



La Caisse des écoles du 12^e

Rentrée 2025



Atelier petit déjeuner équilibré



Crédit photo : Laurent Bourgogne, Dasco

Table des matières

Présentation générale de la Caisse des écoles du 12 ^e 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	12
6. Les services aux usager·ères	14
➤ Le « Portail famille »	14
➤ La communication avec les familles.....	14
➤ L'accueil en Mairie	15
7. Le transfert de la restauration des collèges autonomes vers les Caisses des écoles	16
8. Les engagements de la Caisse des écoles	17
➤ La Charte des cantines	17
➤ Mon Restau Responsable.....	17
➤ Programme Plaisir à la cantine	17
➤ Climat Cantines ®	17
➤ Volontaires du Service Civique.....	18
➤ Convention de partenariat pour l'accueil de personnes condamnées à une peine de travail d'intérêt général.....	19
➤ L'accompagnement de parcours étudiants ou professionnels.....	19
➤ La Commission de financement des projets éducatifs	21
La Restauration.....	22
9. Les menus	23
➤ Commissions des menus des Chef·fes et Second·es.....	23
➤ Les menus végétariens.....	23
➤ La consommation de viande ou de poisson et les plats composés à base de viande ou de poisson	25
➤ L'alternative végétarienne quotidienne	26
➤ Le programme « Diversification des sources de protéines ».....	26
➤ Les menus à destination des collégien·nes.....	27
➤ L'évolution des menus à destination des élèves en élémentaire.....	29
➤ Les pique-niques	31
➤ Les menus à thème	34
➤ Le concours du menu de Noël	35
➤ L'évolution des goûters.....	36
➤ Expérimentation des goûters en élémentaire	37

➤	La communication.....	39
➤	Les denrées 100% issues de l'agriculture biologique.....	40
10.	Le marché alimentaire	41
11.	La part d'alimentation durable	42
➤	En volume	42
➤	En valeur	43
➤	Emissions de Gaz à Effet de Serre de l'alimentation	44
➤	France AgriMer	45
12.	Convives et partenaires	46
➤	Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service nutrition-hygiène.....	46
➤	Les campagnes de tri et pesées des bio déchets	52
➤	Les questionnaires sur le temps de la restauration scolaire.....	53
➤	Les ateliers proposés et animés par l'association Bio Consom'acteurs.....	55
➤	La transmission des effectifs	56
➤	La Commission de Restauration.....	57
➤	Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12	58
➤	Rencontres avec les représentant-es élu-es des parents d'élèves	59
➤	Rencontres, Visites et Partages d'expériences	59
13.	Développement durable et RSE	60
➤	La sortie du plastique.....	60
➤	Innovation pour réduire l'impact écologique : les plateaux inox compartimentés.....	61
➤	Aménagement des zones de tri	64
➤	Amélioration de la Qualité de Vie au Travail	65
14.	Et si vous adhériez à la Caisse des écoles du 12 ^e ?	66

Présentation générale de la Caisse des écoles du 12^e 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 150 000 enfants qui fréquentent les restaurants des jardins d'enfants, écoles publiques et collèges publics (hors établissements en cités scolaires) de la capitale. Plus de 22 millions de repas sont servis chaque année.

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.

