |



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

Sont considérés comme déchets alimentaires l'ensemble des déchets de cuisine tels que les restes de repas non servis, les retours plateaux ainsi que ceux de préparation alimentaire (épluchures,...).

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. Le 12<sup>e</sup> est le seul arrondissement parisien où le déploiement de la collecte sur l'ensemble des établissements scolaires publics est achevé.

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 Veolia. 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 2022-2023, le tonnage estimé collecté sur les établissements gérés par la Caisse des écoles est de 128 tonnes soit une baisse de 11% par rapport à 2021-2022.

| 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    | 0,92 |
| 2022-2023                     | 13,71     | 12,55   | 11,97    | 11,61    | 13,33   | 10,06   | 12,57 | 10,85 | 9,20  | 15,37 | 5,14    | 1,29 |

#### **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 2022, le prix de revient par repas s'établit à 7,92 € dont entre autre 2,20€ de coût moyen denrées et 4,46 € 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. Ce coût complet est de 10,85 € par repas.

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<br>(en euros) | Prix du repas<br>(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 12<sup>e</sup> s'établit en 2022 à 3,44 €.

Répartition des familles par tranche tarifaire en 2022

| T1 | T2 | T3  | T4  | T5  | T6  | T7  | T8  | T9 | T10 |
|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| 6% | 7% | 10% | 22% | 12% | 12% | 11% | 10% | 7% | 4%  |

Le montant total des factures émises à destination des familles s'élève à 3,75 millions d'euros.

En 2022-2023, la répartition du mode de paiement des factures de cantine par les familles est de :

- 51 % par prélèvement automatique
- 37 % par carte bancaire sur internet depuis le « portail famille »
- 8 % par chèque
- 4 % en espèces

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

## 6. Les services aux usager·ères

### ➤ Le « 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. Possibilité est donnée aux usager·ères 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 2022-2023, 2 623 familles ont eu recours à cette démarche 100% dématérialisée afin d'obtenir une tarification pour 3 672 enfants.

### ➤ La communication avec les familles

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

|                               | Mairie<br>RIF | Etablissement<br>scolaire | Site<br>internet | Portail<br>famille | Mail | SMS | Téléphone | Courrier |
|-------------------------------|---------------|---------------------------|------------------|--------------------|------|-----|-----------|----------|
| Information<br>générale       | ✓             | ✓                         | ✓                | ✓                  | ✓    | ✓   |           | ✓        |
| Inscription                   | ✓             | ✓                         | ✓                | ✓                  | ✓    |     |           | ✓        |
| Notification<br>tarif         | ✓             |                           |                  | ✓                  | ✓    |     |           |          |
| Planification<br>restauration |               | ✓                         |                  |                    |      |     |           |          |
| Information<br>ciblée         |               |                           |                  | ✓                  | ✓    | ✓   | ✓         |          |
| Relance<br>inscription        |               | ✓                         |                  |                    | ✓    | ✓   | ✓         |          |
| Envoi facture                 |               | ✓                         |                  | ✓                  | ✓    |     |           |          |
| Résolution de<br>problèmes    | ✓             |                           |                  |                    | ✓    |     | ✓         |          |
| Relance<br>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 septembre et juin, 144 prises de rendez-vous en ligne via le site internet de la Caisse des écoles.



The screenshot shows the website interface for the Caisse des Écoles - Mairie de Paris 12. At the top is the logo, which consists of a stylized infinity symbol with a fork and a spoon inside, surrounded by the text 'CAISSE DES ÉCOLES' and 'MAIRIE 12 PARIS'. Below the logo, the text 'Caisse des Écoles - Mairie de Paris 12' is displayed. A navigation bar contains three tabs: 'Présentation', 'Rendez-vous' (which is highlighted), and 'Connexion'. Below the navigation bar, there is a table with five rows, each representing a service and a corresponding 'Prendre RDV' (Book Appointment) button.

| Caisse des Écoles - Mairie de Paris 12 |             |
|----------------------------------------|-------------|
| Caisse des Écoles - Mairie de Paris 12 |             |
| Présentation   Rendez-vous   Connexion |             |
| Attribution de tarif                   | Prendre RDV |
| Changement de tarif                    | Prendre RDV |
| Réclamation sur facture                | Prendre RDV |
| Nouvelle inscription                   | Prendre RDV |
| Connexion espace Famille               | Prendre RDV |

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 Informations Familles est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h45 et de 13h45 à 16h45.

En 2022-2023, 3 426 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 (3<sup>ème</sup> 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 1<sup>er</sup> septembre 2021 pour s'achever au 1<sup>er</sup> 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 Caisse des écoles concernée.

Article 5 : La mission confiée aux Caisses des écoles prévue à l'article 1<sup>er</sup> entraîne 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 12<sup>e</sup> 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 Tillon 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, repas fournis par un prestataire).

## 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 acteur·rices impliqué·es dans la restauration scolaire des collèges : principales·aux, gestionnaires, conseiller·ères principal·es d'éducation, personnel Caisse des écoles, parents d'élèves, infirmier·ères scolaires.



Deux cheffes de cuisine desservant des collèges et trois membres des fonctions supports ont suivi tout ou partie des 8 modules de formation.

## ➤ Volontaire du Service Civique

En 2023, la Caisse des écoles s'est engagée dans l'accueil et l'accompagnement de volontaire du Service Civique. Deux membres des fonctions support ont suivi une formation afin de devenir tutrices de ces jeunes le temps de leur mission.

Thématique proposée : participer à la transition écologique par le biais d'actions visant à sensibiliser le personnel et les convives sur des sujets tels que l'alimentation durable, l'agriculture biologique, le tri des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire,...

Pour cette première année, une volontaire accueillie de mars à septembre pour 24h00 hebdomadaires. Principales missions effectuées : accompagnement des convives dans la mise en place des plateaux inox, le tri et les pesées des déchets, création d'un tutoriel et formation des chef·fes et second·es pour l'utilisation de l'application Douzeff permettant une saisie quotidienne des effectifs servis, ...

### Les 8 principes fondamentaux

#### ● Intérêt général

Le Service Civique est un engagement au service de l'intérêt général, qui permet aux jeunes volontaires de réaliser une mission en faveur de la cohésion nationale et de la solidarité.

#### ● Citoyenneté

Tout au long de la mission de Service Civique, les volontaires vivent une expérience de citoyenneté et d'ouverture sur le monde, via la mission qu'ils réalisent, via leur environnement d'accueil (association, service de l'Etat, collectivité territoriale...) ou via les formations qu'ils reçoivent.

#### ● Mixité

Le Service Civique a pour objectif de faire vivre une expérience de mixité aux volontaires. Leur mission doit leur permettre de rencontrer des personnes différentes et d'être confrontés à un environnement avec lequel ils n'auraient pas été naturellement en contact, que cela soit à travers les publics ou d'autres volontaires aux profils variés avec qui ils interviennent ou qu'ils pourront rencontrer pendant la durée de leur Service Civique.

#### ● Accessibilité

Les missions de Service Civique doivent être accessibles à tous quels que soient le profil, la situation et l'origine des candidats, leur parcours ou leur formation initiale. Le processus de sélection doit tenir compte de ce principe fondamental et se faire sur la base de la motivation des jeunes à s'engager.

#### ● Complémentarité

Les missions proposées aux volontaires au sein des structures d'accueil sont complémentaires de celles des salariés, des bénévoles et des stagiaires et ne peuvent s'y substituer. Elles ne peuvent être indispensables au bon fonctionnement habituel des organismes. Elles permettent de proposer des actions socialement innovantes et de nouvelles façons d'intervenir au profit des bénéficiaires de l'organisme d'accueil.

#### ● Initiative

Le Service Civique permet aussi bien aux jeunes qu'aux organismes de tester de nouveaux projets et de nouvelles méthodes. Les volontaires doivent pouvoir faire preuve d'initiative tout en respectant les règles de vie et le fonctionnement de l'organisme qui les accueille.

#### ● Accompagnement bienveillant

L'accompagnement des volontaires est au cœur du projet d'accueil. Le Service Civique est un temps de transmission entre chaque jeune engagé et son tuteur ou les autres membres de son organisme d'accueil. C'est également pour lui un temps de réflexion et de maturation de son projet d'avenir. Dans un environnement bienveillant, les volontaires s'ouvrent aux autres, découvrent, progressent dans leur mission, dans leur projet de vie, dans leur parcours et dans leur vision du monde.

#### ● Respect du statut

Le Service Civique est inscrit dans le code du Service National. C'est un statut encadré fondé sur le volontariat et la réciprocité entre les volontaires et les organismes d'accueil. Le cadre doit être connu, reconnu et respecté par l'ensemble des salariés, bénévoles, agents, bénéficiaires ou usagers des organismes d'accueil.



### ➤ 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 membres de la communauté éducative 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, **83 projets** ont été subventionnés : 31 « maternelles », 31 « élémentaires », 5 « groupes scolaires et école polyvalente » et 16 « collèges ».

Projets financés en 2022/2023 :

| Niveau      | Ecole            | Projet                                                                                  | Nombre d'élèves | Subventions CDE |
|-------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| maternelle  | CARNOT           | Journées Kapla                                                                          | 232             | 1 600 €         |
| maternelle  | CARNOT           | Tous à la ferme !                                                                       | 225             | 2 750 €         |
| maternelle  | LACHAMBEAUDIE    | Motricité et interactions dans la cour                                                  | 89              | 300 €           |
| maternelle  | POMMARD          | L'art au fil du temps                                                                   | 91              | 2 055 €         |
| maternelle  | 47 PICPUS        | Redynamiser le jardin pédagogique                                                       | 170             | 1 000 €         |
| maternelle  | 47 PICPUS        | Journée Kapla                                                                           | 170             | 330 €           |
| maternelle  | 59 REUILLY       | Ma classe dehors                                                                        | 100             | 475 €           |
| maternelle  | 16 BAUDELAIRE    | Classe découverte à Mandres les Roses                                                   | 43              | 1 250 €         |
| maternelle  | BERCY            | Visite de la ferme de Saint Hilliers                                                    | 77              | 300 €           |
| polyvalente | MONTEMPOIVRE     | Faire classe dehors                                                                     | 53              | 416 €           |
| polyvalente | MONTEMPOIVRE     | Création d'un CD collaboratif                                                           | 241             | 300 €           |
| élémentaire | 8 B LAMORICIERE  | Débarquement en Normandie                                                               | 45              | 900 €           |
| élémentaire | POMMARD          | Visite mémorielle Bataille de la Marne                                                  | 38              | 400 €           |
| élémentaire | BIGNON           | A la découverte de Dunkerque, une ville mémoire à l'avenir durable                      | 56              | 2 000 €         |
| élémentaire | DIDEROT          | En route pour le tour du Monde                                                          | 17              | 394 €           |
| élémentaire | 57 B REUILLY     | Remise d'un livre aux élèves de CM2                                                     | 39              | 260 €           |
| élémentaire | BERCY            | Une journée au cirque                                                                   | 29              | 800 €           |
| élémentaire | WATTIGNIES       | Classe découverte en moyenne montagne                                                   | 62              | 3 140 €         |
| élémentaire | WATTIGNIES       | inclusion à travers une activité commune : le milieu équestre                           | 30              | 250 €           |
| collège     | COURTELINE       | Les troubadours sont invités à Guédelon                                                 | 60              | 1 600 €         |
| collège     | GERMAINE TILLION | Préhistoire et sports en pleine nature                                                  | 40              | 1 000 €         |
| collège     | GERMAINE TILLION | Voyage d'étude pour les germanistes : Berlin, ville historique et culturelle européenne | 33              | 1 500 €         |
| collège     | GUY FLAVIEN      | Château de Guédelon Treigny en Bourgogne                                                | 110             | 1 770 €         |
| collège     | JULES VERNE      | Voyage pédagogique en Italie                                                            | 76              | 1 500 €         |
| collège     | PAUL VERLAINE    | Présence romaine en Rhénanie - voyage scolaire                                          | 28              | 1 365 €         |

