



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

## Rentrée 2024



Visite de la cuisine Baudelaire



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 .....	10
6. Les services aux usager·ères .....	12
➤ Le « Portail famille » .....	12
➤ La communication avec les familles.....	12
➤ L'accueil en Mairie .....	13
7. Le transfert de la restauration des collèges autonomes vers les caisses des écoles.....	14
8. Les engagements de la Caisse des écoles .....	15
➤ La Charte des cantines .....	15
➤ Mon Restau Responsable.....	15
➤ Programme Plaisir à la cantine .....	15
➤ Climat Cantines ® .....	15
➤ Volontaires du Service Civique.....	16
➤ La Commission de financement des projets éducatifs .....	17
➤ L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels.....	18
La Restauration.....	19
9. Les menus .....	20
➤ Commissions des menus des Chef·fes et Second·es.....	20
➤ Les menus végétariens.....	20
➤ La consommation de viande ou de poisson et les plats composés à base de viande ou de poisson .....	23
➤ Les menus à destination des collégien·nes.....	24
➤ L'évolution des menus à destination des élèves en élémentaire .....	25
➤ Les pique-niques .....	28
➤ Les menus à thème .....	31
➤ Le concours du menu de Noël .....	32
➤ L'évolution des goûters.....	33
➤ Expérimentation des goûters en élémentaire .....	35
➤ La communication.....	36
➤ Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique.....	37
10. Le marché alimentaire .....	37

11.	La part d'alimentation durable .....	38
➤	En volume .....	38
➤	En valeur .....	40
➤	France AgriMer .....	40
12.	Convives et partenaires .....	41
➤	Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service nutrition-hygiène.....	41
➤	Les campagnes de tri et pesées des bio déchets .....	45
➤	Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire.....	46
➤	Les ateliers proposés et animés par l'association Bio Consom'acteurs.....	48
➤	La transmission des effectifs .....	49
➤	La Commission de Restauration.....	50
➤	Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12 .....	52
➤	Rencontres avec les représentant-es élu-es des parents d'élèves .....	53
➤	Rencontres, Visites et Partages d'expériences .....	53
13.	Développement durable et RSE .....	54
➤	La sortie du plastique.....	54
➤	Innovations pour réduire l'impact écologique : les plateaux inox compartimentés .....	55
➤	Aménagement des zones de tri .....	58
➤	Amélioration de la Qualité de Vie au Travail .....	59

## 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.

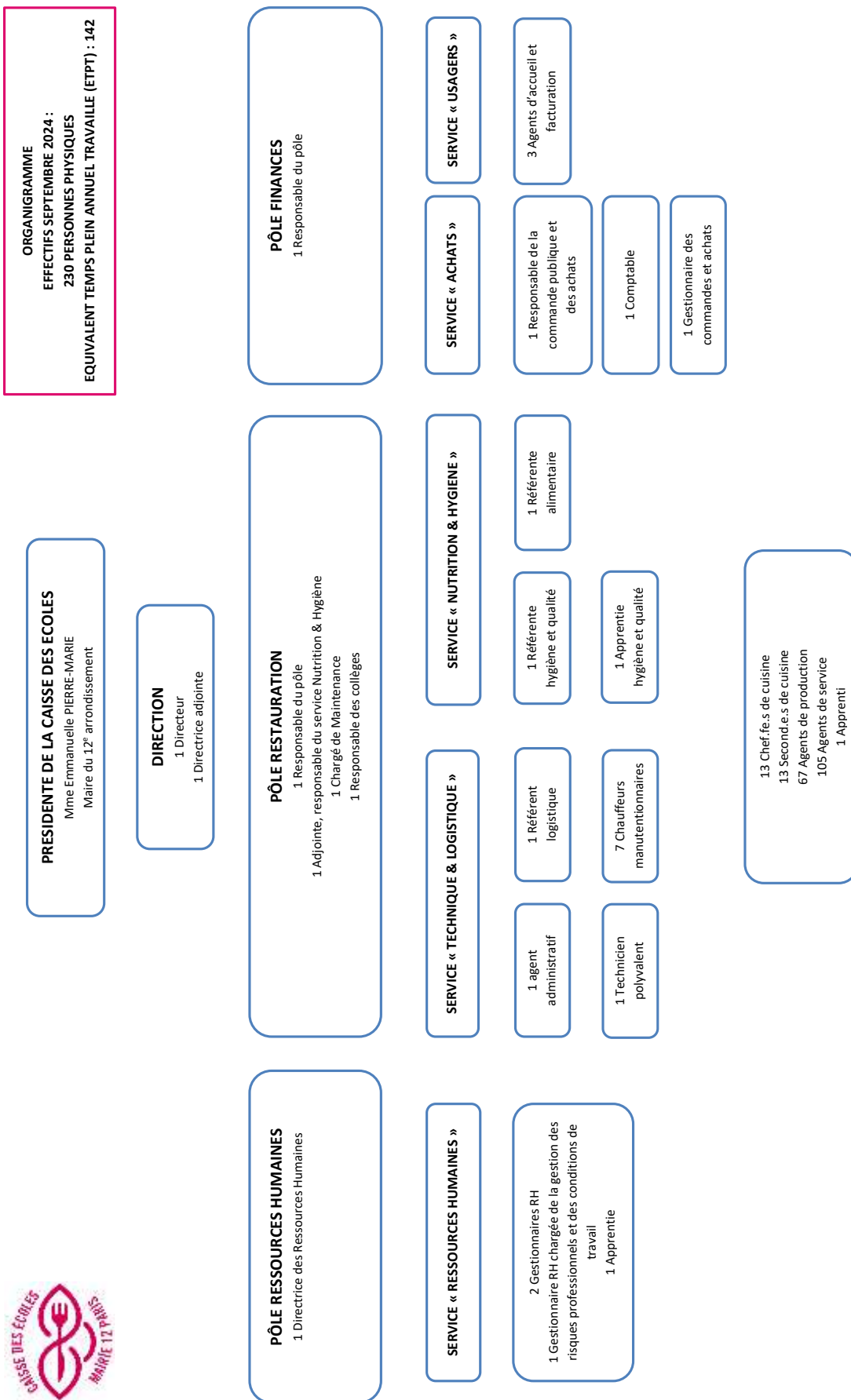
L'organe délibérant de la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> arrondissement est le Comité de Gestion.

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 **8 800 repas** quotidiens chauds et froids et 4 800 environ le mercredi. **Sept** 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 et Germaine Tillion pour un portage par camions auxquelles s'ajoutent les cuisines Baudelaire et Picpus qui assurent un portage par chariot sur la voie publique.

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

La Caisse des écoles gère aussi la restauration (déjeuner et goûter) 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 quotidiennement la livraison de denrées alimentaires pour les 1 375 goûters récréatifs des maternelles et 455 goûters de 5 écoles élémentaires ainsi que les 3 055 des centres de loisirs du mercredi tout au long de l'année.

Sur une année, environ 1,27 millions de repas sont produits dont plus de 10 000 pique-niques servis principalement l'été.

SITE	ADRESSE	Enfants, Adolescents, Adultes Effectifs rationnaires L.Ma.J.V. / Me
<b>Cuisine Baudelaire</b>	<b>14 rue Baudelaire</b>	<b>Cuisine de production et Portage 505 / 228</b>
Satellite collège	14 rue Baudelaire	145 / 0
Satellite élémentaire	8 rue Baudelaire	213 / 118
Satellite maternelle	16 rue Baudelaire	147 / 110
<b>Cuisine Bercy</b>	<b>165 rue de Bercy</b>	<b>Cuisine de production 375 / 138</b>
Satellite collège	165 rue de Bercy	168 / 0
Satellite élémentaire	167 rue de Bercy	118 / 76
Satellite maternelle	167 rue de Bercy	89 / 62
<b>Cuisine Bizot</b>	<b>253 bis avenue Daumesnil</b>	<b>Cuisine de production 664 / 467</b>
Satellite élémentaire	253 ter avenue Daumesnil	237 / 152
Satellite élémentaire	83 rue Bizot	202 / 142
Satellite maternelle	253 bis avenue Daumesnil	225 / 173
<b>Cuisine Brèche-aux-Loups</b>	<b>20 rue Brèche-aux-Loups</b>	<b>Cuisine de production 370 / 125</b>
Satellite collège	20 rue Brèche-aux-Loups	225 / 0
Satellite maternelle	28 rue Brèche-aux-Loups	145 / 125
<b>Cuisine Châlon-Daumesnil</b>	<b>72 avenue Daumesnil</b>	<b>Cuisine de production et Portage 833 / 380</b>
Satellite élémentaire	27 rue de Reuilly	Préparation froide pour l'élémentaire et le collège JF Oeben 225 / 140
Satellite maternelle	41 rue Traversière	110 / 70
Satellite collège JF Oeben	21 rue de Reuilly	240 / 0
Satellite maternelle	70 avenue Daumesnil	113 / 85
Satellite élémentaire	51 rue de Charenton	145 / 85
<b>Cuisine Jean Bouton</b>	<b>5 rue Jean Bouton</b>	<b>Cuisine de production 396 / 239</b>
Satellite élémentaire	40 boulevard Diderot	295 / 169
Satellite maternelle	7 rue Jean Bouton	101 / 70
<b>Cuisine Guy Flavien</b>	<b>6 rue d'Artagnan</b>	<b>Cuisine de production 310 / 0</b>
Satellite collège	6 rue d'Artagnan	310 / 0
<b>Cuisine Germaine Tillion</b>	<b>22 boulevard Carnot</b>	<b>Cuisine de production 700 / 0</b>
Satellite collège	8 avenue Vincent d'Indy	240 / 0
Satellite collège	48 ave. du Docteur A. Netter	460 / 0
<b>Cuisine Lamoricière</b>	<b>14 boulevard Carnot</b>	<b>Cuisine de production et Portage 1 490 / 1 027</b>
Satellite élémentaire	8 B Lamoricière	175 / 107
Satellite maternelle	16 boulevard Carnot	192 / 132