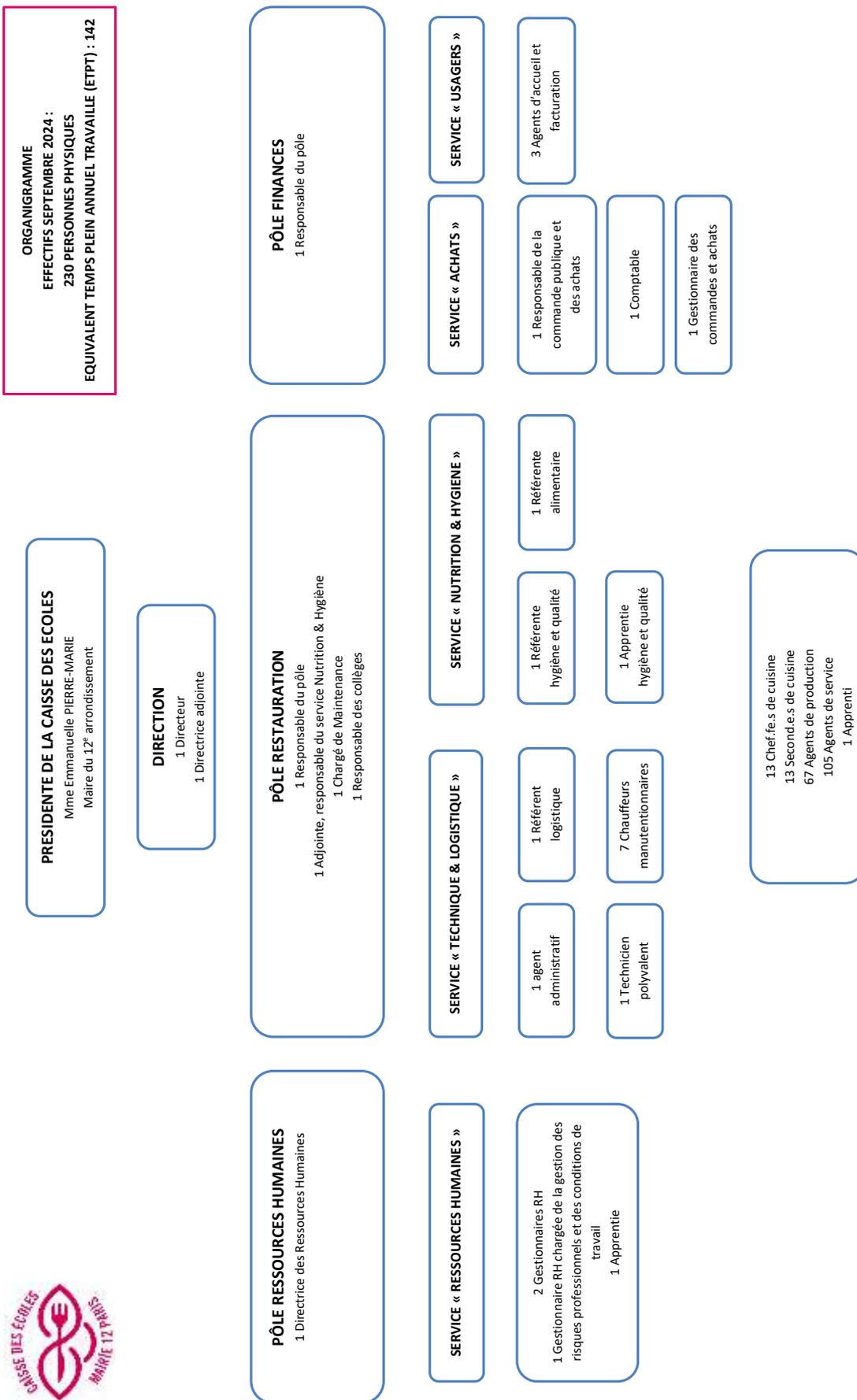
L'organe délibérant de la Caisse des écoles du 12^e arrondissement est le Comité de Gestion.

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^e)
- 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^e 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 **51 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 Carnot, Pommard, Montempoivre, Châlon-Daumesnil, Baudelaire et Germaine Tillion pour un portage par camions auxquelles s'ajoute la cuisine Picpus qui assure 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 1,4 millions de repas sont produits dont plus de 10 000 pique-niques servis principalement l'été.