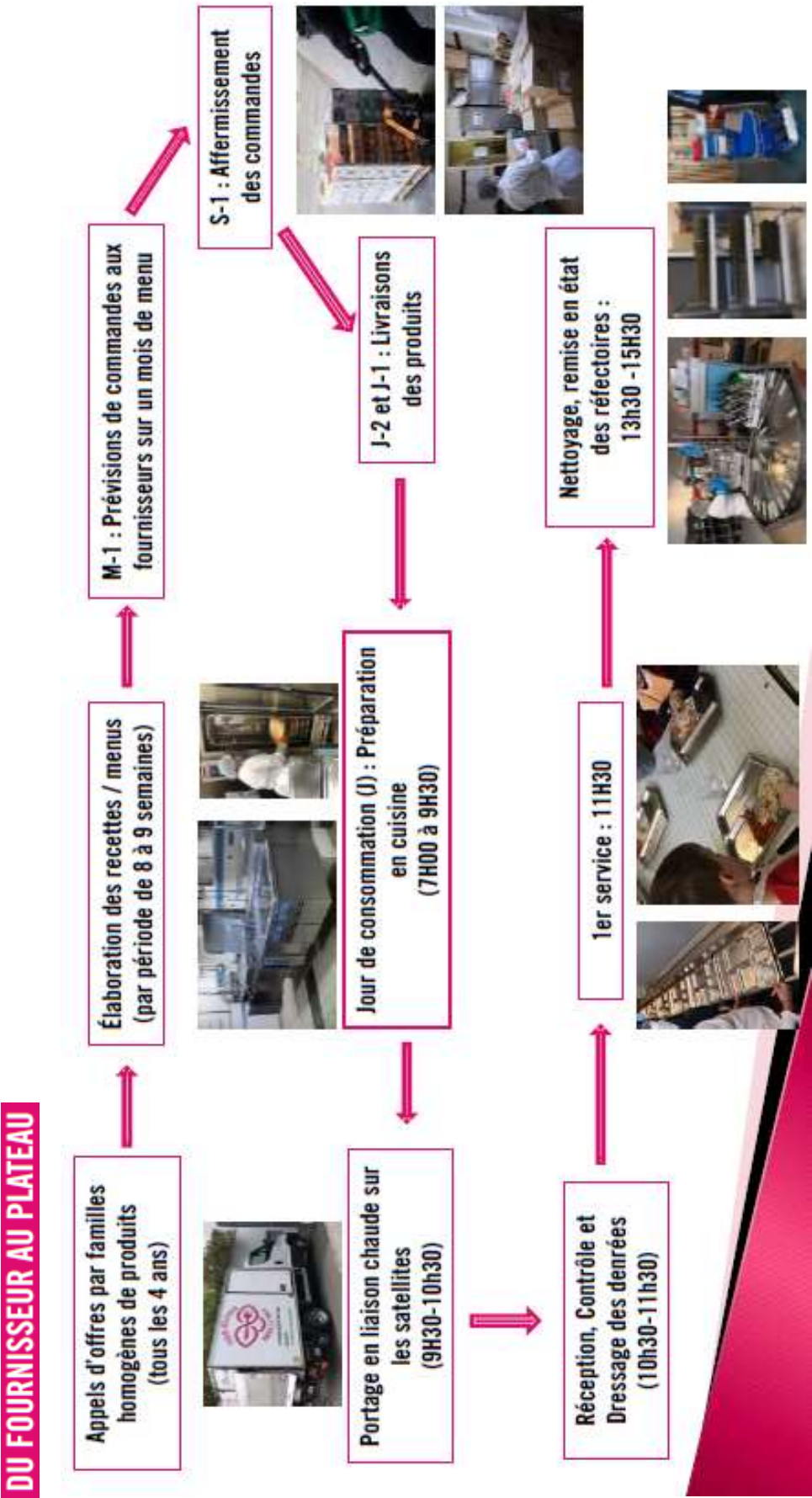


### ➤ L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels

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

- 1 apprentie en troisième année de Bachelor chargée des Ressources Humaines à raison de deux jours à l'école et 3 jours en entreprise par semaine
- 22 stagiaires accueilli-es de la troisième au master ou en formation professionnelle pour un volume annuel de 56 semaines :
  - 3 élèves de 3<sup>ème</sup> de la section SEGPA du collège Germaine Tillion pour le stage d'application en milieu professionnel d'une semaine
  - 2 élèves de 3<sup>ème</sup> de collège pour le stage de découverte de l'entreprise d'une semaine
  - 2 élèves de 2<sup>nde</sup> de lycée professionnelle pour des stages de trois à quatre semaines
  - 8 étudiant-es en 1<sup>ère</sup> année de BTS diététique pour des stages de deux à trois semaines
  - 1 étudiante en 1<sup>ère</sup> année de BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social pour six semaines
  - 1 étudiante en 2<sup>ème</sup> année de BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social pour sept semaines
  - Convention Pôle Emploi d'une durée de 24 heures pour 1 Période de mise en situation en milieu professionnel
  - 4 stagiaires de la formation professionnelle pour la préparation au titre professionnel d'agent de restauration pour une durée de huit semaines.

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-fes et Second-es

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

### ➤ Les menus végétariens

Depuis 2016, la Caisse des écoles propose un menu végétarien par semaine. L'objectif a été d'augmenter progressivement cette offre à deux repas hebdomadaire en 2021-2022.

- Priorité est 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 8 800 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 :



- Dahl de lentilles
- Chili de légumes et Boulgour
- Coquillettes à la Mexicaine
- Parmentier de lentilles
- Nuggets de blé croustillants
- Salade estivale à la Mexicaine



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



- Gratin montagnard
- Gratin de chou-fleur et pommes de terre à la béchamel
- Gratin de courgettes et pommes de terre à la béchamel
- Gratin de pommes de terre, champignons et mozzarella
- Gratin de brocolis, macaronis et mozzarella



- Hachis Parmentier végétal
- Chili Sin carne et Riz
- Moussaka végétarienne
- Macaroni bolognaise végétale
- Lasagnes à la bolognaise végétale



- Pizza aux légumes
- Pizza 3 fromages
- Pizza 4 fromages
- Pizza montagnarde

Afin de poursuivre le développement de nouvelles recettes et de nouveaux modes de préparation, des actions de formation sont régulièrement proposées aux agents de production, chef-fes et second-es de la Caisse des écoles.

*« L'amélioration de la préparation de la cuisine végétarienne, la découverte de nouvelles recettes et surtout l'impact positif sur la planète (...). Notre rôle est de faire aimer aux enfants les plats végétariens, (...) ils sont les adultes de demain. Merci de m'avoir inscrite à cette formation. »* (Paroles d'une seconde de cuisine à l'issue d'une des formations)



➤ **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 12<sup>e</sup>**

**à destination des personnels de la Caisse des Écoles du 12<sup>e</sup>  
et des personnels de la CASPE 11-12<sup>e</sup> exerçant dans les écoles du 12<sup>e</sup>**

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 12<sup>e</sup> 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 meilleure 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 12<sup>e</sup> 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 12<sup>e</sup>, 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 protéiques. 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 collégien·nes

A partir de la mi-novembre 2021, la Caisse des écoles a mis en place pour les rationnaires collégien·nes un choix dirigé pour chacune des composantes périphériques des menus.

L'objectif est de permettre aux collégien·nes 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



## Évolution des Menus à destination des Collégiens

A partir du 15 novembre 2021, la Caisse des écoles vous propose un multi choix sur les composantes périphériques, à savoir les entrées, les produits laitiers et les desserts. Cette diversité vous permettra de composer votre menu à votre convenance tout en respectant l'équilibre alimentaire du repas et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.

Pour le plat chaud et son accompagnement, n'hésitez pas à vous exprimer auprès du personnel de service concernant la quantité souhaitée.

| lundi 15 novembre 2021 | mardi 16 novembre 2021         | jeudi 18 novembre 2021                | vendredi 19 novembre 2021                                     |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Dinde à la Dijonnaise  | Velouté de légumes             | Gratin de poireaux et pommes de terre | Endives aux pommes ou Mâche vinaigrette                       |
| Purée de céleri        | Colin meunière                 | Petit suisse nature ou Yaourt nature  | Rôti de porc aux pruneaux                                     |
| Emmental ou Gouda      | Carottes                       | Corbeille de fruits                   | Rôti de dinde aux pruneaux                                    |
| Banane ou Pomme        | Crème caramel ou Crème vanille |                                       | Coquillettes                                                  |
|                        | Fruits à la demande            |                                       | Fromage blanc au coulis de framboise ou Fromage blanc au miel |
|                        |                                |                                       | Fruits à la demande                                           |

Un produit laitier au choix selon votre appétence.

Un dessert au choix selon votre envie.

Encore une petite faim ? Vous pouvez demander un fruit à la Cheffe ou au responsable du self.

Le choix entre deux entrées pour vous permettre de mieux consommer.

**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-délégué·es 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 collégien·nes, autonomie dans le service des composantes périphériques (entrées, produits laitiers, desserts) avec principe de salad'bar, semaine de pesées intermédiaires 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.

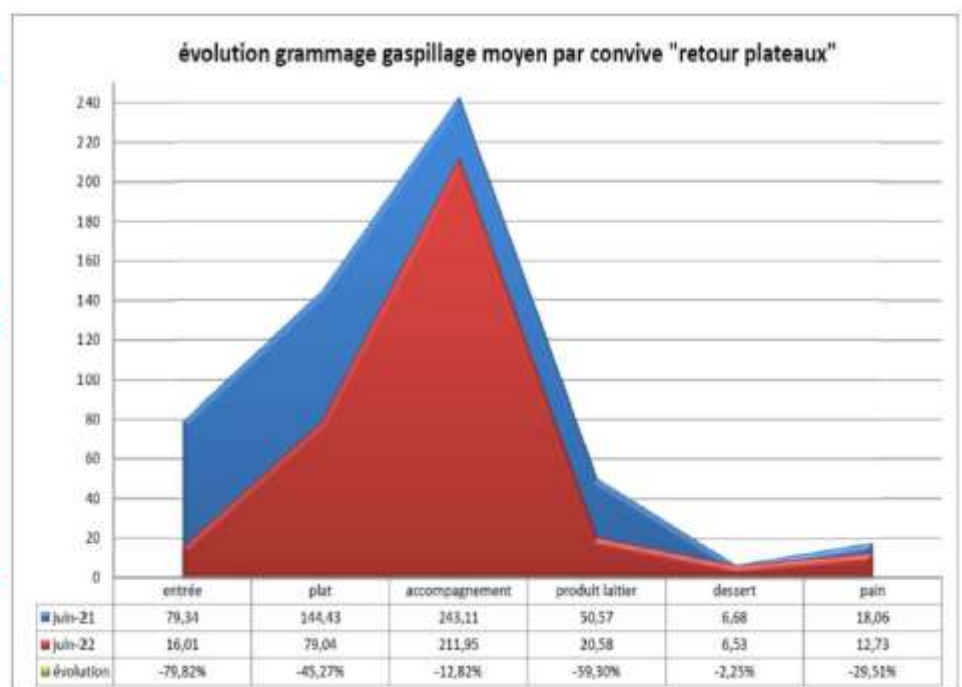


**Collège PAUL VERLAINE site BERCY**  
**Bilan des pesées de juin 2021 et juin 2022**

**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 %**





### ➤ Les pique-niques

Plus de 10 000 pique-niques sont produits chaque année durant les petites et les grandes vacances et exceptionnellement sur le temps scolaire. 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.