Satellite élémentaire	10 A Lamoricière	180 / 120
Satellite élémentaire	18 rue Brèche-aux-Loups	200 / 145
Satellite maternelle	12 rue d'Artagnan	162 / 111
Satellite maternelle	15 rue Elisa Lemonnier	175 / 122
Satellite élémentaire	4 rue de Bignon	Préparation froide pour l'élémentaire et la maternelle E. Lemonnier 280 / 195
Satellite maternelle	40 rue Jacques Hillairet	126 / 95
<b>Cuisine Montempoivre</b>	<b>16 rue Montempoivre</b>	<b>Cuisine de production et Portage 785 / 528</b>
Satellite élémentaire (poly.)	16 rue Montempoivre	150 / 96
Satellite élémentaire	19 rue Marsoulan	208 / 110
Satellite maternelle	16 rue Marsoulan	135 / 105
Satellite maternelle	13 rue Armand Rousseau	115 / 85
Satellite maternelle (poly.)	16 rue Montempoivre	105 / 75
Jardin d'enfants E. Robert	16 rue Edouard Robert	42 / 34
CAP Autisme	73 boulevard Soult	30 / 23
<b>Cuisine Picpus</b>	<b>56 rue de Picpus</b>	<b>Cuisine de production et Portage 813 / 532</b>
Satellite élémentaire	56 A rue de Picpus	231 / 137
Satellite élémentaire	56 B rue de Picpus	242 / 157
Satellite maternelle	56 rue de Picpus	142 / 105
Satellite maternelle	47 rue de Picpus	198 / 133
<b>Cuisine Pommard</b>	<b>5 rue de Bercy</b>	<b>Cuisine de production et Portage 1 078 / 758</b>
Satellite élémentaire	4/6 rue Pommard	188 / 113
Satellite maternelle	2 place Lachambeaudie	85 / 49
Satellite maternelle	33 rue Pommard	85 / 66
Satellite élémentaire	5 rue Gerty Archimède	165 / 112
Satellite élémentaire	315 rue de Charenton	Préparation froide 165 / 112
Satellite élémentaire	52 rue de Wattignies	Préparation froide 165 / 110
Satellite maternelle	40 rue des Meuniers	185 / 160
Jardin d'enfants Gulliver – APATE	61 rue des Pirogues de Bercy	40 / 36
<b>Cuisine Reuilly</b>	<b>57 rue de Reuilly</b>	<b>Cuisine de production 497 / 352</b>
Satellite élémentaire	57 A rue de Reuilly	185 / 125
Satellite élémentaire	57 B rue de Reuilly	185 / 132
Satellite maternelle	59 rue de Reuilly	127 / 95



#### 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 Véolia. Les déchets sont ensuite répartis dans des centres de méthanisation tels que Passel (60), Volckerinckhove (59), Hartennes-et-Taux (02) ou Joigny (89).

Pour l'année scolaire 2023-2024, le tonnage estimé collecté sur les établissements gérés par la Caisse des écoles est de 134 tonnes.

Tonnage estimé collecté CDE12												
Mois	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
2020-2021	12,21	10,17	16,19	12,7	13,84	8,98	16,46	5,46	11,42	18,77	5,21	0,95
2021-2022	15,23	15,48	12,76	11,87	13,05	12,30	15,27	13,85	11,45	16,24	4,99	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
2023-2024	13,13	13,56	14,05	14,77	10,04	9,35	17,11	8,73	11,94	15,12	5,61	

## 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 7,98 € dont entre autres 2,23€ 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 (en euros)	Prix du repas (en euros)
Tarif 1	≤ à 234	0,13
Tarif 2	≤ à 384	0,85
Tarif 3	≤ à 548	1,62
Tarif 4	≤ à 959	2,28
Tarif 5	≤ à 1370	3,62
Tarif 6	≤ à 1900	4,61
Tarif 7	≤ à 2500	4,89
Tarif 8	≤ à 3333	5,30
Tarif 9	≤ à 5000	6,00
Tarif 10	> à 5000	7,00

Le tarif moyen facturé aux familles dont les enfants fréquentent la restauration scolaire du 12<sup>e</sup> s'établit en 2023 à 3,44 €.

Répartition des familles par tranche tarifaire en 2023

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

Le montant total des factures émises à destination des familles s'élève à 3,72 millions d'euros.

En 2023-2024, la répartition du mode de paiement des factures de cantine par les familles est de :

- 52 % par prélèvement automatique
- 37 % par carte bancaire sur internet depuis le « portail famille »
- 7 % 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 2023-2024, 2 869 familles ont eu recourt à cette démarche 100% dématérialisée afin d'obtenir une tarification pour 4 016 enfants.

### ➤ La communication avec les familles

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

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

## ➤ L'accueil en Mairie

Mise en place à partir de janvier 2022 d'un accueil sur rendez-vous afin d'améliorer les conditions d'accès des usagers et limiter le temps d'attente. Entre septembre 2023 et juin 2024, sur les 147 prises de rendez-vous en ligne via le site internet de la Caisse des écoles, seules 22 personnes ont eu à se déplacer en Mairie pour le traitement de leur dossier, les autres demandes ont pu être résolues par courriel ou téléphone.



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 2023-2024, 3 631 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 Caisses 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 Tillion et Guy Flavien (cuisine sur place) – les chefs et seconds en place intègrent les effectifs de la Caisse des écoles.

Rentrée 2024 : Collège Courteline (pas de cuisine sur place – repas fournis par un prestataire en liaison froide). Des travaux ont été entrepris dès 2023 à la cuisine du collège Germaine Tillion ainsi qu'une demande d'agrément pour assurer la production et le portage en liaison chaude.

## 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 impliqués·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.

### ➤ Climat Cantines®

Le dispositif Climat Cantines® permet à la Caisse des écoles de bénéficier d'un accompagnement pendant un an pour la réalisation du Bilan Carbone de la restauration collective avec Eco2 Initiative, d'ateliers de sensibilisation des enfants à l'alimentation durable avec Bio Consom'acteurs et de formations des équipes à la cuisine végétarienne avec Cap Veggie.





## ➤ Volontaires du Service Civique

Depuis janvier 2023, la Caisse des écoles s'est engagée dans l'accueil et l'accompagnement de volontaires du Service Civique à raison de 24 heures hebdomadaires sur 9 mois. 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, ...

### 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.



*Création d'un jeu de l'oie sur le gaspillage alimentaire par Lysia Charles-Donatien (2024-2025)*



## ➤ 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 alloué par année civile est de 20 000 €. Depuis novembre 2018, **103 projets** ont été subventionnés : 37 en maternelles, 38 en élémentaires, 5 pour des groupes scolaires et école polyvalente et 23 en collèges.

Projets financés en 2023/2024 :

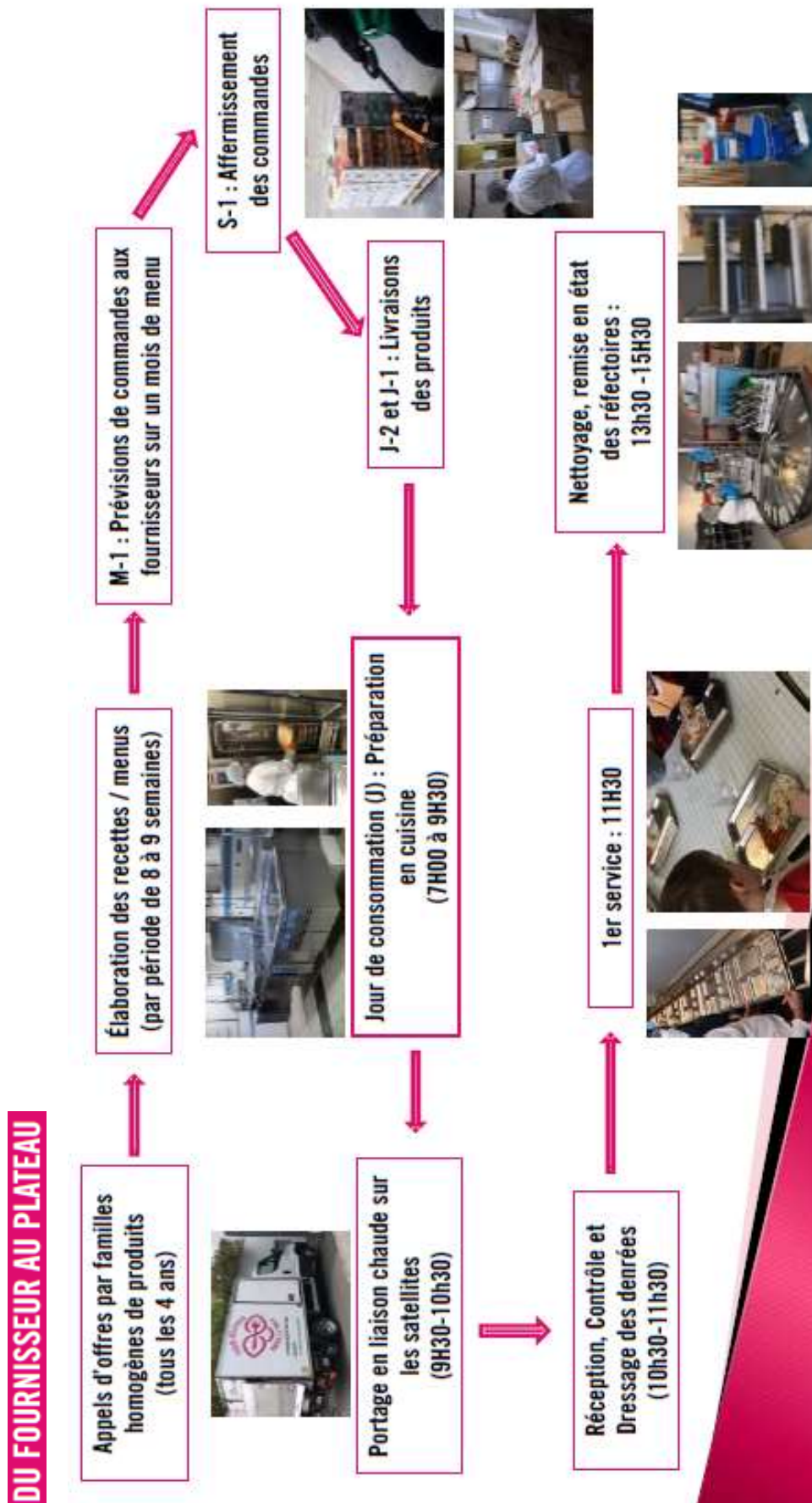
Niveau	Ecole	Projet	Nombre d'élèves	Subvention CDE	date de la commission
élémentaire	WATTIGNIES	Sport et inclusion	24	600 €	17/11/2023
élémentaire	56 B PICPUS	Un jardin ce n'est pas seulement des plantes, c'est aussi des personnes	64	390 €	17/11/2023
élémentaire	57 A et B REUILLY	Soirée thématique d'échange sur le thème du numérique en famille	150	500 €	17/11/2023
collège	GERMAINE TILLION	Voyage scolaire éducatif en Périgord : Préhistoire et sports en pleine nature	48	2 500 €	17/11/2023
maternelle	POMMARD	Une journée au cirque	90	1 350 €	26/03/2024
maternelle	BERCY	Journée sportive à l'île de loisirs de Buthiers	90	900 €	26/03/2024
maternelle	CARNOT	les fruits et légumes : visite à la cueillette de Champlain	88	1 320 €	26/03/2024
maternelle	LACHAMBEAUDIE	Spectacle "Arrête (pas) ton cirque !"	49	150 €	26/03/2024
maternelle	TRAVERSIERE	Classe dehors : projet forêt, ateliers buissonniers	18	300 €	26/03/2024
maternelle	D'ARTAGNAN	Découverte du Livre en Petite Section	48	200 €	26/03/2024
élémentaire	POMMARD	Visite mémorielle du site de Verdun sur une journée	50	750 €	26/03/2024
élémentaire	BIGNON	Projet "ARCHI-SCI-TOYEN"	63	1 890 €	26/03/2024
collège	COURTELINE	Voyage scolaire : Activités Physiques de Pleine Nature dans le Doubs	57	1 710 €	26/03/2024
collège	COURTELINE	Voyage scolaire : de Fécamp jusqu'au Havre, découverte de la Côte d'Albâtre	55	1 650 €	26/03/2024
collège	GUY FLAVIEN	Réalisation d'un portrait de Guy Flavier par l'artiste C215 + rencontre avec les élèves de 3ème	20	300 €	26/03/2024
collège	GUY FLAVIEN	Voyage scolaire : L'Alsace au cœur de l'Europe	53	1 590 €	26/03/2024
collège	JULES VERNE	Voyage scolaire : la ville du Pô, à la découverte de Turin	32	960 €	26/03/2024
collège	PAUL VERLAINE	Voyage scolaire : Berlin, ville historique et culturelle européenne	29	870 €	26/03/2024
élémentaire	27 REUILLY	Rallyes historiques dans Paris	180	720 €	03/06/2024
élémentaire	57 B REUILLY	Remise d'un livre aux élèves de CM2	36	380 €	03/06/2024