Crédit photo - Laurent Bourgogne - Dasco

SITE	ADRESSE	Enfants, Adolescents, Adultes Effectifs rationnaires L.Ma.J.V. / Me
Cuisine Baudelaire	14 rue Charles Baudelaire	Cuisine de production et Portage 655 / 310
Satellite collège Paul Verlaine	14 rue Charles Baudelaire	155 / 0
Satellite élémentaire	8 rue Charles Baudelaire	215 / 125
Satellite maternelle	16 rue Charles Baudelaire	145 / 100
Satellite élémentaire	51 rue de Charenton	140 / 85
Cuisine Bercy En travaux à la rentrée 2025	165 rue de Bercy	Cuisine de production en travaux à la rentrée 2025 Production et portage assurés par la cuisine Pommard 362 / 143
Satellite collège Paul Verlaine	165 rue de Bercy	155 / 0
Satellite élémentaire	167 rue de Bercy	128 / 91
Satellite maternelle	167 rue de Bercy	79 / 52
Cuisine Bizot	253 bis avenue Daumesnil	Cuisine de production 685 / 464
Satellite élémentaire	253 ter avenue Daumesnil	252 / 152
Satellite élémentaire	83 av. du G ^{al} Michel Bizot	208 / 152
Satellite maternelle	253 bis avenue Daumesnil	225 / 160
Cuisine Brèche-aux-Loups	20 rue Brèche-aux-Loups	Cuisine de production 407 / 115
Satellite collège Jules Verne	20 rue Brèche-aux-Loups	245 / 0
Satellite maternelle	28 rue Brèche-aux-Loups	162 / 115
Cuisine Châlon-Daumesnil	72 avenue Daumesnil	Cuisine de production et Portage 800 / 387
Satellite élémentaire	27 rue de Reuilly	Préparation froide pour l'élémentaire et le collège JF Oeben 205 / 125
Satellite maternelle	41 rue Traversière	110 / 85
Satellite collège JF Oeben	21 rue de Reuilly	260 / 0
Satellite maternelle	70 avenue Daumesnil	113 / 85
Satellite maternelle	40 rue Jacques Hillairet	112 / 92
Cuisine Jean Bouton	5 rue Jean Bouton	Cuisine de production 390 / 249
Satellite élémentaire	40 boulevard Diderot	285 / 169
Satellite maternelle	7 rue Jean Bouton	105 / 80
Cuisine Guy Flavien	6 rue d'Artagnan	Cuisine de production 432 / 100
Satellite collège Guy Flavien	6 rue d'Artagnan	287 / 0
Satellite maternelle	12 rue d'Artagnan	145 / 100
Cuisine Germaine Tillion	22 boulevard Carnot	Cuisine de production et Portage 684 / 0
Satellite collège Germaine Tillion	8 avenue Vincent d'Indy	215 / 0
Satellite collège Courteline	48 av. du Docteur A. Netter	469 / 0

Cuisine Carnot	14 boulevard Carnot	Cuisine de production et Portage 1 638 / 1 104
Satellite élémentaire Léonie Wanner	8 B avenue Lamoricière	175 / 105
Satellite maternelle	16 boulevard Carnot	185 / 117
Satellite élémentaire Robert-Jean Longuet	10 A avenue Lamoricière	180 / 115
Satellite maternelle	13 rue Armand Rousseau	115 / 85
Satellite élémentaire	19 rue Marsoulan	218 / 130
Satellite maternelle	16 rue Marsoulan	135 / 100
Satellite élémentaire	18 rue Brèche-aux-Loups	195 / 135
Satellite maternelle	15 rue Elisa Lemonnier	165 / 122
Satellite élémentaire	4 rue de Bignon	Préparation froide pour l'élémentaire et la maternelle E. Lemonnier 270 / 195
Cuisine Montempoivre	16 rue Montempoivre	Cuisine de production et Portage 840 / 571
Satellite élémentaire (poly.)	16 rue Montempoivre	160 / 92
Satellite maternelle (poly.)	16 rue Montempoivre	100 / 65
Satellite élémentaire	315 rue de Charenton	Préparation froide 165 / 112
Satellite élémentaire	52 rue de Wattignies	Préparation froide pour l'élémentaire et la maternelle Meuniers 165 / 110
Satellite maternelle	40 rue des Meuniers	180 / 142
Jardin d'enfants E. Robert	16 rue Edouard Robert	40 / 20
CAP Autisme	73 boulevard Soult	30 / 30
Cuisine Picpus	56 rue de Picpus	Cuisine de production et Portage 808 / 544
Satellite élémentaire	56 A rue de Picpus	226 / 137
Satellite élémentaire	56 B rue de Picpus	222 / 152
Satellite maternelle	56 rue de Picpus	142 / 105
Satellite maternelle	47 rue de Picpus	218 / 150
Cuisine Pommard	5 rue de Bercy	Cuisine de production et Portage 587 + 362 (le temps des travaux de Bercy) / 402 + 143
Satellite élémentaire	4/6 rue Pommard	178 / 113
Satellite maternelle	2 place Lachambeaudie	87 / 50
Satellite maternelle	33 rue Pommard	115 / 85
Satellite élémentaire	5 rue Gerty Archimède	165 / 112
Jardin d'enfants Gulliver – APATE	61 rue des Pirogues de Bercy	42 / 42
Cuisine Reuilly	57 rue de Reuilly	Cuisine de production 477 / 347
Satellite élémentaire	57 A rue de Reuilly	175 / 120
Satellite élémentaire	57 B rue de Reuilly	180 / 132
Satellite maternelle	59 rue de Reuilly	122 / 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, ...).