# Menus "Pique-Nique"

N'oubliez pas  
votre gourde

été 2023

| LUNDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | MARDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | MERCREDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | JEUDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | VENDREDI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8-13</sup> </p> <p>Croq'légumes</p> <p>Petit Filou Tube <sup>8</sup></p> <p>Pêche</p> <p>Petit-beurre <sup>4-8</sup></p> <p>Moelleux perle de sucre <sup>4-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> |  <p>Sandwich emmental crudités, baguette ou pain de mie <sup>4-8</sup> </p> <p>Croq'légumes</p> <p>Petit Filou Tube <sup>8</sup></p> <p>Nectarine</p> <p>Galette pur beurre <sup>4-8-12</sup></p> <p>Brioche pépites de chocolat <sup>4-12</sup></p> <p>Jus d'orange</p> |  <p>Sandwich jambon de dinde, fromage frais, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8-13</sup> </p> <p>Croq'légumes</p> <p>Petit Filou Tube <sup>8</sup></p> <p>Abricots</p> <p>Galette pur beurre <sup>4-8-12</sup></p> <p>Moelleux au citron <sup>4-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> |  <p>Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8-13</sup> </p> <p>Croq'légumes</p> <p>Petit Filou Tube <sup>8</sup></p> <p>Nectarine</p> <p>Petit-beurre <sup>4-8</sup></p> <p>Brioche fourrée fraise <sup>4-8-12</sup></p> <p>Jus de pomme</p> |  <p>Sandwich emmental crudités, baguette ou pain de mie <sup>4-8</sup> </p> <p>Croq'légumes</p> <p>Petit Filou Tube <sup>8</sup></p> <p>Pêche</p> <p>Petit-beurre <sup>4-8</sup></p> <p>Pompon cœur cacao <sup>4-8-12</sup></p> <p>Lait <sup>8</sup></p> |

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/>





Centralisation des demandes des REV par la CASPE

# DE LA DEMANDE AU SERVICE « Pique-niques »



S-1 :  
Affermissement des commandes

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

J-1 et J : Livraison des produits

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

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 <sup>*(4-8-13)</sup> |    |
| Petit Filou Tube <sup>*(8)</sup>                                                                       |  |
| Nectarine                                                                                              |  |
| Petit-beurre <sup>*(4-8-12)</sup>                                                                      |  |
| Moelleux au citron <sup>*(4-12)</sup>                                                                  |  |
| Lait <sup>*(8)</sup>                                                                                   |  |



## ➤ 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...



| lundi 12 juin 2023                   | mardi 13 juin 2023                                  | mercredi 14 juin 2023                                 | jeudi 15 juin 2023                        | vendredi 16 juin 2023                                        |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Lieu à l'oseille <sup>8-13</sup>     | Salade verte vinaigrette <sup>1-11</sup>            | Maïs vinaigrette <sup>1-11</sup>                      | Sauté de bœuf asiatique <sup>1-4-14</sup> | Gratin Pommes de terre, champignons, Mozzarella <sup>8</sup> |
| Riz <sup>8</sup>                     | Curvi Rigati à la Mexicaine <sup>3-4-8</sup>        | Cuisse de poulet aux herbes de Provence               | Carottes <sup>8</sup>                     | Yaourt nature <sup>8</sup>                                   |
| Petit suisse aux fruits <sup>8</sup> | Fromage blanc à la confiture de fraise <sup>8</sup> | Duo de haricots verts et haricots beurre <sup>8</sup> | Emmental <sup>8</sup>                     | Salade de fruits frais <sup>8</sup>                          |
| Fruit de saison                      |                                                     | Crème caramel <sup>8</sup>                            | Crêpe sucrée <sup>4-8-12</sup>            |                                                              |

## ➤ Concours Menu de Noël

Lancé à la rentrée 2020 pour la première année, le concours pour l'élaboration du menu de Noël a, lors de la rentrée 2022, 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 grande section de la maternelle Traversière ont pu également voter pour le choix du dessert après une séance de dégustation à l'issue du repas du 17 novembre.



**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@cdgparis.fr](mailto:alimentaire@cdgparis.fr)  
avant le **vendredi 24 septembre 2021**. Une seule proposition par « catégorie ».

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

**Entrée (facultative)**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**Plat**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**Accompagnement**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**Produit laitier (facultatif)**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**Dessert (facultatif)**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**Surprise (facultatif)**  
(à compléter si vous le souhaitez)

\_\_\_\_\_

**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
  - V 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.

## ➤ L'évolution des goûters

Sont concernés les goûters récréatifs destinés aux élèves des écoles maternelles restant dans l'enceinte de leur établissement après 16h30 les lundi, mardi, jeudi, vendredi ; les goûters des enfants de cinq écoles élémentaires (cf item suivant) ainsi que l'ensemble des goûters des centres de loisirs du mercredi, des petites et grandes vacances.

A partir de l'été 2023, en concertation avec la CASPE 11/12 : les goûters des centres de loisirs passent de la portion individuelle à du multiportions afin de limiter les emballages et monter en qualité.

|                                                                                                                                                                                                                                                        | mercredi 8 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                            | mercredi 15 novembre 2023                                                                                                                                      | mercredi 22 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Goûters du mercredi et des vacances scolaires</b>                                                                                                                                                                                                   |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-5</sup><br>Compote pomme                                                                                        | Barre marbrée <sup>4-12</sup><br> Fruit de saison                             |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup>                                                                                            |
| mercredi 29 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                              | mercredi 6 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                            | mercredi 13 décembre 2023                                                                                                                                      | mercredi 20 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cake nature <sup>4-8-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                    |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-5</sup><br> Lait <sup>8</sup> | Barre marbrée <sup>4-12</sup><br> Compote pomme                              |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br>Compote pomme-fraise                                                                                                                                                                             |
| mardi 26 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                                 | mercredi 27 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                           | jeudi 28 décembre 2023                                                                                                                                         | vendredi 29 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Cake nature <sup>4-8-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                   |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup>      |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br>Compote pomme |  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait<br> Fruit de saison   |
| mardi 2 janvier 2024                                                                                                                                                                                                                                   | mercredi 3 janvier 2024                                                                                                                                                                                                                             | jeudi 4 janvier 2024                                                                                                                                           | vendredi 5 janvier 2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup> | Barre marbrée <sup>4-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br>Compote pomme-banane  |  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait<br> Lait <sup>8</sup> |

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  | Crustacé | 5  |
| Fruits à coques                                                                 | 6  | Lait     | 8  |
| Lupin                                                                           | 9  | Moutarde | 11 |
| Œuf                                                                             | 12 | Soja     | 14 |
| Céréale contenant du gluten                                                     | 4  |          |    |
| Graine de sésame                                                                | 7  |          |    |
| Mollusque                                                                       | 10 |          |    |
| Poisson                                                                         | 13 |          |    |

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/>



Depuis septembre 2023 : tous les fruits proposés lors du goûter sont issus de l'agriculture biologique.

Pour l'année scolaire 2023-2024 : réflexion et mise en place progressive après les vacances d'automne d'un produit laitier autre que la boisson : yaourt ou fromage blanc nature, fromage.



## Goûters récréatifs du 6 novembre au 1er décembre 2023

| lundi 6 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | mardi 7 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                              | jeudi 9 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | vendredi 10 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Baguette <sup>4</sup><br> Miel<br> Lait <sup>8</sup>                                           |  Baguette aux céréales <sup>4</sup><br>Gelée de groseille<br> Fruit de saison    |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br> Fromage blanc <sup>8</sup>                                                                                              |  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup><br> Fruit de saison |
| lundi 13 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | mardi 14 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                             | jeudi 16 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 17 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup><br> Fruit de saison |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup> |  Baguette <sup>4</sup><br> Coulommiers <sup>8</sup>                                                                                                                            |  Baguette aux céréales <sup>4</sup><br>Confiture de fraise<br> Fruit de saison                                                                                                     |
| lundi 20 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | mardi 21 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                             | jeudi 23 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 24 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Baguette <sup>4</sup><br>Gelée de groseille<br> Fruit de saison                                                                                                                 |  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br>Confiture d'abricot<br> Fruit de saison |  Baguette aux céréales <sup>4</sup><br> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup><br> Fruit de saison |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Yaourt nature <sup>8</sup>                                                                                          |
| lundi 27 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | mardi 28 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                             | jeudi 30 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 1 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Pâte à tartiner <sup>6-8-14</sup><br> Compote pomme   |  Baguette <sup>4</sup><br> Camembert <sup>8</sup>                                |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Fruit de saison                                                                                                 |  Baguette aux céréales <sup>4</sup><br>Confiture de fraise<br> Lait <sup>8</sup>                                                                                                   |

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  |
| Fruits à coque                                                                  | 6  | Graine de sésame            | 7  |
| Lupin                                                                           | 9  | Mollusque                   | 10 |
| Œuf                                                                             | 12 | Poisson                     | 13 |
|                                                                                 |    | Soja                        | 14 |
|                                                                                 |    | Crustacé                    | 5  |
|                                                                                 |    | Lait                        | 8  |
|                                                                                 |    | Moutarde                    | 11 |

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/>



Le goûter correspond à 10% de l'apport nutritionnel journalier.

Grammages recommandés par le GEMRCN (petit déjeuner, goûter, collation)

| PRODUITS prêts à consommer, en grammes<br>(plus ou moins 10 %)                              | Enfants<br>en maternelle | Enfants<br>en classe<br>élémentaire |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Pain                                                                                        | 40                       | 50                                  |
| Céréales                                                                                    | 25 à 35                  | 40 à 45                             |
| Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante) | 30                       | 30                                  |
| Pâtisseries type quatre quarts                                                              | 40 à 60                  | 40 à 60                             |
| Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit                           | 20                       | 20                                  |
| Fruits crus ou cuits                                                                        | 100                      | 100                                 |
| Fruits secs                                                                                 | 20                       | 20                                  |
| Lait demi écrémé du petit déjeuner (en ml)                                                  | 200                      | 200                                 |
| Lait demi écrémé du goûter (en ml)                                                          | 125                      | 125                                 |
| Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml)                                            | 125                      | 125                                 |
| Yaourt et autres laits fermentés                                                            | 100 à 125                | 100 à 125                           |
| Fromage blanc                                                                               | 90 à 120                 | 90 à 120                            |
| Fromage                                                                                     | 16 à 20                  | 16 à 30                             |
| Petit suisse et autres fromages frais de type suisse                                        | 50 à 60                  | 50 à 60                             |
| Beurre                                                                                      | 8                        | 8                                   |

## ➤ 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 1 520 goûters par semaine soit plus de 54 000 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 6 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | mardi 7 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | jeudi 9 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | vendredi 10 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Lait <sup>8</sup>              | Cake nature <sup>4-8-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                                                                                                                          |  Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup>                                                                                                   |  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Fruit de saison |
| lundi 13 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | mardi 14 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | jeudi 16 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 17 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Fruit de saison |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Lait <sup>8</sup>                                                                                                        |  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Lait <sup>8</sup> | Cake nature <sup>4-8-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                                                                                                                              |
| lundi 20 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | mardi 21 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | jeudi 23 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 24 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Fruit de saison                |  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Fruit de saison | Barre marbrée <sup>4-12</sup><br> Fruit de saison                                                                                                                                                                                                             |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-3</sup><br> Fruit de saison                                                                                                            |
| lundi 27 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | mardi 28 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | jeudi 30 novembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | vendredi 1 décembre 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br>Compote pomme                                                                                       |  Baguette <sup>4</sup><br> Barre de chocolat au lait <sup>8</sup><br> Lait <sup>8</sup>              |  Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup><br> Fruit de saison                                                                                             | Barre marbrée <sup>4-12</sup><br> 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<br>Celeri<br>Fruits à coques<br>Lupin<br>Œuf | 3<br>6<br>9<br>12 | Céréale contenant du gluten<br>Graine de sésame<br>Mollusque<br>Poisson | 4<br>7<br>10<br>13 | Arachide<br>Crustacé<br>Lait<br>Moutarde<br>Soja | 2<br>5<br>8<br>11<br>14 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|-------------------------|