## ➤ 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 1<sup>ère</sup> année de **Mastère Management des Ressources Humaines** à raison de 2 jours à l'école et 3 jours en entreprise par semaine
- 1 apprentie en **licence professionnelle Qualité et sécurité des aliments, chargée du respect des bonnes pratiques d'hygiène** à raison de 2 semaines à l'école et 2 semaines en entreprise
- 1 apprenti en **CAP Cuisine, métiers de la table** à raison d'1 semaine à l'école et d'1 semaine en entreprise
- 27 stagiaires accueilli-es de la 3<sup>ème</sup> au Bac+3 ou en formation professionnelle pour un volume annuel de 87 semaines :
  - 8 élèves de **3<sup>ème</sup> de la section SEGPA** du collège Germaine Tillion pour le stage d'application en milieu professionnel d'1 semaine
  - 1 élève de 2<sup>nde</sup> **Baccalauréat professionnel Métiers du pilotage et de la maintenance des installations automatisées** pour un stage de 3 semaines
  - 9 étudiant-es en 1<sup>ère</sup> année de **BTS Diététique** pour des stages de 2 à 3 semaines
  - 1 étudiant en 2<sup>ème</sup> année de **BUT Génie biologique parcours nutrition** pour un stage de 4 semaines
  - 1 étudiant en 1<sup>ère</sup> année de **BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social** pour 5 semaines
  - 1 étudiante en 2<sup>ème</sup> année de **BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social** pour 7 semaines
  - 1 étudiant en 1<sup>ère</sup> année de **BTS Support à l'Action Managériale** pour 2 semaines
  - 2 étudiants en 1<sup>ère</sup> année de **BUT Gestion des Entreprises et des Administrations** pour des stages de 4 et 5 semaines
  - 3 stagiaires de la formation professionnelle pour la préparation au **titre professionnel d'Agent de restauration** pour une durée de 8 semaines.

# La Restauration



## 9. Les menus

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

**Menu du jour**

- Soufflé de bœuf aux olives
- Brocolis
- Goûter
- Compote pomme
- Salade pur beurre
- Baguette

**Goûter**

Pommes (sans sucre)  
Jus de pomme

**Menu sur deux semaines**

Vous pouvez consulter l'historique des menus et les télécharger directement, [tout de même en cliquant ici](#).

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, les menus proposés par la Caisse des écoles sont susceptibles d'être modifiés **per établissement** en raison des fermetures de classes liées au protocole sanitaire en vigueur et donc de la fluctuation des effectifs de la restauration scolaire.

lun 01/08	mar 02/08	mer 03/08	jeu 04/08	ven 05/08
Jambon de dinde Lentilles vertes à l'américaine Soufflé au bœuf ou jus de porc Fruit de saison Baguette	Mérou Pommes de terre mozzarella-chorizo Fyn vanderhaeghe croustille Baguette	Œuf de colin choucroute Courgettes à l'ail Fromage blanc Bière Breizh Baguette	Salade de riz, pois, tomates, maïs, petits pois Pain au lait Fruit de saison Baguette	Soufflé de bœuf aux olives Brocolis Goûter Compote pomme Galette pur beurre Baguette
<b>Goûter</b> Muffin aux pétales de chocolat Lait	<b>Goûter</b> Croustille mozzarella Fruit de saison	<b>Goûter</b> Pain au lait avec zeste de citron Fruit de saison	<b>Goûter</b> Lait	<b>Goûter</b> Pommes (sans sucre) Jus de pomme

### ➤ 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 hebdomadaires 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
- Quiche aux légumes



- 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

**CAISSE DES ÉCOLES**  
MARSEILLE 13<sup>e</sup> PARRIS

### 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 vinaigrée
Purée de céleri	Coûlis meunière	Pied suisse nature ou Yaourt nature	Rôti de porc aux pruneaux
Emmental ou Gouda	Carottes	Corbeilles 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.

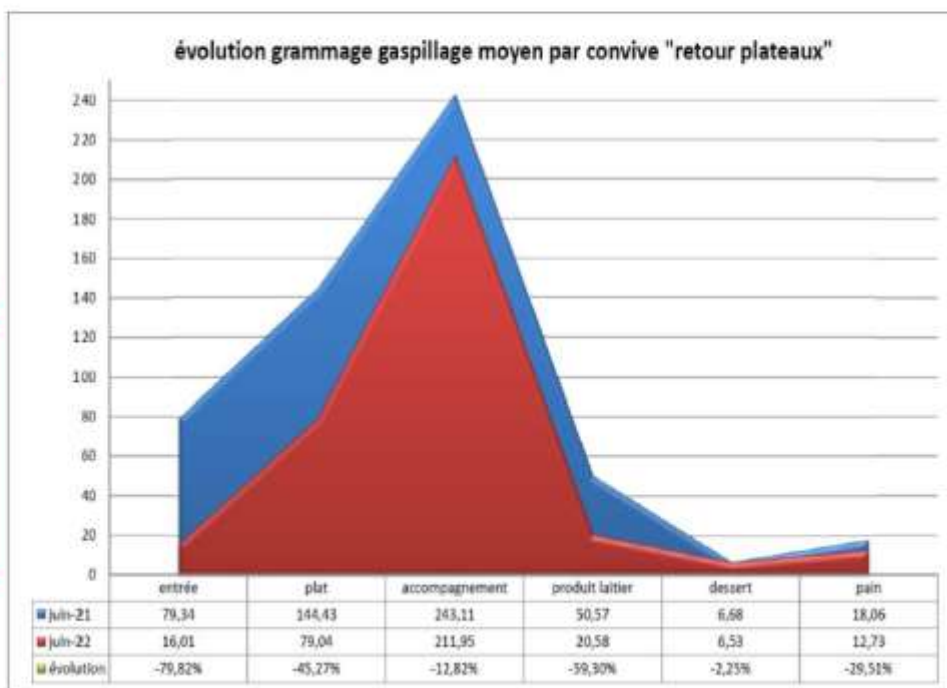


**Collège PAUL VERLAINE site BERCY  
Bilan des pesées de juin 2021 et juin 2022**

**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 %**



➤ **L'évolution des menus à destination des élèves en élémentaire**

Depuis mars 2024, la Caisse des écoles met en place progressivement du multi choix sur les composantes périphériques (entrées, produits laitiers, desserts) dans les restaurants élémentaires. Cette diversité permet à l'enfant de composer son menu à sa convenance tout en respectant l'équilibre alimentaire du repas.

Ce déploiement, qui devrait s'achever en mars 2025, est précédé d'une communication et présentation aux enfants, aux personnels de la Caisse des écoles et de la CASPE ainsi qu'à la Directrice ou au Directeur de l'école.

Un accompagnement est assuré les trois premiers jours de la mise en place.

**Produits laitiers et desserts :**  
JE CHOISIS ce que je préfère entre les deux propositions .

**ENTRÉES :** JE CHOISIS ce que je préfère entre les deux propositions et JE ME SERS proprement avec les couverts à disposition LA QUANTITÉ QUE JE VAIS MANGER afin de ne pas gaspiller.

**PLAT PRINCIPAL :** Je demande poliment aux personnes qui me servent si je souhaite le plat dans un compartiment différent de son accompagnement, avec ou sans sauce, la quantité souhaitée,...

mardi 12 mars 2024

- Endives aux pommes 1,11
- ou Salade verte vinaigrette 1,11
- Sauté de bœuf aux olives 1,48
- Blé 0
- Yaourt à la confiture de fraise 0,48
- ou Yaourt à la vanille 0,48
- Pain de campagne 0,48



Pour les entrées, le choix est laissé à l'enfant de prendre l'une, l'autre ou des deux dans la quantité souhaitée du moment que cela est consommé.

Pour le fromage à la coupe, l'enfant à le choix entre une portion classique de l'un ou de l'autre ou de se servir dans le bac de demi portions si elle ou il souhaite goûter ou prendre des deux.



Un menu d'affichage spécifique est consultable et téléchargeable sur le site de la Caisse des écoles <https://cdeparis12.fr/menus/>

**MENUS écoles élémentaires BERCY, BAUDELAIRE, 27 REUILLY et 51 CHARENTON du 24 juin au 5 juillet 2024**

lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Curvi Rigati à la Mexicaine Tomme de Savoie ou Gouda Corbeille de fruits Baguette	Couscous boulettes de pois chiche Emmental ou Cantal jeune Melon ou Pastèque Pain de campagne	Tomates vinaigrette ou Mais vinaigrette Cordon bleu de dinde Haricots verts Compote pomme-abricot ou Compote pomme Baguette	Colin à la béchamel Courgettes à l'ail Yaourt nature ou Fromage blanc Fian ou Tarte Normande Baguette	Concombres à la menthe ou Carottes râpées vinaigrette Sauté de veau marengo Riz Crème vanille ou Crème chocolat Pain de campagne
lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Rôti de dinde aux oignons Petits pois Brie ou Tomme noire Corbeille de fruits Baguette	Concombres vinaigrette ou Salade verte vinaigrette Moussaka végétarienne Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou Fromage blanc au miel Baguette	Tomates vinaigrette ou Betteraves à la ciboulette Omelette à la ciboulette Pommes de terre rissolées Crème chocolat ou Crème vanille Pain de campagne	Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, thon Yaourt nature ou Fromage blanc Corbeille de fruits Baguette	Boulettes de bœuf à la tomate Semoule Plateau de fromages Corbeille de fruits Pain de campagne

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>Antibiotique sulfonamide et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l</li> <li>Céleri</li> <li>Fruits à coque</li> <li>Lupin</li> <li>Quif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céréale contenant du gluten</li> <li>Graines de sésame</li> <li>Mollusque</li> <li>Poisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arachide</li> <li>Crustacé</li> <li>Lait</li> <li>Moutarde</li> <li>Soya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œuf</li> <li>Produit végétal</li> </ul>
---	--	--	--

Ces menus sont validés par une commission des menus. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront affichées dans chaque restaurant avant le début du service.