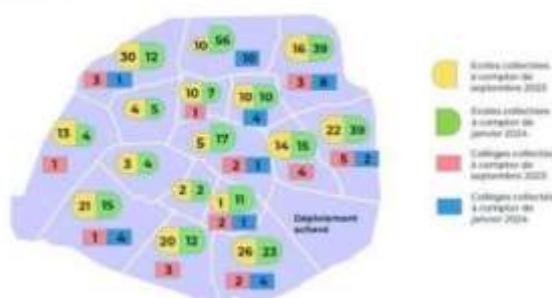
Le tri est en place sur l'ensemble des restaurants scolaires. Des chariots de tri équipent les réfectoires des écoles maternelles et des tables de tri pour ceux des élémentaires et collèges. Le tri est réalisé par les enfants au réfectoire, accompagné-es par les équipes d'animation. Effectué dès le plus jeune âge il permet d'intégrer ce geste.

La diminution des emballages individuels pour les laitages, les desserts et les goûters au profit de produits en seaux ou multi portions permet une réduction des déchets autres qu'alimentaires et ainsi répondre dès à présent à l'engagement du Plan Climat Air Energie de Paris d'atteindre 60 % de déchets valorisés en 2030 (fiche action 264).



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. Jusqu'en septembre 2023, le 12^e était le seul arrondissement parisien où le déploiement de la collecte sur l'ensemble des établissements scolaires publics est achevé.

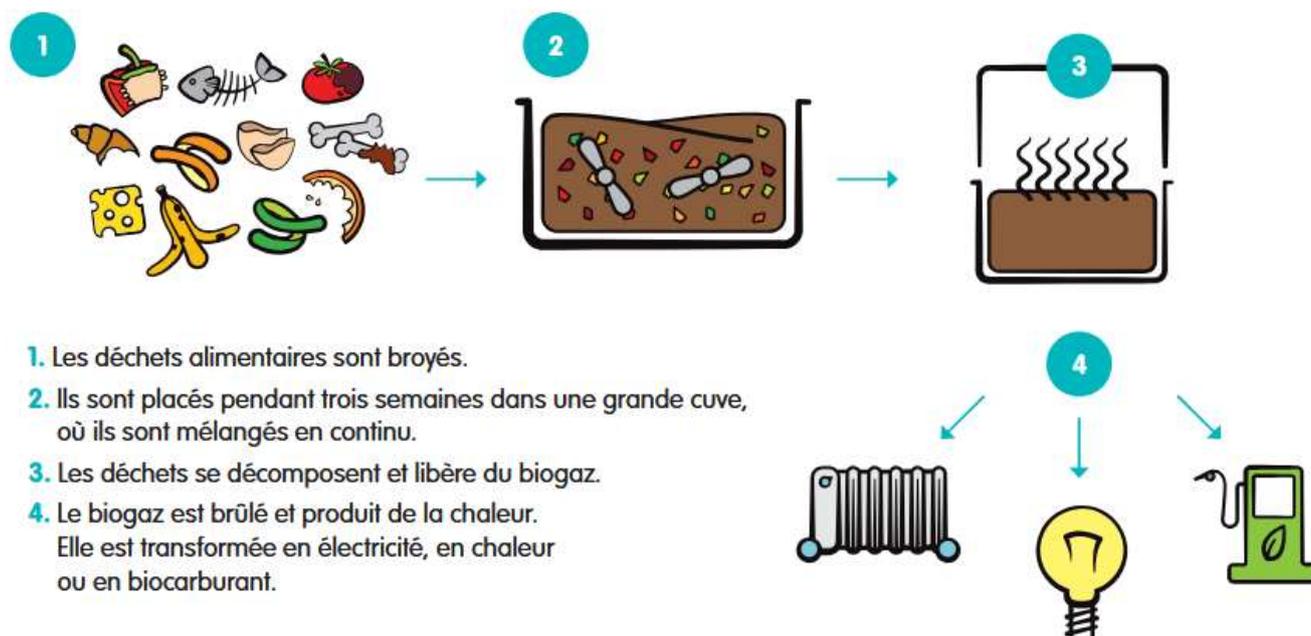
Déploiement dans les établissements scolaires parisiens en septembre 2023 et janvier 2024.