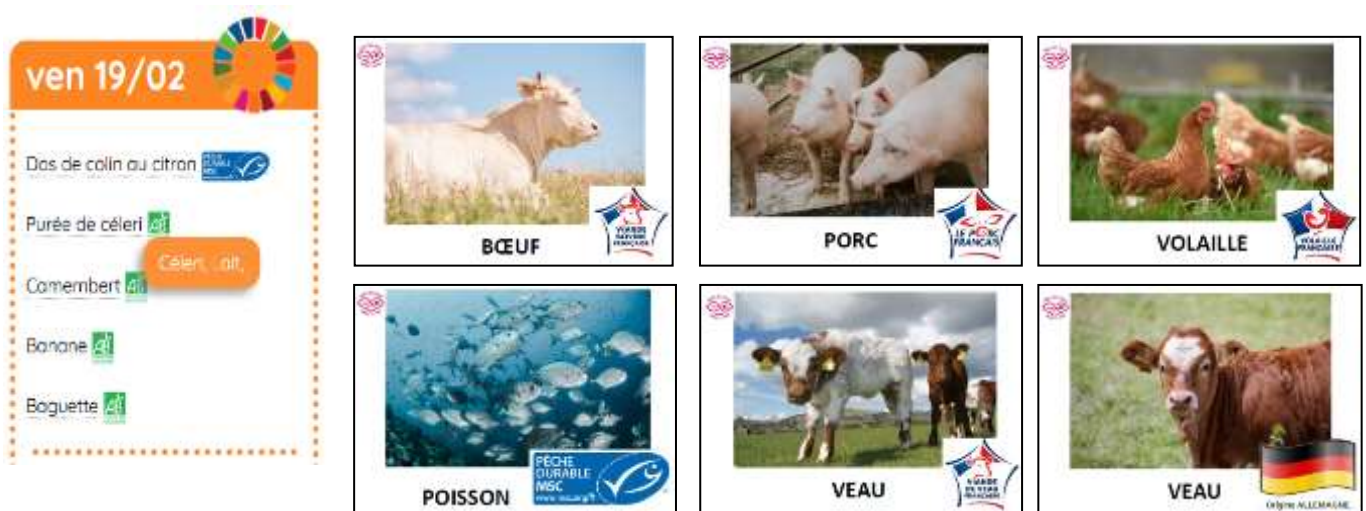
Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Retrouvez l'ensemble des menus sur notre site internet : <https://cdparis12.fr/>



## ➤ 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.



En cas de changement de menu, un affichage spécifique est à disposition des REV, des animateur·rices et de l'ensemble des convives à l'entrée du réfectoire.



## Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> arrondissement

### CHANGEMENT DE MENU

☒ Présence d'allergènes =>

MENU DU \_\_\_\_\_

|  | 1. Anhydride sulfureux et sulfites | 2. Arachide | 3. Céleri | 4. Gluten | 5. Crustacé | 6. Fruits à coques | 7. Sésame | 8. Lait | 9. Lupin | 10. Mollusque | 11. Moutarde | 12. Œuf | 13. Poisson | 14. Soja |
|--|------------------------------------|-------------|-----------|-----------|-------------|--------------------|-----------|---------|----------|---------------|--------------|---------|-------------|----------|
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |
|  |                                    |             |           |           |             |                    |           |         |          |               |              |         |             |          |

### ➤ Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique

A ce jour, 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, le chèvre, le coulommiers, le savaron, le saint paulin, le terra nostra
- la vache qui rit et le babybel
- les compotes sans sucres ajoutés
- les riz, blé, boulgour, semoule, pâtes, lentilles
- les légumes frais et surgelés
- les fruits frais
- la baguette et le pain de campagne
- le miel

### 10. Le Marché alimentaire

Le marché alimentaire de la Caisse des écoles a été renouvelé en mars et juin 2023.

Par principe (cf. article L2113-10 du code de la commande publique), un marché public doit être alloté 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, 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

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LABELS FRANCE</b><br><b>AGRIMER</b><br><b>Dispositif Lait et Fruits à l'école :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculture Biologique</li> <li>- Label Rouge</li> <li>- AOP / AOC / IGP</li> </ul> | <b>LABELS EGALIM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculture Biologique</li> <li>- Label Rouge</li> <li>- MSC</li> <li>- Pêche Durable</li> <li>- AOC / AOP / IGP / STG</li> <li>- HVE</li> <li>- "produit de ou à la ferme"</li> <li>- Commerce équitable</li> <li>- Région ultrapériphérique</li> </ul> | <b>LABELS PLAN ALIMENTATION DURABLE (P.A.D.) 2022-2027 de la Ville de Paris</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculture Biologique</li> <li>- Label Rouge</li> <li>- MSC</li> <li>- Pêche Durable</li> <li>- Commerce équitable</li> </ul> | <b>OBJECTIFS Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris 2022-2027</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% durable dont 75% BIO</li> <li>- 50% local (rayon 250 km)</li> <li>- 100% bananes filières équitables</li> <li>- 100% chocolat filières équitables</li> <li>- 2 repas VG par semaine (=40%)</li> <li>- 100% œufs BIO de poules élevées en plein air</li> <li>- 100% de viande BIO ou labellisées (+ bien-être animal)</li> <li>- 100% de poisson issu de pêches ou piscicultures responsables</li> <li>- 100% de produits laitiers BIO ou labellisés (+ bien-être animal)</li> <li>- Réduction du gaspillage alimentaire de 50%</li> <li>- 100% déchets alimentaires valorisés localement</li> <li>- 0% huile de palme</li> <li>- 0% OGM</li> <li>- 0% nitrite de sodium</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 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.

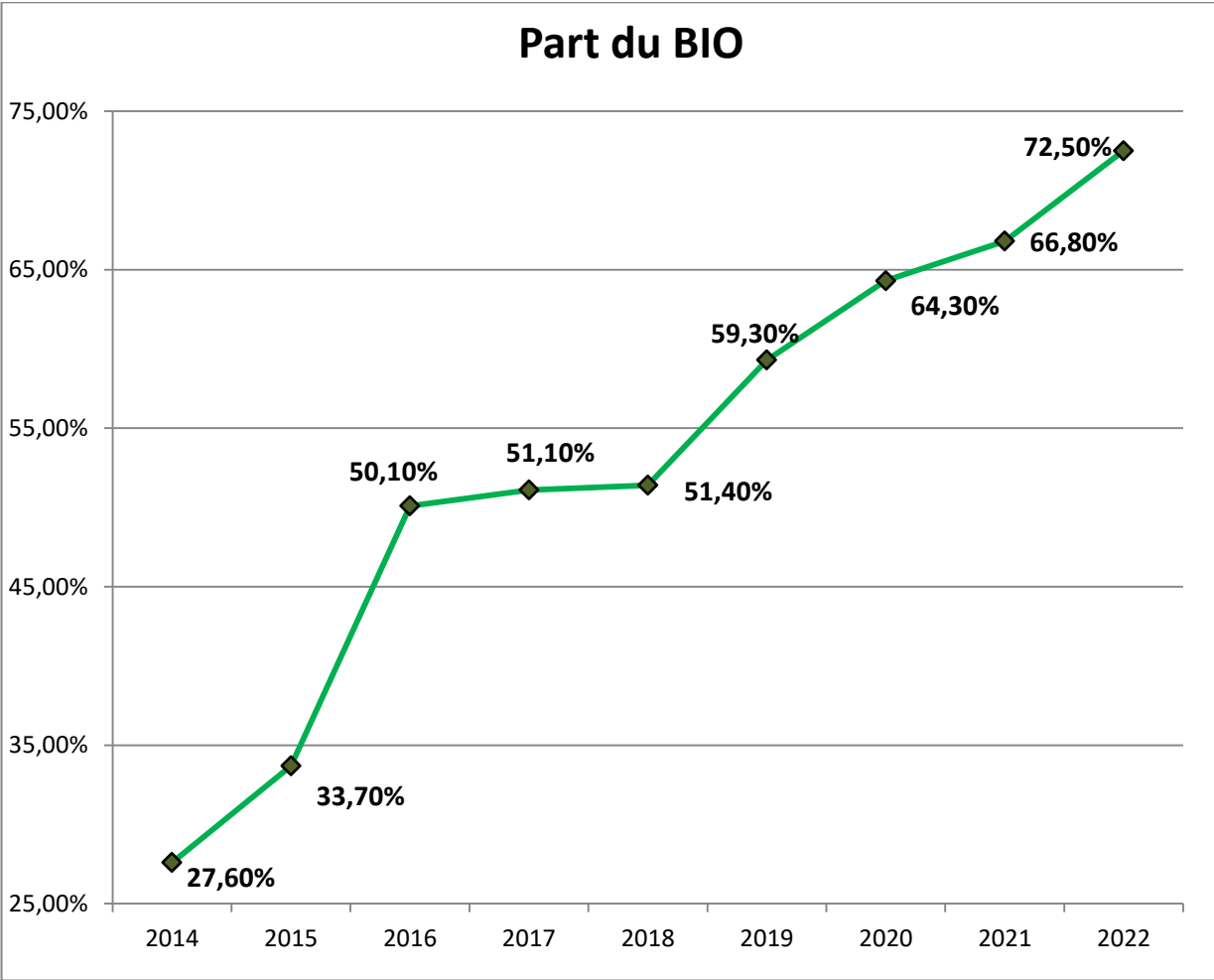
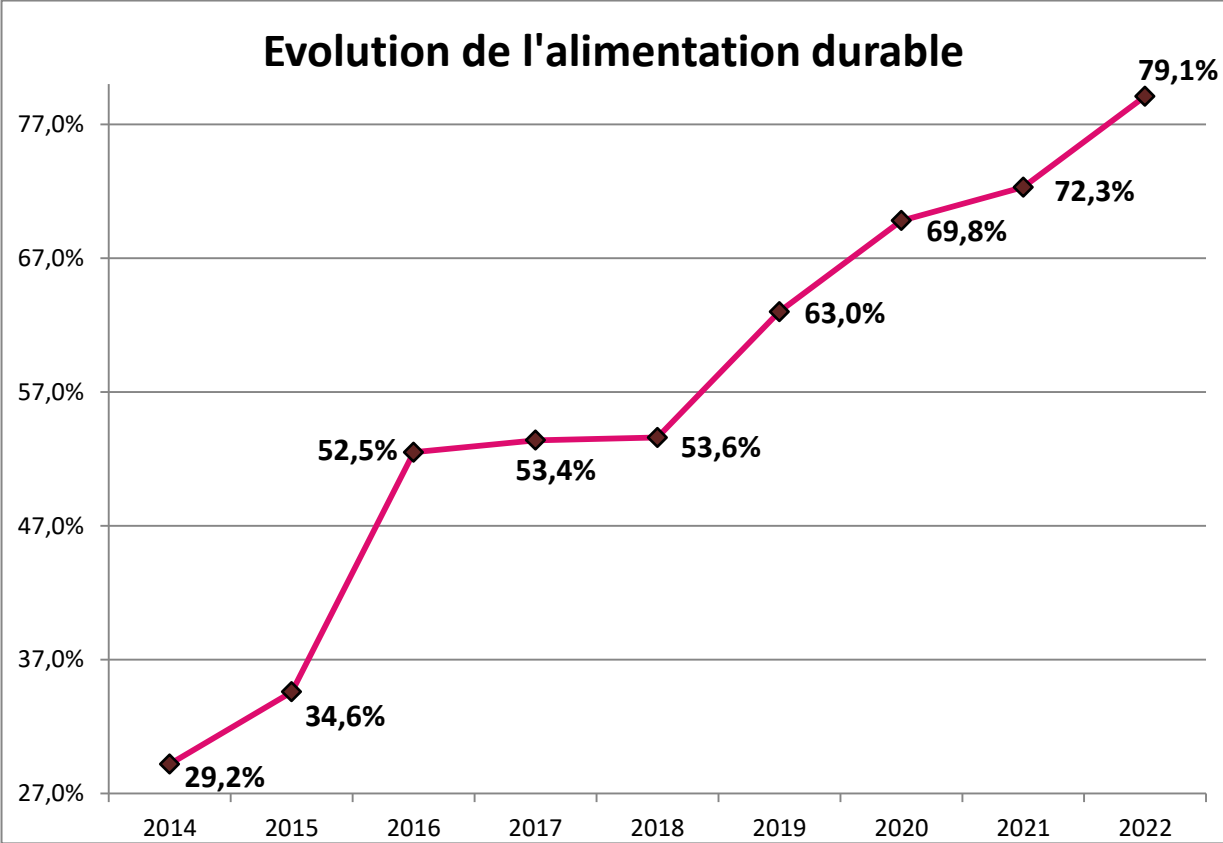
Le bœuf, le veau, le porc et la volaille sont d'origine France, le poisson issu de la pêche durable, les œufs Bio. Les légumes frais et Bio uniquement de saison. La baguette et le pain de campagne servis au déjeuner sont également Bio confectionnés tôt le matin dans un fournil situé à Bobigny d'où provient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