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

**Labels**

- Denrées issues de l'agriculture biologique
- Poisson issu de la pêche durable
- Label France
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Repas végétarien
- Objetifs développement durable
- Produit subventionné par l'U.E.

**GOÛTERS DU MERCREDI**

**mercredi 26 juin 2024**

- Cake nature

**mercredi 3 juillet 2024**

- Fruit de saison
- Baguette viennoise aux pépites de chocolat
- Fruit de saison

Calendrier prévisionnel de déploiement	
De mars à juin 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bercy</li> <li>- Baudelaire</li> <li>- 27 Reuilly</li> <li>- 51 Charenton</li> </ul>
Septembre 2024	- Diderot
Octobre 2024	- 57 Reuilly A et B
Novembre 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Michel Bizot</li> <li>- 253 ter Daumesnil</li> </ul>
Décembre 2024	- 56 Picpus A et B
Janvier 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Montempoivre</li> <li>- Marsoulan</li> </ul>
Février 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lamoricière A et B</li> <li>- Brèche aux Loups</li> <li>- Bignon</li> </ul>
Mars 2025	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pommard</li> <li>- Gerty Archimède</li> <li>- 315 Charenton</li> <li>- Wattignies</li> </ul>



## ➤ 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 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8-13</sup>	Sandwich emmental crudités, baguette ou pain de mie <sup>4-8</sup>	Sandwich jambon de dinde, fromage frais, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8-13</sup>	Sandwich poulet, fromage frais, salade verte, baguette ou pain de mie <sup>4-8</sup>	Sandwich gouda crudités, baguette ou pain de mie <sup>4-8</sup>
Croq'carottes	Croq'carottes	Croq'carottes	Croq'carottes	Croq'carottes
Petit Filou Tube <sup>8</sup>	Petit Filou Tube <sup>8</sup>	Petit Filou Tube <sup>8</sup>	Petit Filou Tube <sup>8</sup>	Petit Filou Tube <sup>8</sup>
Pêche	Nectarine	Abricots	Nectarine	Pêche
Petit-beurre <sup>4-8</sup>	Galette pur beurre <sup>4-8-12</sup>	Galette pur beurre <sup>4-8-12</sup>	Petit-beurre <sup>4-8</sup>	Petit-beurre <sup>4-8</sup>
Moelleux perle de sucre <sup>4-12</sup> Lait <sup>8</sup>	Brioche pépites de chocolat <sup>4-8-12-14</sup> Jus d'orange	Moelleux au citron <sup>4-12</sup> Lait <sup>8</sup>	Gaufre <sup>4-12-14</sup> Jus de pomme	Pompon cœur cacao <sup>4-6-12</sup> Lait <sup>8</sup>

Tous nos sandwiches, sont préparés par nos soins le matin même dans une de nos cuisines et livrés sur sites en sacs à dos ou conteneurs 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. Les menus, les produits, les origines des viandes et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits. Dans ce cas, les informations seront transmises avec la livraison des pique-niques.

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...



## ➤ Le concours du menu de Noël

Lancé à la rentrée 2020 pour la première année, le concours pour l'élaboration du menu de Noël remporte un franc succès auprès des classes et des groupes du périscolaire, de la petite section au CM2. Le menu des lauréats est servi à l'ensemble des convives de l'arrondissement le dernier jeudi avant les vacances scolaires de Noël.

**Jeudi 21 décembre 2023**

**Menu de Noël proposé par les élèves de grande section de l'école maternelle 253 bis avenue Daumesnil**



Salade verte, pommes et Gouda	3-8-11	
Sauté de poulet forestière		
Pommes de terre rissolées		
Fondant au chocolat et crème anglaise	4-6-8-12-14	
Baguette aux céréales		
Surprise	8-14	



## Menu de Noël

Proposez nous collectivement une idée de menu pour le repas de Noël de la cantine qui aura lieu le **jeudi 19 décembre 2024**.  
Le menu retenu sera servi à l'ensemble des convives de l'arrondissement.

Retour de votre proposition par mail à : [alimentaire@edeparis12.fr](mailto:alimentaire@edeparis12.fr)  
**avant le vendredi 17 septembre 2024**. Une seule proposition par « catégorie ».

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

**Entrée (facultative)**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Plat**  
plat et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Accompagnement**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Produit laitier (facultatif)**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Dessert (facultatif)**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Surprise (facultatif)**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_

**Pain de campagne ou Baguette**  
entree et/ou d'entrée hors ligne

\_\_\_\_\_



- 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>4-8</sup> Compote pomme	Barre marbrée <sup>4-12</sup>  Fruit de saison	 Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup>  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>  Fruit de saison	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup>  Lait <sup>8</sup>	Barre marbrée <sup>4-12</sup>  Compote pomme	 Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> 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>  Fruit de saison	 Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup>  Lait <sup>8</sup>	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup> Compote pomme	 Baguette <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait  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>  Lait <sup>8</sup>	Barre marbrée <sup>4-12</sup>  Fruit de saison	 Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup> Compote pomme-banane	 Baguette <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait  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
Oeuf	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.

Depuis novembre 2023, mise en place d'un produit laitier autre que la boisson : yaourt ou fromage blanc nature, fromage pour les goûters récréatifs.

## ÉVOLUTION DES GOÛTERS RÉCRÉATIFS

PRODUITS CÉRÉALIERS	PRODUITS LAITIERS 100%	FRUITS 100%
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Baguette </li> <li>➤ Baguette aux céréales </li> <li>➤ Baguette viennoise </li> <li>➤ Baguette viennoise aux fruits secs </li> <li>➤ Baguette viennoise aux pépites de chocolat </li> <li>➤ Barre marbrée</li> <li>➤ Cake nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Edam</li> <li>➤ Fromage blanc</li> <li>➤ Gouda</li> <li>➤ Lait</li> <li>➤ Yaourt à boire arôme fraise</li> <li>➤ Yaourt nature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Compote pomme</li> <li>➤ Compote pomme-abricot</li> <li>➤ Compote pomme-banane</li> <li>➤ Compote pomme-poire</li> <li>➤ Fruits de saison</li> </ul>
<b>TARTINAGE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Confiture d'abricot</li> <li>➤ Confiture de fraise</li> <li>➤ Gelée de groseille                             <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Miel </li> </ul> </li> <li>➤ Pâte à tartiner </li> </ul>		

lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette aux céréales *</li> <li> Pâte à tartiner **</li> <li> Compote pomme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise aux pépites de chocolat **</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise **</li> <li>Confiture de fraise</li> <li> Lait *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette *</li> <li> Edam *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise aux pépites de chocolat **</li> <li> Compote pomme-banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise **</li> <li>Gelée de groseille</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>écoles fermées</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette *</li> <li>Confiture de fraise</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise **</li> <li>Gelée de groseille</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette aux céréales *</li> <li> Pâte à tartiner **</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barre marbrée **</li> <li>Fromage blanc *</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette *</li> <li> Pâte à tartiner **</li> <li> Lait *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise **</li> <li>Gelée de groseille</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette viennoise aux fruits secs **</li> <li> Compote pomme-abricot</li> </ul>

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 (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe 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 des 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 1 800 goûters par semaine soit plus de 60 000 goûters sur l'année.

Cette pratique fut instaurée pour donner 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 28 000 € par an.

lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
 Baguette viennoise aux fruits secs <sup>4-8</sup>  Compote pomme-banane	 Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Fruit de saison	 Baguette aux céréales <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Fruit de saison	 Baguette <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Lait <sup>8</sup>
lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
 Baguette aux céréales <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Lait <sup>8</sup>	 Baguette viennoise aux pépites de chocolat <sup>4-8</sup>  Lait <sup>8</sup>	 Baguette <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Fruit de saison	 Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Fruit de saison
lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
 Baguette aux céréales <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Compote pomme	 Baguette viennoise <sup>4-8-12</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Fruit de saison	 Baguette <sup>4</sup>  Barre de chocolat au lait <sup>8</sup>  Lait <sup>8</sup>	 Barre marbrée <sup>4-12</sup>  Fruit de saison

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

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l	1	Arachide	2
Céleri	3	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		

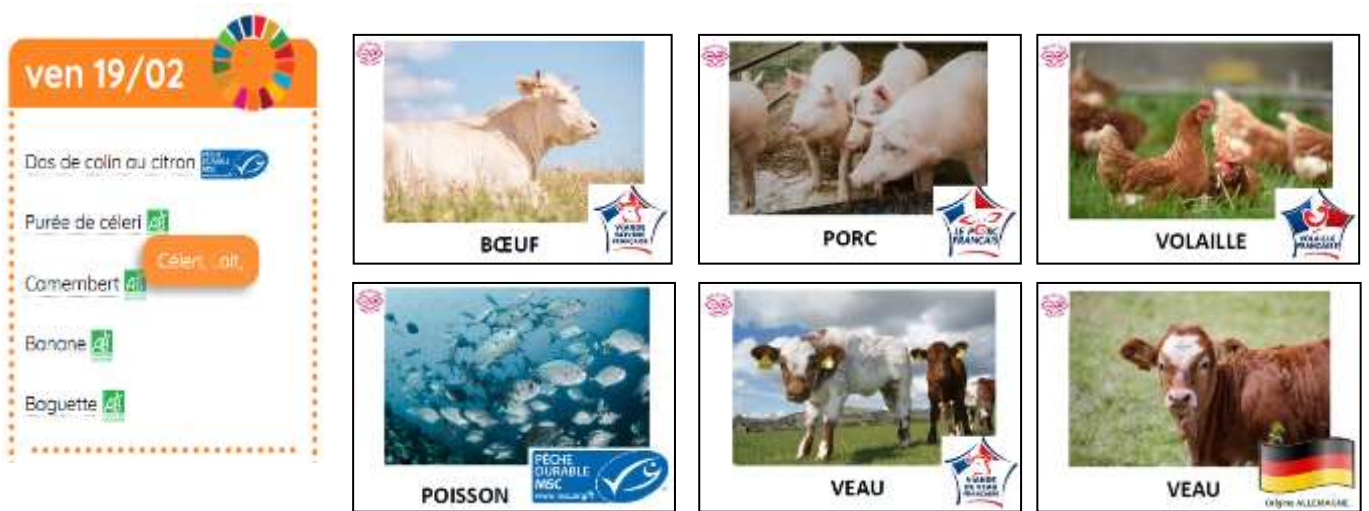
Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

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



➤ 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

<p><b>LABELS FRANCE AGRIMER</b>  <b>Dispositif Lait et Fruits à l'école :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agriculture Biologique</li> <li>- Label Rouge</li> <li>- AOP / AOC / IGP</li> </ul>	<p><b>LABELS EGALIM</b></p> <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>	<p><b>LABELS PLAN ALIMENTATION DURABLE (P.A.D.) 2022-2027 de la Ville de Paris</b></p> <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>	<p><b>OBJECTIFS Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris 2022-2027</b></p> <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.