A compter du 1^{er} janvier 2024, la collecte des déchets alimentaires se généralise sur l'ensemble des établissements scolaires parisiens. Les déchets alimentaires ainsi collectés par la société Moulinot sont valorisés en biogaz servant notamment à faire rouler les bus ou encore les camions-bennes de la Ville de Paris.



La valorisation énergétique en usine de méthanisation



La valorisation matière

En usine de méthanisation



Pour l'année scolaire 2024-2025, le tonnage estimé collecté sur les établissements gérés par la Caisse des écoles est de 133 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	0,95
2024-2025	14,16	14,25	12,17	11,37	13,93	9,16	14,81	9,93	12,90	15,26		

Poids moyen des déchets alimentaires par repas et par année civile :

Année	Nombre de repas produits	Moyenne déchets alimentaires par repas en grammes
2020	1 005 135	
2021	1 285 966	106 g
2022	1 276 853	108 g
2023	1 357 583	98 g
2024	1 430 646	91 g

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 2023, 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 frais de structure. Ce coût complet est de 11,23 € 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 primaires 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	5,10
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^e s'établit en 2024 à 3,42 €.

Répartition des familles par tranche tarifaire en 2024

T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10
6%	6%	11%	23%	12%	10%	10%	9%	7%	5%

Pour l'année scolaire 2024-2025, le montant total des factures émises à destination des familles s'élève à 4,15 millions d'euros.

En 2024-2025, la répartition du mode de paiement des factures de cantine par les familles est de :

- 45 % par prélèvement automatique
- 37 % par carte bancaire sur internet depuis le « portail famille »
- 6 % par chèque
- 12 % 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 2024-2025, 2479 familles ont eu recours à cette démarche 100% dématérialisée afin d'obtenir une tarification pour 3472 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. Au cours de l'année scolaire 2024-2025, sur les 178 prises de rendez-vous en ligne via le site internet de la Caisse des écoles, seules une trentaine de personnes ont eu à se déplacer en Mairie pour le traitement de leur dossier, les autres demandes ont pu être résolue par courriel ou téléphone.



The image shows a screenshot of the website for the Caisse des Écoles - Mairie de Paris 12. At the top left is the logo, which consists of a stylized red 'E' with a fork and a spoon inside it, with the text 'CAISSE DES ÉCOLES' above and 'MAIRIE 12 PARIS' below. Below the logo, the text 'Caisse des Ecoles - Mairie de Paris 12' is displayed. The main navigation bar has three tabs: 'Présentation', 'Rendez-vous' (which is highlighted), and 'Connexion'. Below the navigation bar, there is a list of services, each with a corresponding 'Prendre RDV' button:

Attribution de tarif	Prendre RDV
Changement de tarif	Prendre RDV
Réclamation sur facture	Prendre RDV
Nouvelle inscription	Prendre RDV
Connexion espace Famille	Prendre RDV

Des plages horaires sans rendez-vous perdurent le lundi toute la journée et le mercredi matin. De mi-juin à mi-septembre, l'accueil dans les locaux du Relais Informations Familles est ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h45 et de 13h45 à 16h45.