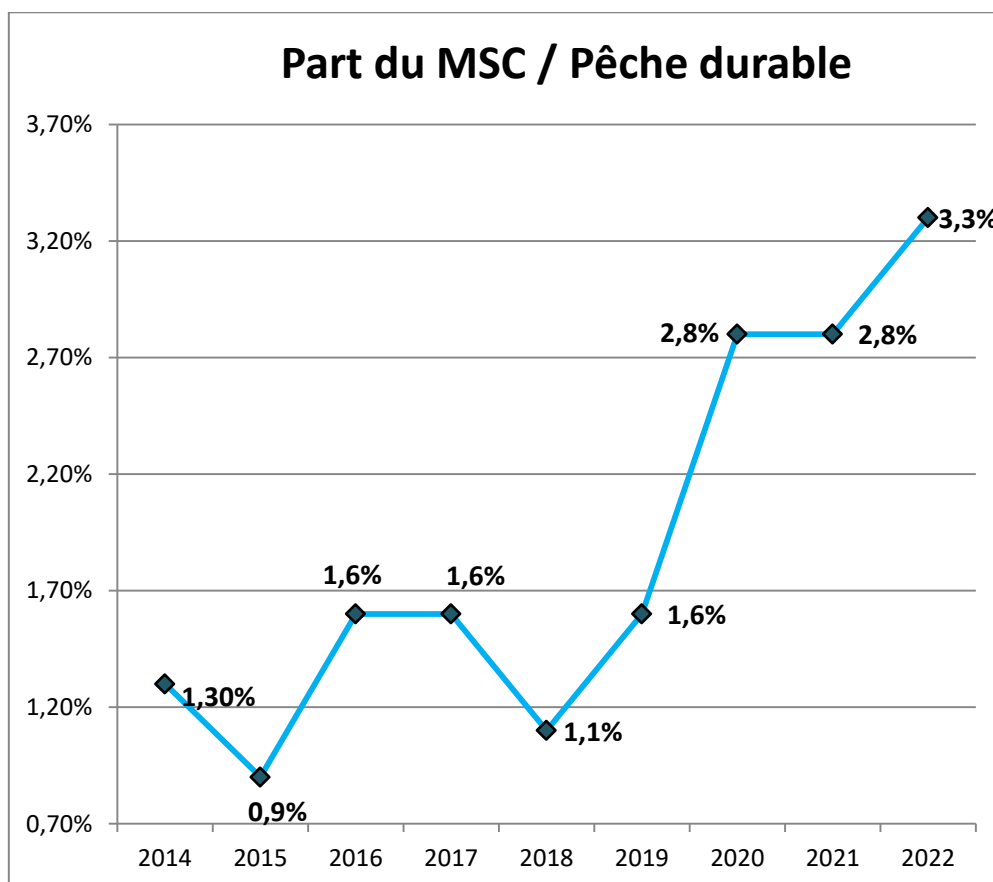
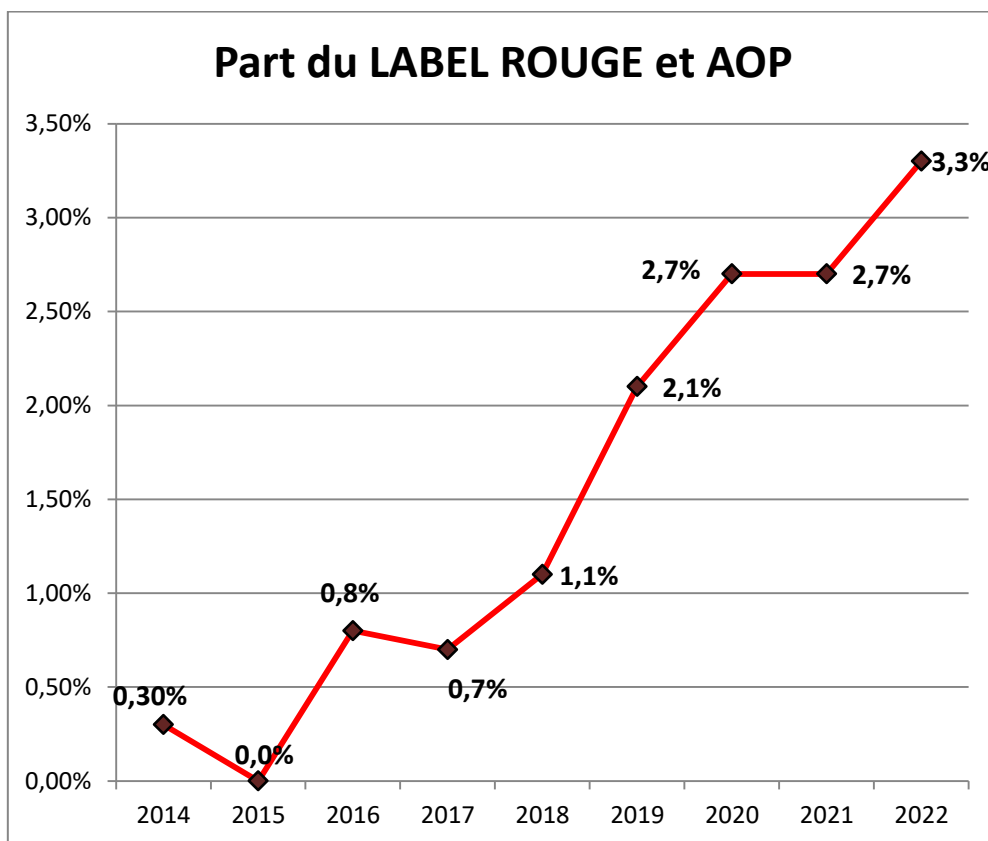
### ➤ En volume

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

En 2022, la part d'alimentation durable dans les menus s'élève à 79,1% dont 72,5 % issus de l'agriculture biologique.



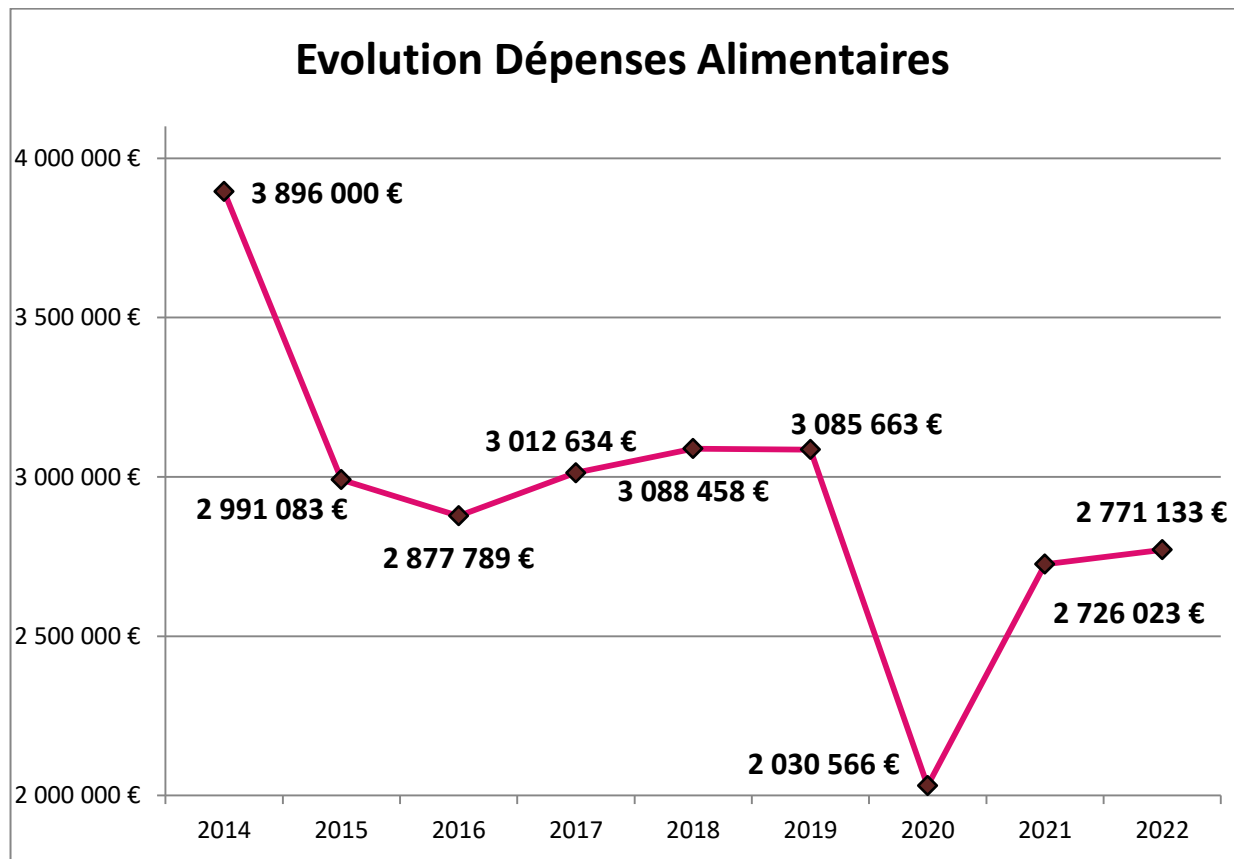




## ➤ En valeur

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

En 2022, la Caisse des écoles est à 62 % de produits de qualité et durables dont 49 % de produits biologiques.



Données disponibles sur <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>



## ➤ 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-l'alimentation-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 ainsi que des produits laitiers labellisés (Agriculture Biologique, Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée).

Pour l'année 2022, le montant de l'aide versé à la Caisse des écoles est de 173 270,50 €.



## 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 selon les disponibilités.

Contact : [delphine.guyon@cdeparis12.fr](mailto:delphine.guyon@cdeparis12.fr)

356 élèves de la moyenne section de maternelle à la 6<sup>ème</sup> ont participé à un des 16 ateliers de la Caisse des écoles ou en partenariat avec le GAB Ile-de-France (Groupement des Agriculteurs Biologiques de la région Ile-de-France). Thématiques abordées : « petit déjeuner équilibré », « nutrition, pyramide alimentaire », « saisonnalité des fruits et légumes », « découverte par les sens ».