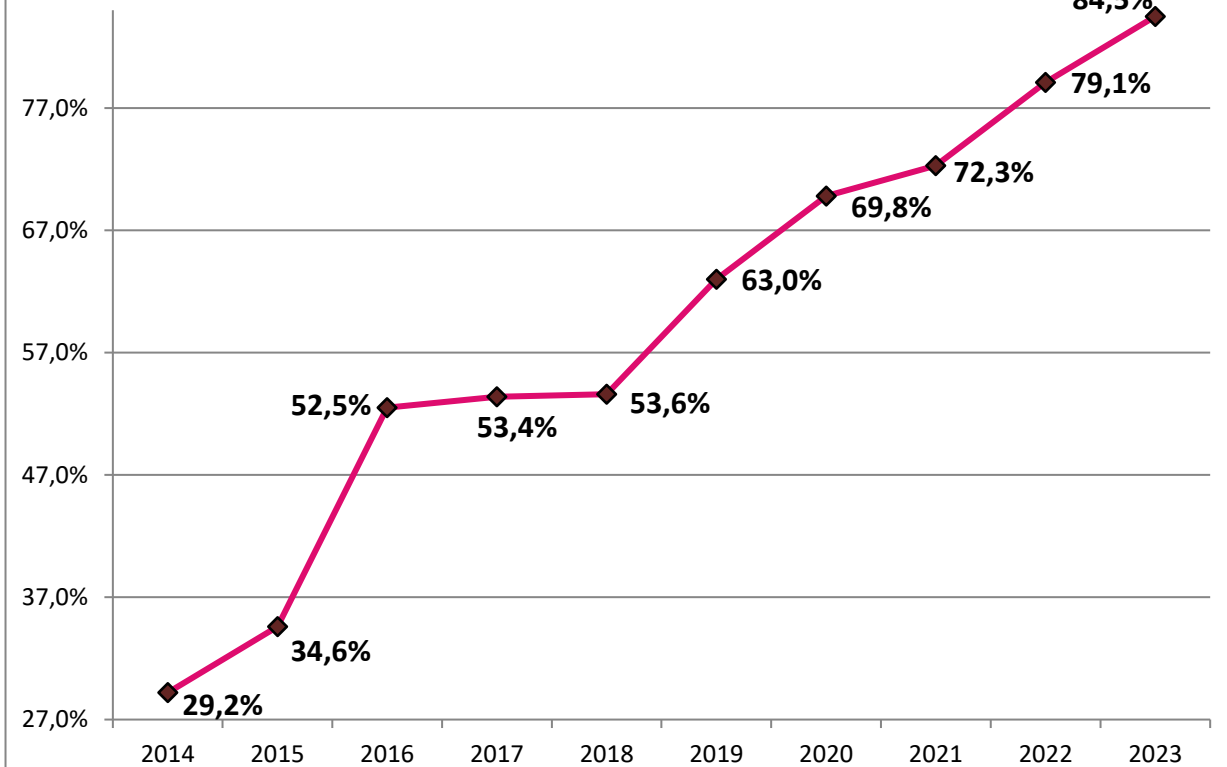
Le bœuf, le veau, le porc et la volaille sont d'origine France, le poisson issu de la pêche durable, les œufs Bio. Les légumes frais et Bio uniquement de saison. La baguette et le pain de campagne servis au déjeuner sont également Bio confectionnés tôt le matin dans un fournil situé à Bobigny d'où provient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

### ➤ En volume

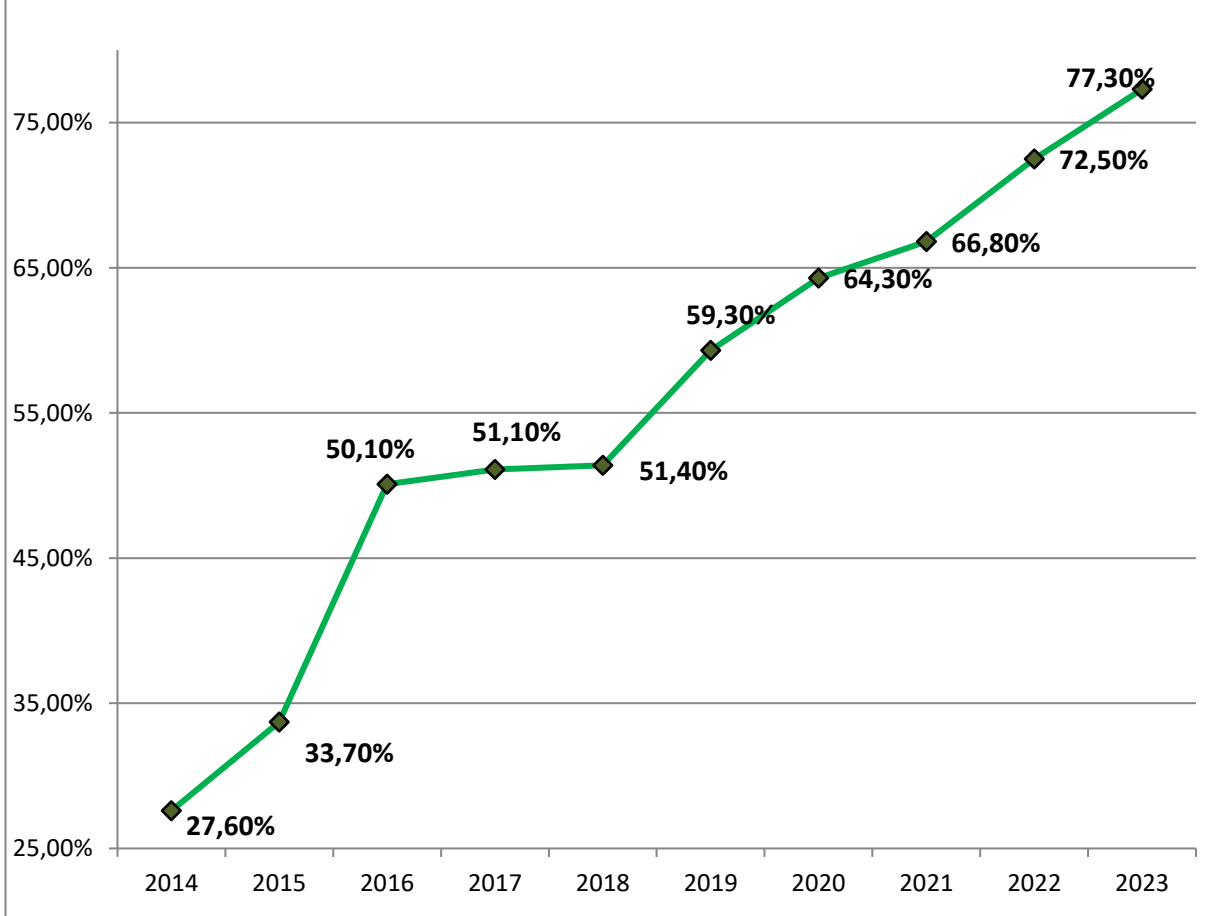
Recherches constantes de nouveaux produits et/ou fournisseurs afin de tendre vers le 100% durable d'ici 2027.

En 2023, la part d'alimentation durable dans les menus s'élève à 84,5% dont 77,3 % issus de l'agriculture biologique.

## Evolution de l'alimentation durable



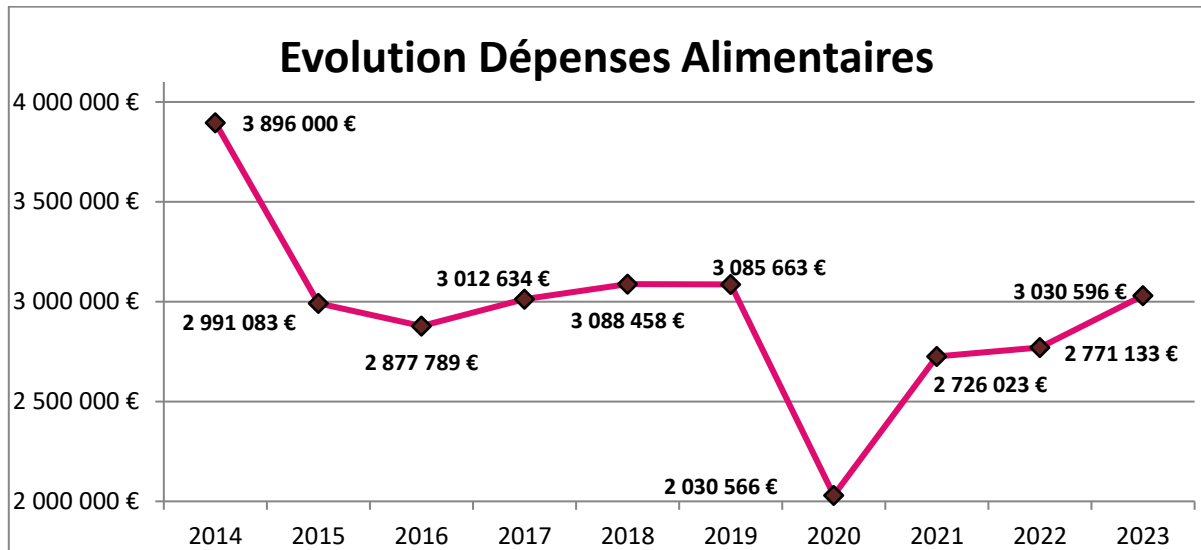
## Part du BIO



### ➤ 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 2023, la Caisse des écoles est à 63 % de produits de qualité et durables dont 51 % de produits biologiques.



### ➤ France AgriMer

Le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, et certains produits laitiers issus de l'alimentation durable aux élèves dans les établissements scolaires pendant la pause méridienne hors vacances scolaires. Le concept de ce programme est de favoriser la distribution de produits de qualité. <https://agriculture.gouv.fr/education-lalimentation-les-outils-educatifs-sur-le-programme>.

Ce dispositif permet à la Caisse des écoles de servir dans ses menus 100% de fruits issus de l'agriculture biologique sur le temps du déjeuner ainsi que des produits laitiers labellisés (Agriculture Biologique, Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée).

En 2023, le montant de l'aide versé à la Caisse des écoles est de 142 429 €.



## 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)

Plus de 520 élèves de la grande section de maternelle à la 6<sup>ème</sup> ont participé à un des 25 ateliers de la Caisse des écoles. Thématiques abordées : « petit déjeuner équilibré », « nutrition, pyramide alimentaire », « élaboration de menu ».

#### ○ **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.

En 2023-2024 : 19 ateliers, 22 classes, 470 élèves

- école maternelle Elisa Lemonnier : 4 classes de Grande section
- école maternelle 47 Picpus : 1 classe de Grande section
- école élémentaire Bercy : 5 classes du CP au CM1
- école élémentaire Gerty Archimède : 2 classes de CE1 et 1 classe d'UPE2A
- école élémentaire 56 B Picpus : 2 classes de CE1
- école élémentaire Pommard : 1 classe de CM1
- école élémentaire Marsoulan : 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)

Pour l'année scolaire 2024-2025, la Caisse des écoles souhaite proposer l'atelier « Petit déjeuner équilibré » pour toutes les classes de CE1 et « Visite de cuisine » pour toutes celles de CP sous réserve de l'accord des enseignants concernés.

### A LA DÉCOUVERTE DE MA CANTINE

**1h00**

**PRÉVOUS :**

- Visiter les espaces de service observant afin de réaliser une carte de visite par mail à [delphine.guyon@cdedeparis.fr](mailto:delphine.guyon@cdedeparis.fr)

**PUBLIC :**

- Une visite par classe de CP

**OBJECTIFS :**

- Visiter la cuisine au sein l'atelier les repas proposés à la cantine.
- Découvrir et échanger les règles de la cantine.
- Découvrir et échanger avec les personnes qui travaillent dans la cuisine.
- Comprendre les bases de cuisine d'origine.
- Utiliser contre le gaspillage alimentaire.
- Instaurer un respect et un vivre ensemble.

**DÉROULEMENT DE L'ATELIER :**

- 10h00 : accueil, présentation, équipement
- 10h15 : visite de la cuisine
- 11h00 : fin de la visite



**POUR ALLER PLUS LOIN :**

- Carte de la visite à faire en classe

### LA CUISINE DE MON ÉCOLE

École élémentaire	Cuisine
Bercy	500 places
Biquan	14 boulevard Carnot
Briche aux loops	14 boulevard Carnot
115 Charanton	5 rue de Bercy
11 Charanton	72 avenue Daumesnil
Charles Baudelaire	14 rue Charles Baudelaire
253 rue Daumesnil	500 places
Diderot	500 places
Gerty Antoinette	5 rue de Bercy
Lamartine A et B	500 places
Marcoulin	16 rue Montempoire
Michel Biot	500 places
Montempoire	500 places
Papier A et B	500 places
Pompadour	500 places
27 Bastille	72 avenue Daumesnil
17 Bastille A et B	500 places
Watignies	5 rue de Bercy

### PRÉSENTATION

S'inscrivant dans le programme du cycle 2 de l'Éducation Nationale, le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris, le Projet Éducatif de Territoire Parisien et sa déclinaison locale, la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> arrondissement propose deux ateliers à destination des élèves des classes de CP et CE1.

→ Pour les CP : A la découverte de ma cantine

→ Pour les CE1 : Petit déjeuner équilibré

Ces ateliers vous sont offerts par la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> arrondissement et encadrés par **Delphine Guyon, diététicienne nutritionnelle**.

### INSCRIPTIONS POUR LES CE1

**Juin 2024 :**

- Nous confirmer votre intérêt de participer aux ateliers et le nombre de classes prévues en 2024-2025, par mail du/de la responsable d'établissement à [delphine.guyon@cdedeparis.fr](mailto:delphine.guyon@cdedeparis.fr) et [mirene.bonnot@cdedeparis.fr](mailto:mirene.bonnot@cdedeparis.fr)

**Septembre 2024 :**

- Transmission des dates des ateliers par la Caisse des écoles

**Un mois avant les ateliers :**

- Nous confirmer les effectifs pour chacune des classes

## SPÉCIAL CLASSES DE CP ET CE1

### Ateliers proposés par la



## 2024 - 2025

Contacts :

**Delphine GUYON**  
Responsable du service Nutrition, Hygiène  
[delphine.guyon@cdedeparis.fr](mailto:delphine.guyon@cdedeparis.fr)

**Mirene BONNOT**  
Directrice adjointe  
[mirene.bonnot@cdedeparis.fr](mailto:mirene.bonnot@cdedeparis.fr)

### PETIT DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ

Site scolaire, livret d'accompagnement

**1h15**

**PRÉVOUS :**

- Avec travail sur les différents familles d'aliments
- Conceptionnellement, les ateliers ne doivent pas passer par leur petit déjeuner, à la maison le jour de l'atelier

**PUBLIC :**


- Un atelier par classe de CE1

**OBJECTIFS :**

- Apprendre à composer un petit déjeuner équilibré
- Identifier les aliments et découvrir de nouvelles saveurs
- Utiliser contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser au respect et au vivre ensemble

**DÉROULEMENT DE L'ATELIER :**

- 9h00 : accueil dans le restaurant
- 9h30 : mise en œuvre de l'atelier
- 10h00 : petit déjeuner sous forme de buffet
- 10h45 : fin de l'atelier




**POUR ALLER PLUS LOIN :**

- Fiche de jeu
- Fiche d'accompagnement « petit déjeuner équilibré »

## CALENDRIER SCOLAIRE 2024-2025

ZONE A	ZONE B	ZONE C
Bercy, Biquan, Charanton, Lamartine, Watignies	Aix-Marseille, Amiens, Lille, Nancy-Paris, Nantes, Nîmes, Montpellier, Orléans, Paris, Rennes, Strasbourg	Créteil, Nogent-sur-Marne, Paris, Toulouse, Versailles



Les dates qui ont changé le samedi sont indiquées en rouge.

Les dates qui ont changé le vendredi de mai 2025 sont indiquées en vert.

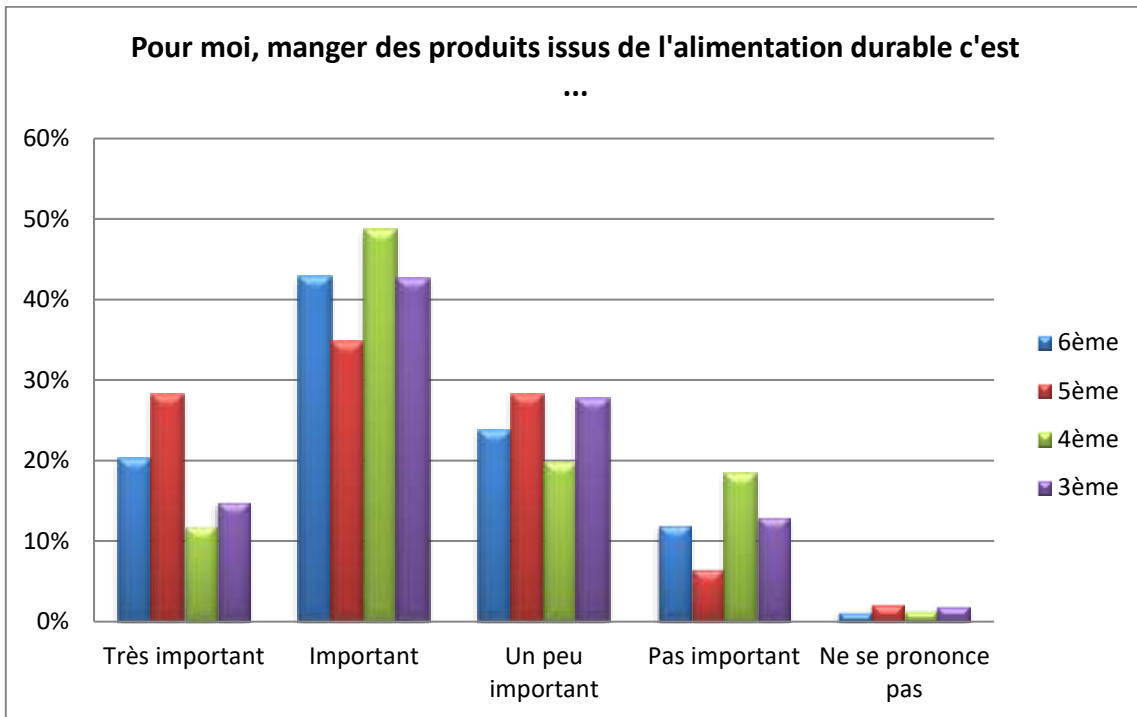
Pour en savoir plus : [www.cd12.paris.fr](http://www.cd12.paris.fr)

École	Semaine	École	Semaine	École	Semaine
BERCY	7 au 13 octobre 2024	DIDEROT	2 au 8 décembre 2024	PICPUS A	10 au 14 mars 2025
BIGNON	19 au 23 mai 2025	GERTY ANTOINETTE	1 au 4 octobre 2024	PICPUS B	17 au 21 mai 2025
BRICHE AUX LOOPS	10 au 13 juin 2025	LAMARQUÈRE A	27 au 31 janvier 2025	POMPADOUR	9 au 13 décembre 2024
115 CHARANTON	5 au 9 mai 2025	LAMARQUÈRE B	3 au 7 février 2025	27 BASTILLE	2 au 6 juin 2025
11 CHARANTON	26 au 28 mai 2025	MARCOULIN	16 au 20 juin 2025	17 BASTILLE A	13 au 17 janvier 2025
CHARLES BAUDELAIRE	27 au 29 mai 2025	MICHEL BIOT	14 au 28 mai 2025	17 BASTILLE B	20 au 24 janvier 2025
253 RUE DAUMESNIL	31 mai au 4 avril 2025	MONTEMPOIRE	23 au 27 juin 2025	WATIGNIES	12 au 16 mars 2025

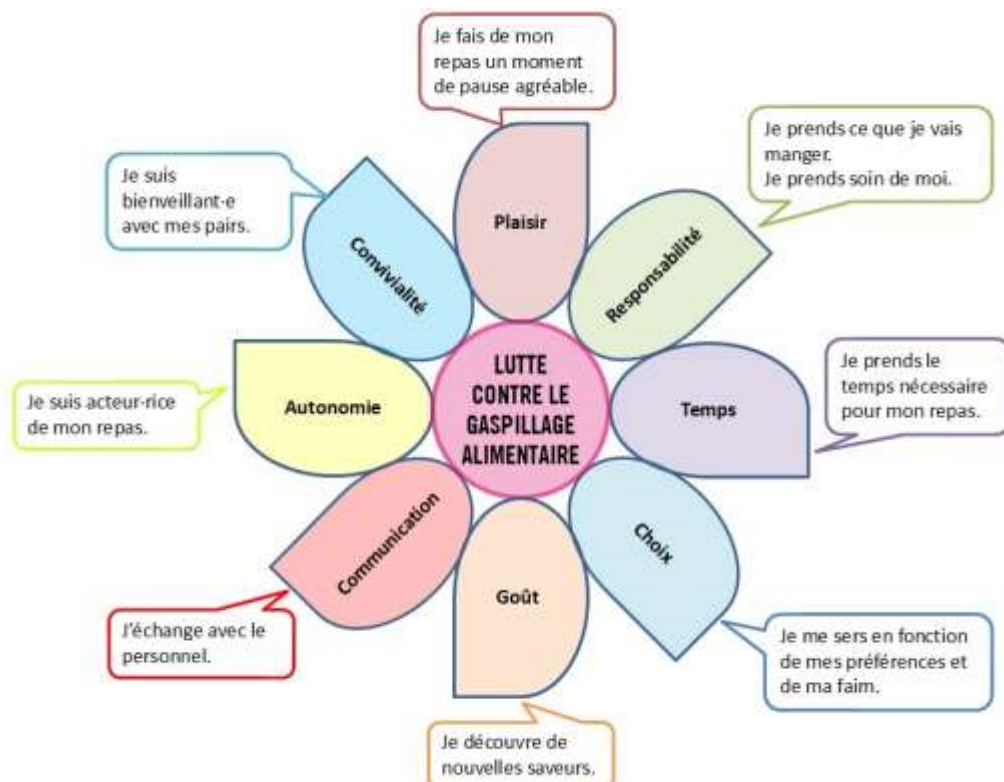
○ **Développement durable et gaspillage alimentaire**

A destination des élèves d'élémentaire et collège, délégué-es, membres du Conseil de la Vie Collégienne, éco-délégué-es, éco-ambassadeur·rices en collaboration avec les équipes éducatives volontaires.