## ○ Petit-déjeuner équilibré

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 :

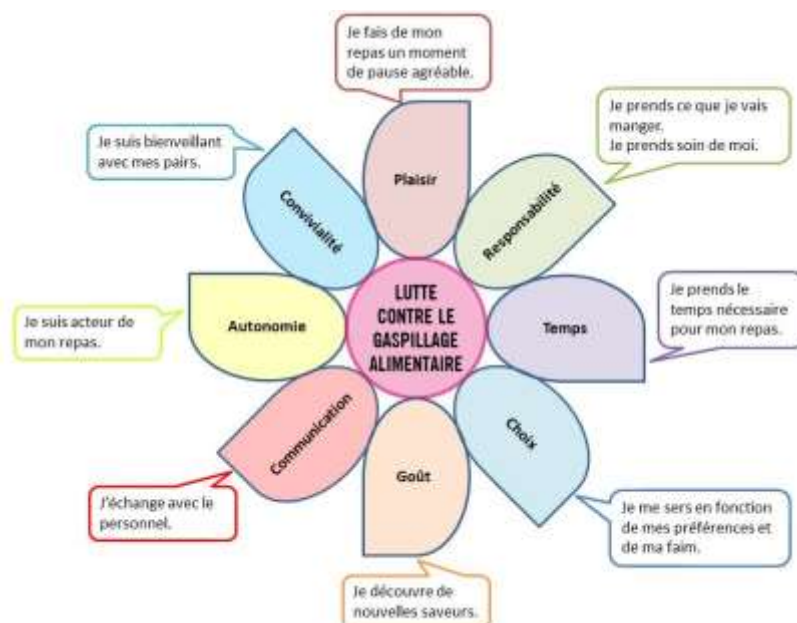
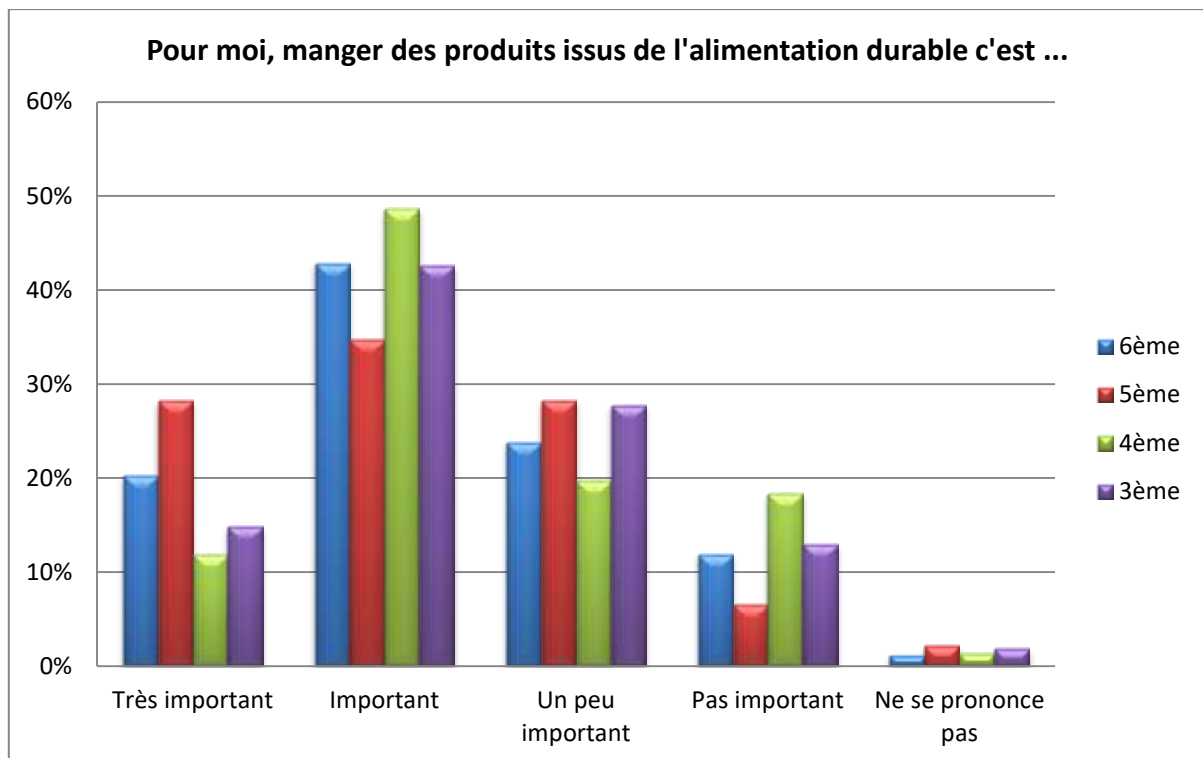
- école maternelle Elisa Lemonnier : 2 classes de Grande section
- école maternelle 47 Picpus : 1 classe de Grande section
- école élémentaire Bercy : 2 classes de CP/CE1 et CE1
- école élémentaire Gerty Archimède : 2 classes de CE1
- école élémentaire 56 B Picpus : 1 classe de CP et 2 classes de CE1
- collège Paul Verlaine : les 4 classes de 6<sup>ème</sup> dans le cadre du Comité d'Education à la Santé, la Citoyenneté et l'Environnement (CESCE)



## ○ Développement durable et gaspillage alimentaire

A destination des collégien·nes, membres du Conseil de la Vie Collégienne, éco-délégué·es, éco-ambassadeur·rices en collaboration avec les équipes de direction, CPE et enseignant·es volontaires.

Déjeuner-rencontre avec les membres du Conseil de la Vie Collégienne (CVC), les éco-délégué·es et la Conseillère Principale d'Education du collège Guy Flavien afin d'organiser un évènement dans le cadre de la semaine citoyenne du collège en mars 2023.



- **Nutrition, hygiène et visite de cuisine**

Sur le temps scolaire ou périscolaire : Pyramide alimentaire, échanges avec les REV, animateur·rices dans le cadre des TAP ou d'ateliers plus ponctuels.



*Les délégué-es des élèves de l'école élémentaire Pommard visite la cuisine dans le cadre de la Commission de restauration*



*Atelier « découverte par les sens » et « saisonnalité des fruits et légumes » en partenariat avec le GAB IdF pour les élèves de moyenne section et grande section de l'école maternelle 47 Picpus*

## ➤ Les campagnes de tri et pesées des bio déchets

La Caisse des écoles poursuit son action auprès des enfants, des adolescent·es 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.



### SYNTHESE DES MESURES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

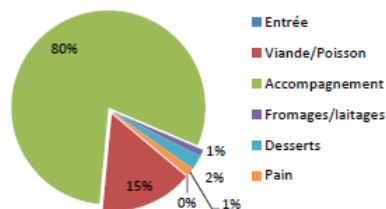
|                                            |                                       |
|--------------------------------------------|---------------------------------------|
| Nom de l'établissement :                   | Collège GUY FLAVIEN20 au 24 mars 2023 |
| Nombre de mesures :                        | 4 mesures                             |
| Nombre total de repas pendant les pesées : | 1029 repas                            |
| Nombre moyen de convive par repas :        | 257,25 convives                       |

#### Quantités du gaspillage

|                                                                |        |         |
|----------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Quantités d'aliments gaspillés sur la période de mesure        | 197,37 | kg      |
| Gaspillage moyen par repas sur la période de mesure            | 191,80 | g/repas |
| Gaspillage alimentaire minimum sur la période de mesure        | 127,70 | g/repas |
| Gaspillage alimentaire maximum sur la période de mesure        | 272,22 | g/repas |
| Quantité d'aliments préparés sur la période de mesure          | 609,54 | kg      |
| Rapport entre les quantités gaspillées/les quantités préparées | 32%    | %       |
| dont retours de distribution                                   | 0,74   | %       |
| dont retours d'assiettes                                       | 0,35   | %       |

#### Analyse du gaspillage alimentaire par composante (si renseigné)

#### Poids des composantes dans le gaspillage alimentaire



#### Coût du gaspillage alimentaire

|                                                      |            |         |
|------------------------------------------------------|------------|---------|
| Coût des denrées achetées sur la période de mesure : | 2 350,19 € | €       |
| Coût moyen du repas (part alimentaire) :             | 2,28       | €/repas |
| Coût gaspillé (part alimentaire) :                   | 0,67       | €/repas |

#### Evaluation des émissions de gaz à effet de serre (GES) du gaspillage alimentaire

|                                                                |        |              |
|----------------------------------------------------------------|--------|--------------|
| Total émissions de GES issues du GA sur la période de mesure : | 417,20 | kg de CO2    |
| Emissions de GES issues du GA par repas :                      | 0,41   | kg CO2/repas |

#### EXTRAPOLATION A L'ANNEE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

|                                                                  |                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------|
| Nombre de repas servis par an :                                  | 41 316 repas     |
| Quantités gaspillées par an :                                    | 7,92 tonnes      |
| Coût direct (part alimentaire) du GA par an :                    | 27 607 €         |
| Emissions de GES induites par le gaspillage alimentaire par an : | 16 751 kg/CO2/an |

## ➤ 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.

Création d'un questionnaire avec les membres du CVC et les éco-délégué-es du collège Guy Flavien pour la semaine du 20 au 24 mars. Diffusion par niveau sur le temps de la restauration.

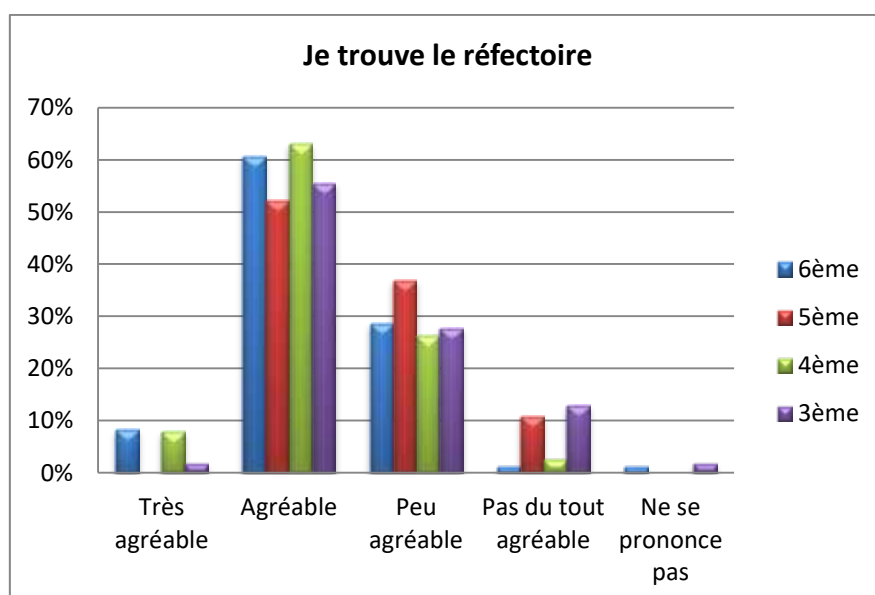
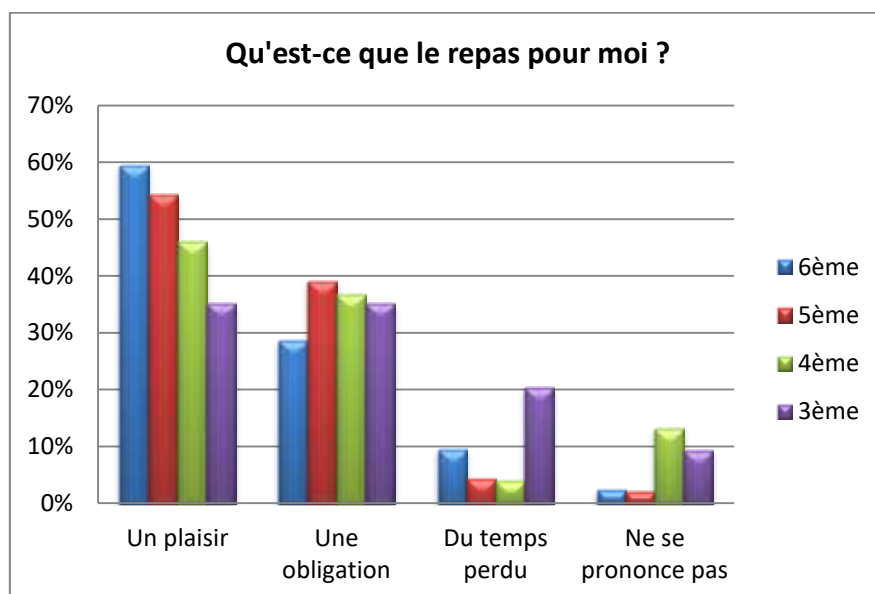
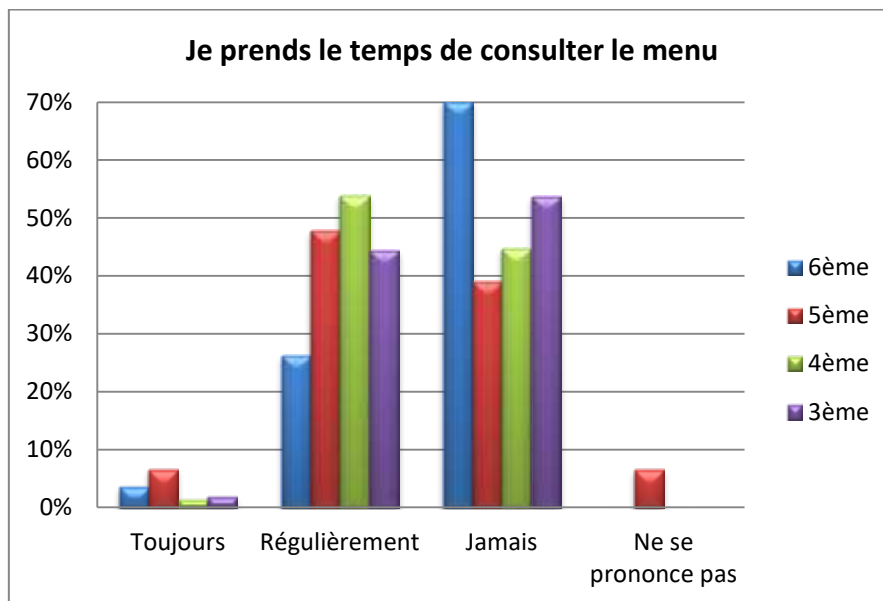


**Collège Guy Flavien - « Semaine Citoyenne »**  
**Semaine du 20 au 24 mars 2023**

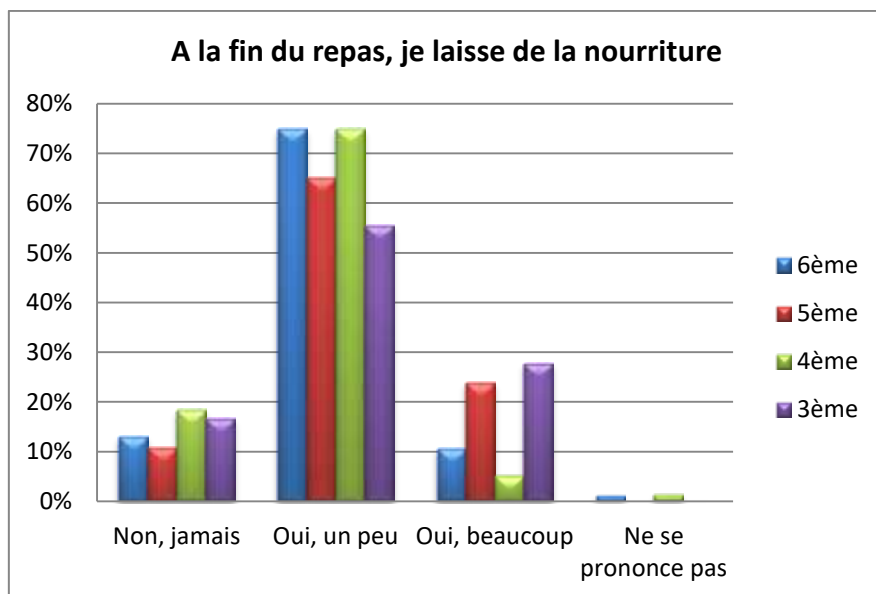
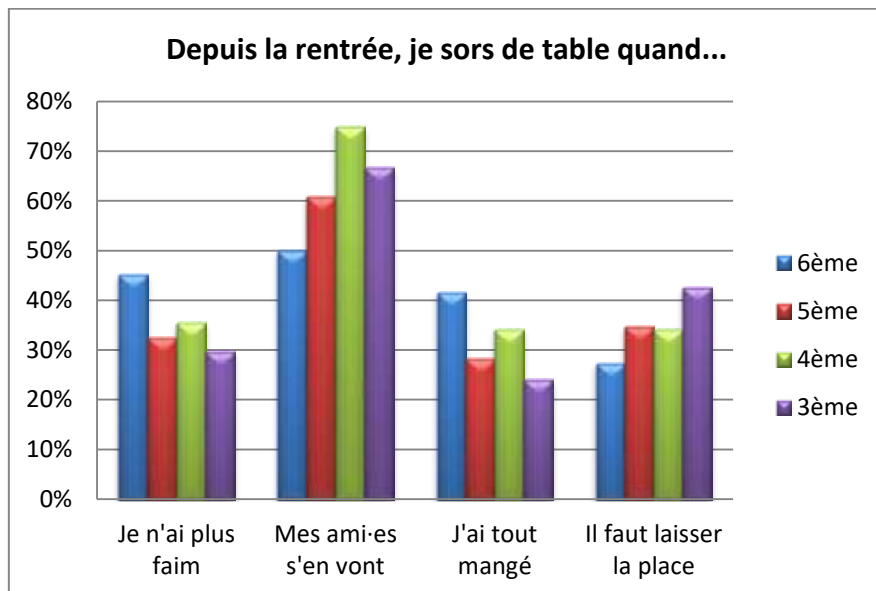
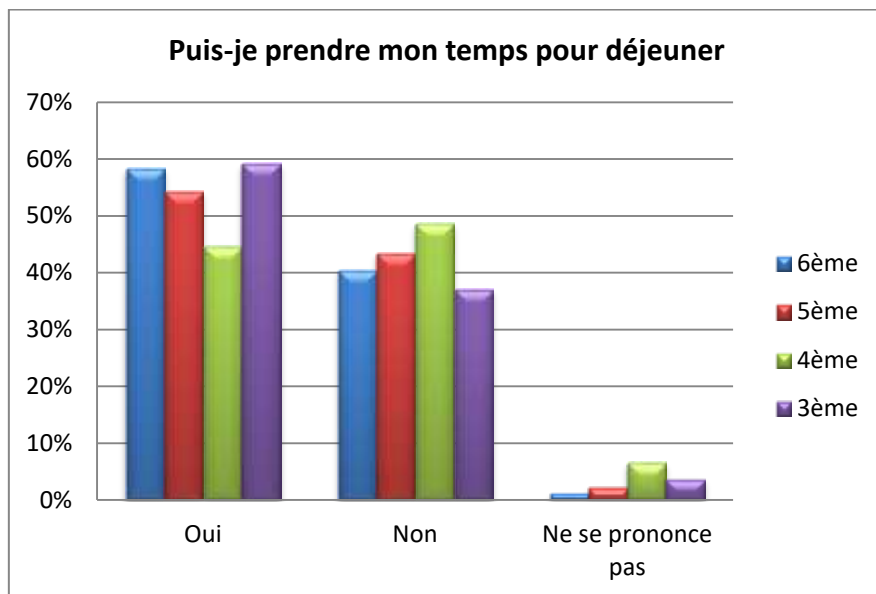


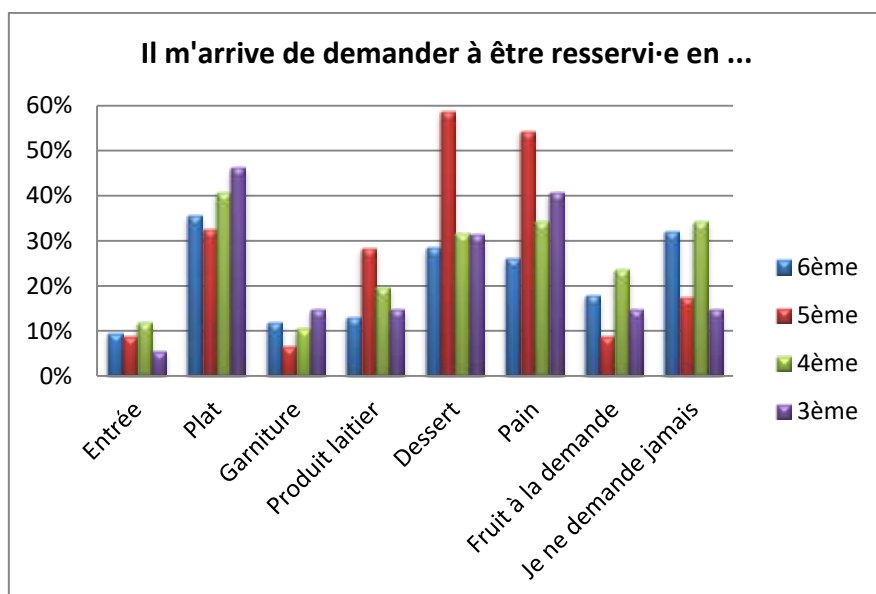
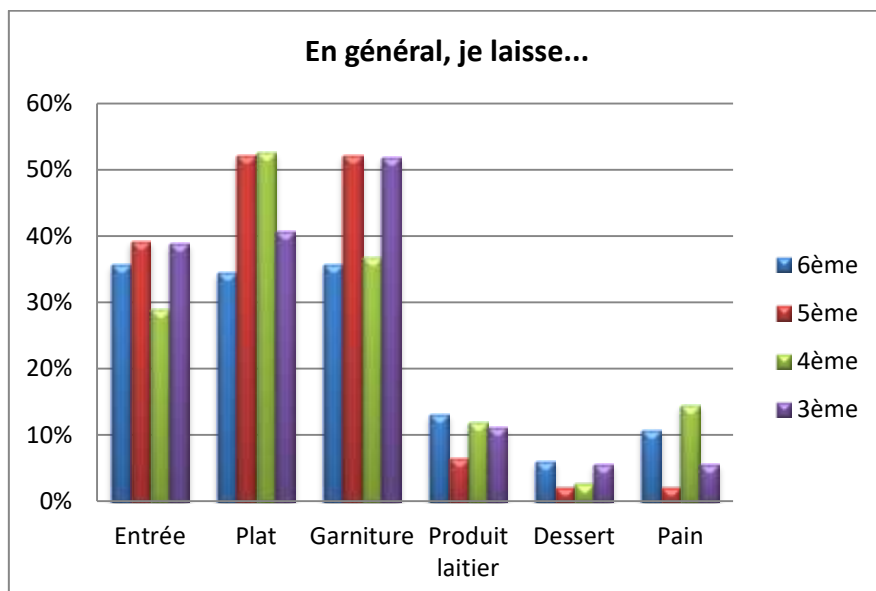
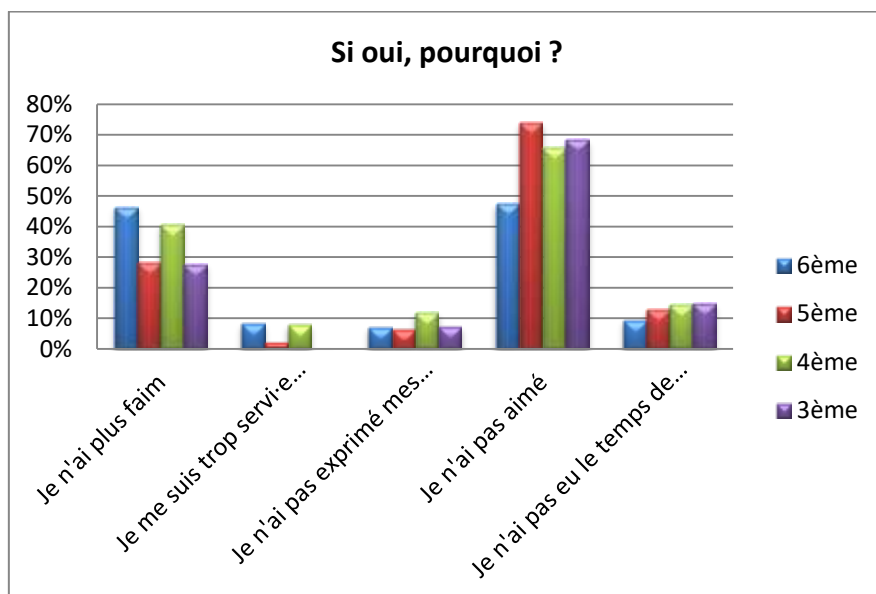
1. Avant de rentrer dans le réfectoire, je prends le temps de consulter le menu  
 A. Toujours      B. Régulièrement      C. Jamais
2. Qu'est-ce que le repas pour moi ?  
 A. Un plaisir      B. Une obligation      C. Du temps perdu
3. Je trouve le réfectoire (agencement, luminosité, couleurs, bruit,...)  
 A. Très agréable      B. Agréable      C. Peu agréable      D. Pas du tout agréable
4. Puis-je prendre mon temps pour déjeuner à la cantine ?  
 A. Oui      B. Non
5. Depuis la rentrée, je sors de table quand ... *(plusieurs réponses possibles)*  
 A. Je n'ai plus faim      B. Mes amis/elles s'en vont      C. J'ai tout mangé  
 D. Il faut laisser la place
6. A la fin du repas, je laisse de la nourriture dans mon plateau  
 A. Non, jamais      B. Oui, un peu      C. Oui, beaucoup
7. 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
8. En général, je laisse *(plusieurs réponses possibles)*  
 A. Entrée      B. Plat (viande, poisson, végétarien)      C. Garniture (légumes, féculents)  
 D. Produit laitier (fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse)      E. Dessert      F. Pain
9. Si je ne laisse rien dans mon plateau, il m'arrive de demander à être resservi(e) en *(plusieurs réponses possibles)*  
 A. Entrée      B. Plat (viande, poisson, végétarien)      C. Garniture (légumes, féculents)  
 D. Produit laitier (fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse)      E. Dessert      F. Pain  
 G. Fruit à la demande      H. Je ne demande jamais
10. Pour moi, manger des produits issus de l'alimentation durable (Bio, Label Rouge, Pêche durable, AOP, IGP, Commerce équitable, local, ...) c'est  
 A. Très important      B. Important      C. Un peu important      D. Pas important
11. Je suis élève en classe de  
 A. 6ème      B. 5ème      C. 4ème      D. 3ème