Déjeuner-rencontre, visite de cuisine, temps d'échanges, mise en place d'actions spécifiques, ...



Collège Guy Flavien - 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 de la cuisine Pommard dans le cadre de la Commission de restauration (mai 2023)*



*Les délégué-es des élèves de 6ème du collège Paul Verlaine - Visite de la cuisine Baudelaire dans le cadre de la Commission de restauration (mai 2024)*

➤ Les campagnes de tri et pesées des bio déchets

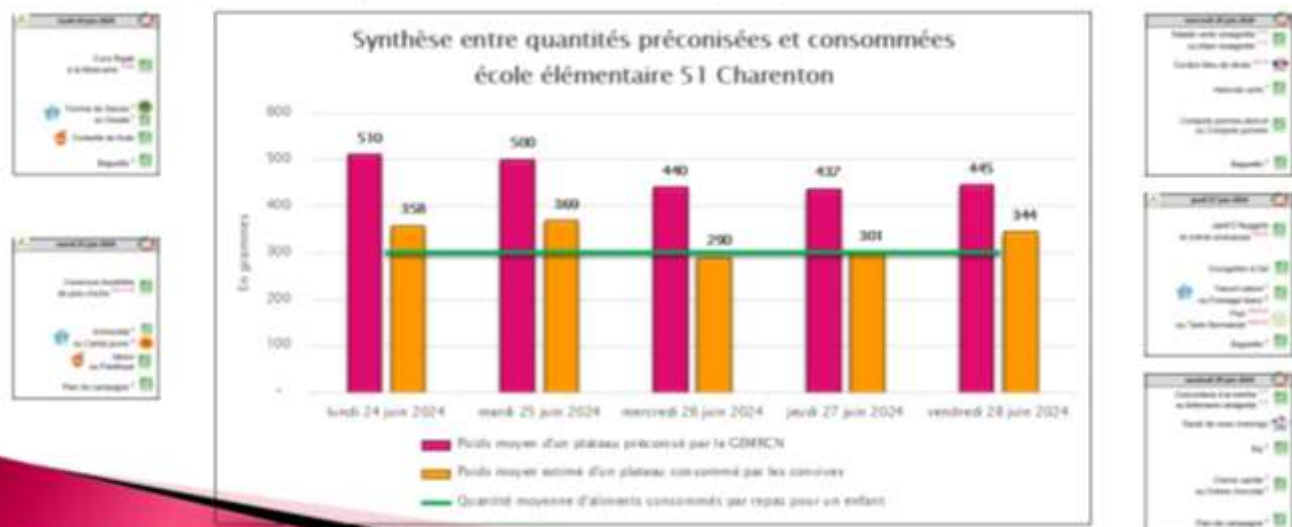
La Caisse des écoles poursuit son action auprès des enfants, des adolescent·es et des personnels encadrants pour les inviter à agir contre le gaspillage alimentaire. Des tables et des chariots de tri sont aujourd’hui installés dans tous les réfectoires et des opérations régulières de pesées sont aussi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



Installation de la table de tri afin d'effectuer une pesée différenciée des bio déchets -51 Charenton juin 2024

### Bilan de la semaine

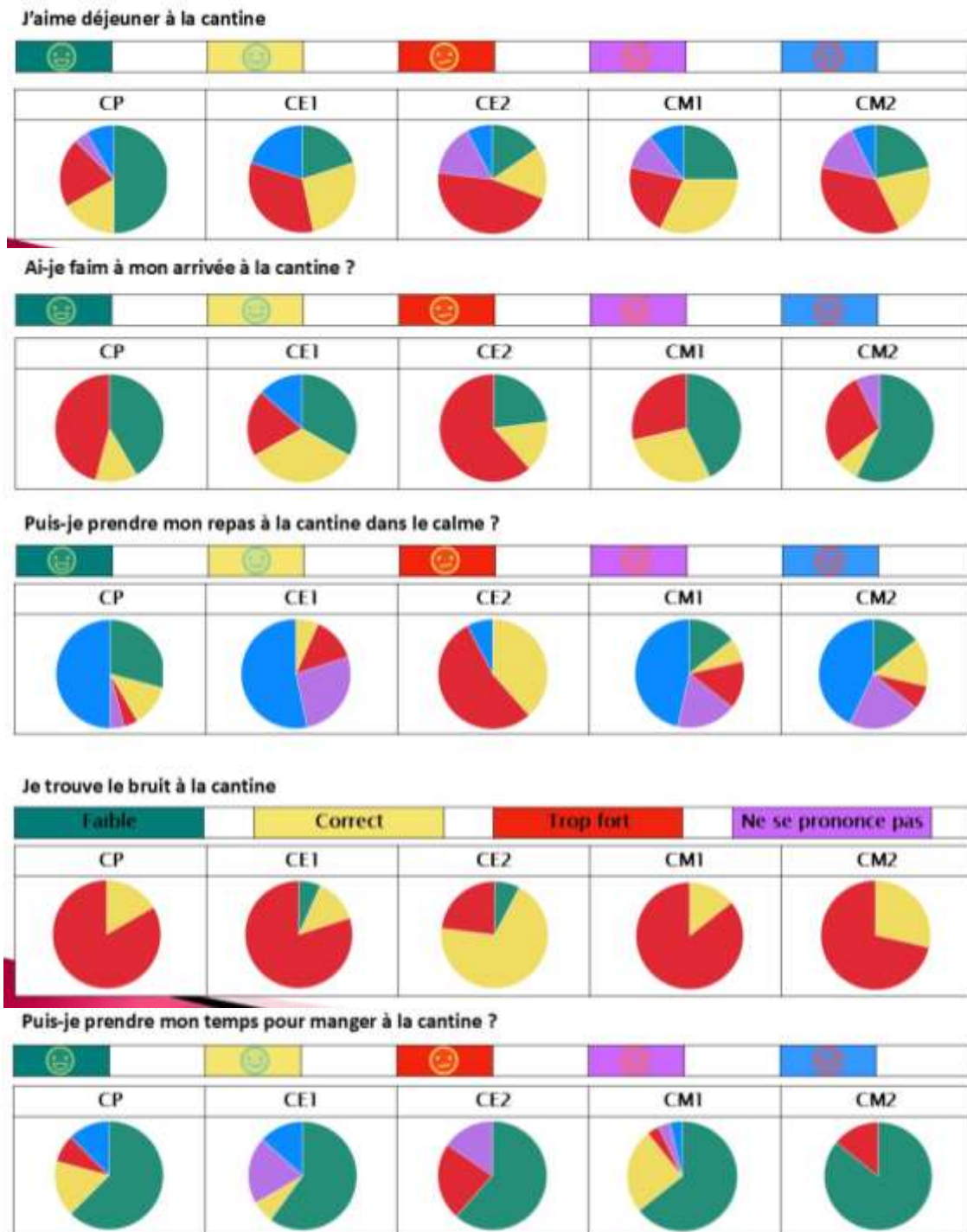
La quantité d'aliments consommée n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliments servie. La taille des portions servies doit être adaptée à l'âge afin de minimiser les restes dans l'assiette. À cet égard, pour les jeunes enfants de 6 à 11 ans, des études<sup>(7)</sup> montrent que la quantité moyenne totale d'aliments consommée par repas est de 300 grammes environ.



➤ Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire

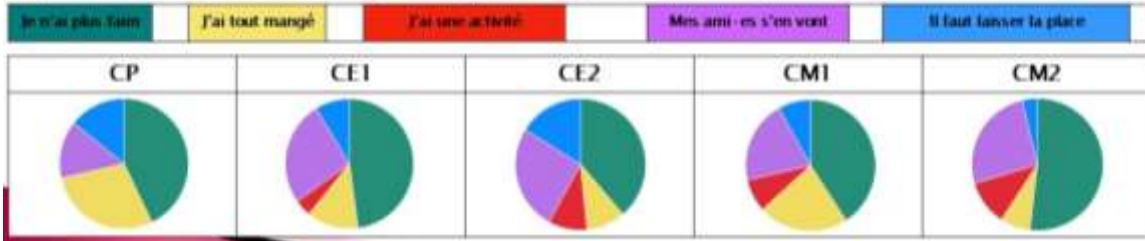
Chaque campagne hebdomadaire de pesées des bio déchets est accompagnée d'un questionnaire adapté à destination des convives. Après saisie, les réponses sont transmises avec le bilan des pesées.

Retour des questionnaires « Mon avis sur la cantine » à l'école élémentaire 51 rue de Charenton, un mois après la mise en place du multi choix :





Depuis la rentrée, je sors de table quand... (plusieurs réponses possibles)



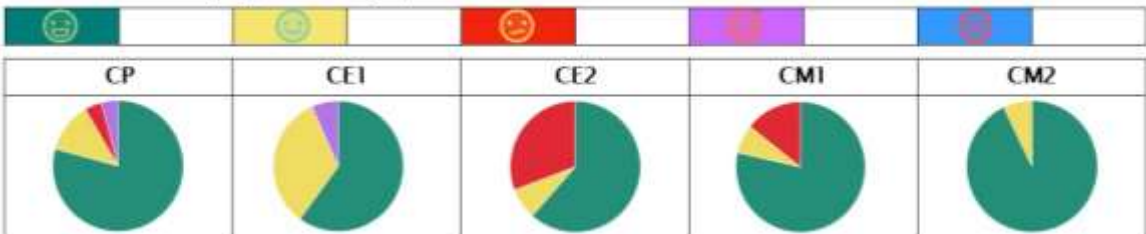
Quand je ne termine pas tout mon repas c'est parce que... (plusieurs réponses possibles)



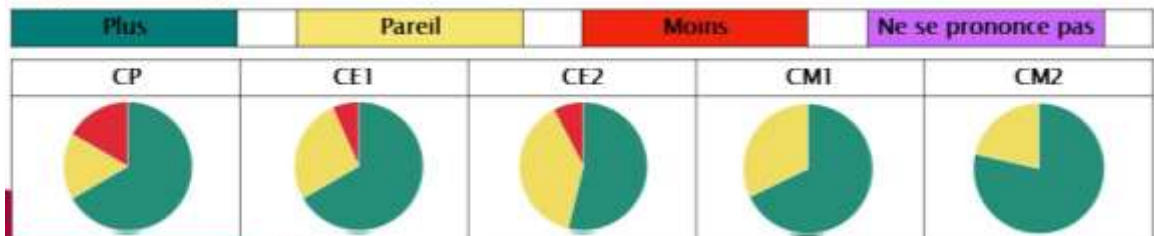
Selon moi quelle est la bonne définition du gaspillage alimentaire ?



Pouvoir choisir ce que je vais manger, c'est : ?



Depuis la mise en place du multi choix, je mange



## ➤ Les ateliers proposés et animés par l'association Bio Consom'acteurs

Dans le cadre de l'accompagnement Climat Cantines, l'association Bio Consom'acteurs est intervenue dans 3 écoles élémentaires de l'arrondissement (Bercy, 253 ter Daumesnil et Michel Bizot) afin de sensibiliser les enfants à l'alimentation bio, durable et équitable. 17 classes, 366 élèves ont pu profiter de ces séances. Certaines classes de l'école élémentaire Gerty Archimède en bénéficieront au premier trimestre 2024-2025.



## LA SENSIBILISATION DES ENFANTS

Séquence pédagogique de la séquence « Du champ à l'assiette » :



### Sensibiliser à l'alimentation bio, durable et équitable

- ✓ 5 séances animées par Bio Consom'acteurs
- ✓ 3 séances clés en main à animer par les enseignant.es
- ✓ Chaque séance dure entre 45min et 1h
- ✓ Séances ludiques, construites sur les socles communs pour travailler les compétences des programmes

Bio Consom'acteurs a l'agrément JEP (Jeunesse Education Populaire) depuis 2022.



Retours d'enseignantes de l'arrondissement :

« Un vrai complément à ce qui est étudié en classe, les élèves étaient actifs et motivés ! » (CM1)

« Séances très riches, variées, adaptées aux enfants. » (CP)

« Retours des élèves très positifs sur les thèmes abordés et les intervenants. » (CM2)



### ➤ La transmission des effectifs

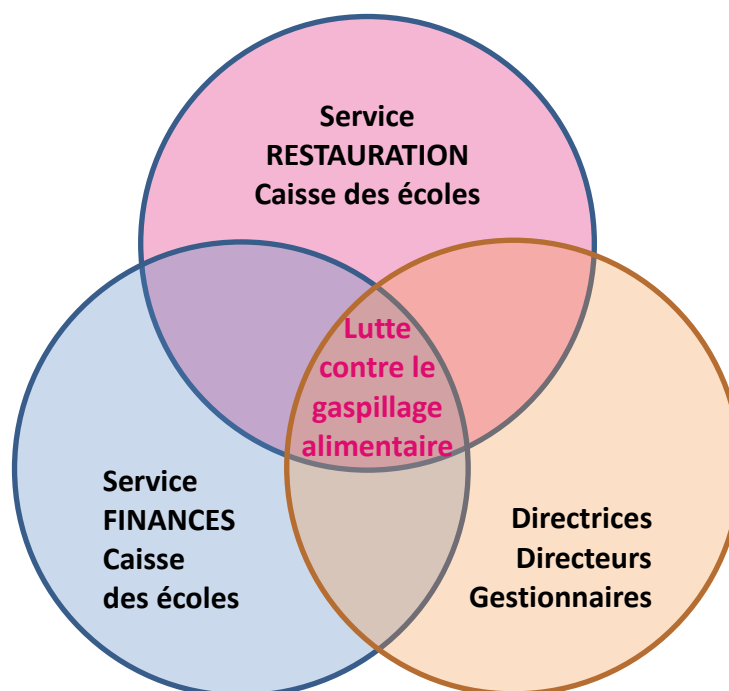
La lutte contre le gaspillage alimentaire commence dès la commande par une transmission des effectifs au plus proche de la réalité.

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 début 2023. 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 des familles, elle est composée de représentant·es du Comité de gestion, de parents élu·es, 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 2023-2024 :

- Décembre 2023 : Visite de la cuisine Bizot avec la présence des délégué·es des élèves des écoles élémentaires Michel Bizot et 253 ter Daumesnil. Présentation des résultats des pesées réalisées sur les deux réfectoires dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets du 20 au 24 novembre 2024 et des questionnaires.



*Taux de gaspillage moyen par plateau et par convive MICHEL BIZOT : 23% - 253 TER DAUMESNIL : 33%*

- Avril 2024 : En soirée avec les représentant·es des parents d'élèves élu·es. Thématiques abordées : La mise en place du choix dirigé en élémentaire ; retour sur l'évolution des goûters récréatifs ; la formation des agents de restauration.

## LES FORMATIONS CULINAIRES DES AGENTS DE RESTAURATION

Formation	Public	Organisme formateur	Observations
Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective et allergènes	Tous les agent-es de restauration à leur entrée à la Caisse des écoles	Référente hygiène de la Caisse des écoles	Formation initiale et recyclage pour une centaine d'agent-es par an
Techniques culinaires en cuisine collective - module préparations froides	Chef-fes, second-es, agent-es de production, agent-es fonctions support	Ferrandi Paris	36 agent-es formé-es depuis 2021. 12 prévu-es en 2024-2025
Techniques culinaires en cuisine collective - module préparations chaudes	Chef-fes, second-es, agent-es de production, agent-es fonctions support	Ferrandi Paris	36 agent-es formé-es depuis 2021 12 prévu-es en 2024-2025
Techniques culinaires en cuisine collective - la viande	Chef-fes, second-es, agent-es de production	Ferrandi Paris - formation spécifique CDEI2	12 agent-es formé-es depuis 2023 12 prévu-es en 2024-2025
Techniques culinaires en cuisine collective - le poisson et les légumes	Chef-fes, second-es, agent-es de production	Ferrandi Paris - formation spécifique CDEI2	12 agent-es formé-es depuis 2023 12 prévu-es en 2024-2025
Formations Cuisine Végétarienne	Chef-fes, second-es, agent-es de production, agent-es fonctions support	Groupeement des agriculteurs biologiques d'île de France, Bonduelle, Cap Veggie	16 agent-es formé-es depuis 2023 20 prévu-es en 2024-2025
Ateliers culinaires	Chef-fes, second-es, agent-es de production	Formation interne CDEI2	6 agent-es formé-es depuis 2023 18 prévu-es en 2024-2025
Cuisson basse température de nuit	Chef-fes, second-es, agent-es de production, agent-es fonctions support	Rational	8 agent-es formé-es depuis 2023 72 prévu-es en 2024-2025
Bonnes pratiques de service	Agent-es de production, agent-es de service	Formation interne CDEI2	24 agent-es formé-es depuis 2023 140 prévu-es en 2024-2025

- Mai 2024 : Visite de la cuisine Baudelaire avec la présence des délégué-es élèves de CM1 et CM2 de l'école élémentaire Baudelaire et de 6<sup>ème</sup> du collège Paul Verlaine suivie d'un échange entre pairs sur la restauration scolaire.



## ➤ Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12

Ce guide, en cours de finalisation à l'initiative de la Caisse des écoles et élaboré conjointement avec la CASPE 11/12 est à destination des animatrices et des animateurs et toutes personnes intervenant sur le temps de la restauration scolaire et du goûter fourni par la Caisse des écoles. 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. Une version plus complète à destination des R.E.V. sera produite dans le courant de l'année



### Table des matières

- Qu'est-ce que la Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> arrondissement (Cde12) ? .....
- La Caisse des écoles du 12<sup>e</sup> s'engage .....
- Comment cela se passe au quotidien ? .....
- Le temps du déjeuner** .....
- ✓ Lecture du menu : .....
- En maternelle** .....
- ✓ Service à table .....
- ✓ Pour les fruits : .....
- ✓ Qu'est-ce que le rab ? .....
- ✓ A la fin du service : .....
- ✓ Le chariot de tri : .....
- ✓ Avant de sortir du réfectoire : .....
- En élémentaire** .....
- ✓ Service autonome des composants périphériques : .....
- ✓ UN morceau de pain par enfant .....
- ✓ Evolution des menus à destination des convives des écoles élémentaires : .....
- ✓ UNE serviette par enfant .....
- ✓ Pour les fruits : .....
- ✓ Qu'est-ce que le rab ? .....
- ✓ La table de partage ou table de troc ou chariot anti-gaspi : .....
- ✓ Service du plat principal et de son accompagnement : .....
- ✓ Comment débarrasse-t-on ? .....
- Avant de sortir de table** : .....
- La table de tri** : .....
- Avant de sortir du réfectoire** : .....
- Les différents outils de communication** : .....
- Le temps du goûter** .....
- ✓ En pratique .....
- ✓ La transmission des effectifs .....
- Comment participer au concours pour l'élaboration du Menu de Noël ?** .....
- Foire Aux Questions** .....
- Qu'est-ce qui change pendant les vacances ? .....
- Une pause déjeuner idéale ? .....
- Le Projet Educatif De Territoire 2021-2026 (PEDT) ? .....
- Le Conseil National de l'Alimentation (avis n°77) ? .....
- Envie d'aller plus loin ? .....
- Notes** .....

### ➤ Rencontres avec les représentant·es élu·es des parents d'élèves

Régulièrement sollicitée par les représentant·es des 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 2023-2024, plus d'une vingtaine 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, des membres de l'éducation nationale, des personnels d'autres directions, services ou collectivités ainsi qu'à d'autres Caisses des écoles parisiennes.

Prêt de 130 plateaux à la Caisse des écoles du 8<sup>e</sup> arrondissement pour une expérimentation faisant suite à la visite et au partage d'expérience entre les Directrices et les R.E.V. des écoles maternelles Bercy (12<sup>e</sup>) et Moscou (8<sup>e</sup>) toutes deux inscrites dans le dispositif Cap maternelle.

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

Rencontre avec des agriculteur·rices Bio et Label Rouge dans la Sarthe  
<https://www.loue.fr/>

Intervention sur le stand de la Ville de Paris lors du Salon de l'agriculture  
<https://presse.paris.fr/pages/21044>

### 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
- Couverts 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

OBJECTIFS  DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	
	<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).            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.            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.            Diminution du renouvellement de vaisselle dû à l'usure et aux nombreuses casses.            Économie circulaire : à terme, don de la vaisselle existante à des associations</p>
	<p>Partenariat avec une entreprise française avec production locale (usine située en Normandie).            Recherche et développement d'autre produit adapté aux convives et réfectoires.</p>

- **Déploiement écoles élémentaires et collèges**



Reste à équiper les réfectoires des collèges Courteline, 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, exosquelette pour faciliter la manutention, ...



**Pourquoi choisir la solution JW?**

Soulager, préserver et protéger vos collaborateurs.

**Soulager**

les douleurs liées aux lombalgies

**Limiter**

l'impact sur la colonne vertébrale

**Maintenir**

la mobilité & l'activité musculaire

**Sécuriser**

les gestes & postures sollicitantes