Ce qu'il ressort de l'analyse des 270 questionnaires :









### ➤ La transmission des effectifs

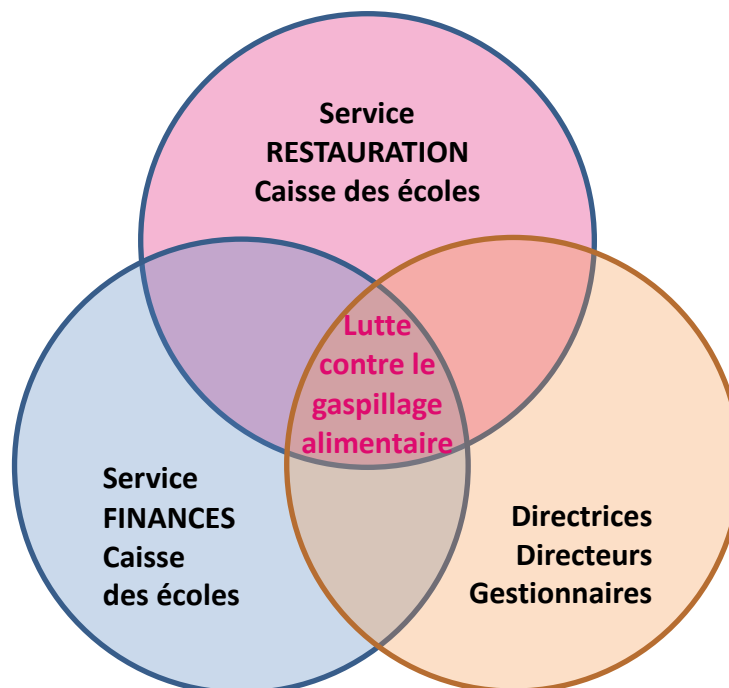
La lutte contre le gaspillage alimentaire commence dès la commande par une transmission des effectifs au plus proche de la réalité.

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 (directeur·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

L'application « Douzeff », financée par une subvention de la DEVE, a été développée et déployée dans le courant du deuxième semestre de l'année scolaire. Elle permet, dans un premier temps, de recenser quotidiennement les données en matière de repas servis.



## ➤ 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 représentant·es du Comité de gestion, de parents élus, de membres de la communauté éducative et d'élèves. Elle se réunit deux à 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.

En 2022-2023, les deux commissions ont eu lieu en matinée avec la présence des délégué·es élèves pour une visite de la cuisine, un temps d'échanges et un déjeuner à la cantine. Ecole élémentaire Diderot en novembre 2022 et école élémentaire Pommard en mai 2023.

### Ordre du jour

- Visite de la cuisine Pommard
- Questions des délégué·es des élèves de l'école Pommard



### LA CUISINE POMMARD

#### PRÉPARATION DES OMELETTES POUR 780 CONVIVES

Est-ce que c'est fait maison ? (CM1a)







## LES MENUS

### LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES POUR LE MILIEU SCOLAIRE PRÉCONISÉES PAR LE GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION (GEM-RCN)

Ces recommandations ne portent que sur les repas pris en collectivité. L'effort que les collectivités pourront accomplir en les appliquant doit être relayé par les particuliers pour les repas pris au domicile, car l'équilibre nutritionnel dépend des apports de l'ensemble de la journée alimentaire.

Extraits du GEM-RCN :

- Les recommandations nutritionnelles servent de guide pour définir une offre alimentaire de restauration collective, au même titre que les guides de bonnes pratiques d'hygiène ou de sécurité au travail.
- Enjeux du repas scolaire : Au-delà de l'enjeu nutritionnel consistant à nourrir pour contribuer à la couverture des besoins physiologiques des élèves, la restauration scolaire a bien d'autres enjeux qu'il convient de souligner : enjeux de santé publique, de justice sociale, de citoyenneté, de développements économiques et environnementaux. Elle doit être pour chaque élève, un moment de convivialité, de plaisir et d'éducation alimentaire.
- Impact économique : Les collectivités appliquant l'ensemble des recommandations témoignent de coûts qui s'équilibrent entre :
  - Une baisse du coût lié au respect des grammages ;
  - Un léger surcoût dû à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et au respect des fréquences de service des plats.
- Les enfants ont besoin d'une alimentation leur permettant une croissance harmonieuse, un développement optimal par un apport nutritionnel adapté à leur âge et leur activité physique. La restauration scolaire participe à la couverture de ces besoins et à l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires.
  - Les enfants en école maternelle commencent à manger comme les adultes, mais dans des quantités moindres. C'est le temps de l'éducation au goût qui passe par l'exemple, mais aussi par l'apprentissage.
  - A l'entrée en cours préparatoire, l'enfant n'est pas capable de faire des choix alimentaires éclairés, il s'oriente spontanément vers ce qu'il aime. Il faut donc l'aider à acquérir des réflexes : manger les quantités adaptées à ses besoins, repérer la diversité des aliments, se demander si on a encore faim avant de se resservir.

## LES PLATEAUX

Il n'y a pas assez de place sur le plateau (CE1b, CM1b, CE2/CM2) ; la taille des compartiments est petite : soit ça se mélange quand c'est liquide, soit pas assez de nourriture. On a l'impression d'avoir moins à manger. (CE2)

POSSIBILITÉ DE DEMANDER LA VIANDE ET LE POISSON DANS UN COMPARTIMENT DIFFÉRENT DE CELUI DE L'ACCOMPAGNEMENT



### MÊME GRAMMAGE MAIS CONTENANTS DIFFÉRENTS



## ➤ 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 Educatif-ves Ville, des animateur-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 représentant·es élu·es des parents d'élèves

Régulièrement sollicitée par les parents d'élèves élu·es pour assister à la pause méridienne et déjeuner, la Caisse des écoles essaie, dans la mesure du possible, 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.

En 2022-2023, une trentaine de déjeuners ont eu lieu en maternelles, élémentaires et collèges.

### ➤ Rencontres, Visites et Partages d'expériences

Présentation des plateaux et du mode de fonctionnement de la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> à des élu·es et/ou personnel des villes de Clichy la Garenne, Châtillon, Marseille ainsi qu'à d'autres Caisses des écoles parisiennes.

Prêt de 300 plateaux à la Caisse des écoles du 10<sup>e</sup> arrondissement pour une expérimentation sur le collège Louise Michel suite à la demande de la direction et sur l'école élémentaire Marseille.

#### **En partenariat avec la Ville de Paris :**

Accueil d'une délégation européenne d'Organic Cities Network Europe, premier réseau européen de villes et d'organisations engagées en faveur de l'agriculture biologique, à l'école élémentaire Brèche aux Loups afin de partager un repas, présenter les plateaux et la cour Oasis. <https://www.organic-cities.eu/>

Visite de l'usine de pâtes CQFD située à Villenoy en Seine et Marne. Pâtes bio fabriquées en circuit court avec du blé dur d'Île-de-France proposées régulièrement dans les menus de la Caisse des écoles. <https://www.cqfd-bio.paris/>

Visite de la manufacture de Vire de la Maison Degrenne où sont fabriqués les plateaux inox compartimentés. <https://www.degrenne.fr/pages/visite-manufacture-vire>

### **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 et 101 917 euros en 2022-2023.

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

| <b>OBJECTIFS</b>  <b>DE DÉVELOPPEMENT DURABLE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | <p>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.</p>                                                                                                                |
|                                                   | <p>Bien être des convives : dimensions du plateau plus adaptées, poids porté amoindri (-1,15 kg par rapport au plateau classique avec vaisselle).<br/>           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.</p> |
|                                                   | <p>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.<br/>           Pour le personnel de restauration : le gain de temps permet la mise en place d'actions de formation.</p>                                                                                                                                                      |
|                                                 | <p>Baisse significative de la consommation d'eau en laverie : 60 % de vaisselle en moins à laver pour un service complet.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>                                                       |
|                                                 | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                     |
|                                                 | <p>Sortie du plastique : arrêt de l'usage de vaisselle jetable notamment en cas de panne de lave-vaisselle.<br/>           Diminution du renouvellement de vaisselle dû à l'usure et aux nombreuses casses.<br/>           Économie circulaire : à terme, don de la vaisselle existante à des associations</p>                                                                                                                                       |
|                                                 | <p>Partenariat avec une entreprise française avec production locale (usine située en Normandie).<br/>           Recherche et développement d'autre produit adapté aux convives et réfectoires.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |



- **Déploiement écoles élémentaires et collèges**



Reste à équiper les réfectoires de l'école élémentaire 57 B Reuilly ainsi que ceux des collèges Germaine Tillion et Guy Flavien.

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 a débuté en mai 2023.



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.

L'objectif d'un tel réaménagement combiné à un accompagnement et une formation de l'ensemble des convives enfants, adolescent·es, adultes qu'ils soient sur un temps de pause ou de travail, permettra de tendre vers un recyclage de 100% des déchets produits.

➤ **Amélioration de la Qualité de Vie au Travail**

Toujours dans une recherche de diminuer la pénibilité au travail et de réduire les risques de troubles 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, conteneurs isothermes plus légers pour le portage, aménagement des lignes de self,...