Entre septembre 2024 et janvier 2025, 1453 personnes ont été reçues en Mairie.

A la suite de l'incendie du beffroi et d'une partie de la toiture de la Mairie du 12^e arrondissement dans la nuit du dimanche 26 au lundi 27 janvier 2025, un accueil sans rendez-vous a pu être mis en place le lundi toute la journée dans les locaux de la Maison de la Vie Associative et Citoyenne de février à juin puis dans les locaux de l'ancienne école Gabriel Lamé. Les rendez-vous pris en ligne via le site internet de la Caisse des écoles sont assurés par téléphone.

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^{ème} 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^{er} septembre 2021 pour s'achever au 1^{er} 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^{er} 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^e 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). Des travaux ont été entrepris dès 2023 à la cuisine du collège Germaine Tillion ainsi qu'une demande d'agrément afin 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® a permis 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 (2023-2024)

➤ Convention de partenariat pour l'accueil de personnes condamnées à une peine de travail d'intérêt général

En tant que collectivité publique, la Caisse des écoles du 12^e arrondissement est pleinement engagée depuis de nombreuses années dans son rôle d'insertion des personnes éloignées de l'emploi ou en situation de précarité. Afin de poursuivre ce travail d'engagement et d'accompagnement, Madame la Maire, Présidente de la Caisse des écoles a signé en juillet 2024 la convention de partenariat avec la Ville de Paris permettant à la Caisse des écoles de s'inscrire dans le dispositif d'accueil de personnes condamnées à une peine de travail d'intérêt général (TIG).

A ce jour, 5 agentes formées, sur la base du volontariat, aux rôles de tutrices et référente : 2 Cheffes de cuisine, 2 Secondes de cuisine et la directrice adjointe.

Les postes proposés pour la réalisation des heures de TIG sont ceux d'agent-e de production et d'agent-e de service.

Plus d'information disponible sur l'Agence Parisienne du TIG : <https://www.paris.fr/pages/a-l-agence-parisienne-du-travail-d-interet-general-une-peine-intelligente-qui-offre-une-deuxieme-chance-26823>

➤ 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 2^{ème} année de **Mastère Management des Ressources Humaines** à raison de 1 jour à l'école et 4 jours en entreprise par semaine
- 1 apprenti en **CAP Cuisine, métiers de la table** à raison d'1 semaine à l'école et d'1 semaine en entreprise
- 29 stagiaires accueilli-es de la 4^{ème} au Bac+3 ou en formation professionnelle pour un volume annuel de 152 semaines :
 - 4 élèves de **4^{ème} de la section SEGPA** du collège Germaine Tillion pour le stage d'application en milieu professionnel d'1 semaine

- 6 élèves de **4^{ème} de la section SEGPA** du collège Germaine Tillion pour le stage d'application en milieu professionnel de 2 semaines
- 1 élève de **3^{ème} de la section SEGPA** du collège Germaine Tillion pour le stage d'application en milieu professionnel de 2 semaines
- 2 élèves de **3^{ème} de collège** pour leur stage de découverte de l'entreprise d'1 semaine (collège Jules Verne, 12^{ème} arr. et collège Georges Brassens, 19^{ème} arr.)
- 10 étudiant·es en 1^{ère} année de **BTS Diététique** pour des stages de 2 à 3 semaines
- 2 étudiantes en 3^{ème} année de **BUT Génie biologique parcours nutrition** pour un stage de 4 semaines
- 1 étudiant en 1^{ère} année de **BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social** pour 6 semaines
- 1 étudiante en 2^{ème} année de **BTS Services et prestations des services Sanitaire et Social** pour 7 semaines
- 1 étudiant en 2^{ème} année de **BUT Gestion et administration des Entreprises** pour 8 semaines
- 1 stagiaire de la formation professionnelle pour la préparation au **titre professionnel d'Agent de restauration** pour une durée de 3 semaines.

➤ La Commission de financement des projets éducatifs

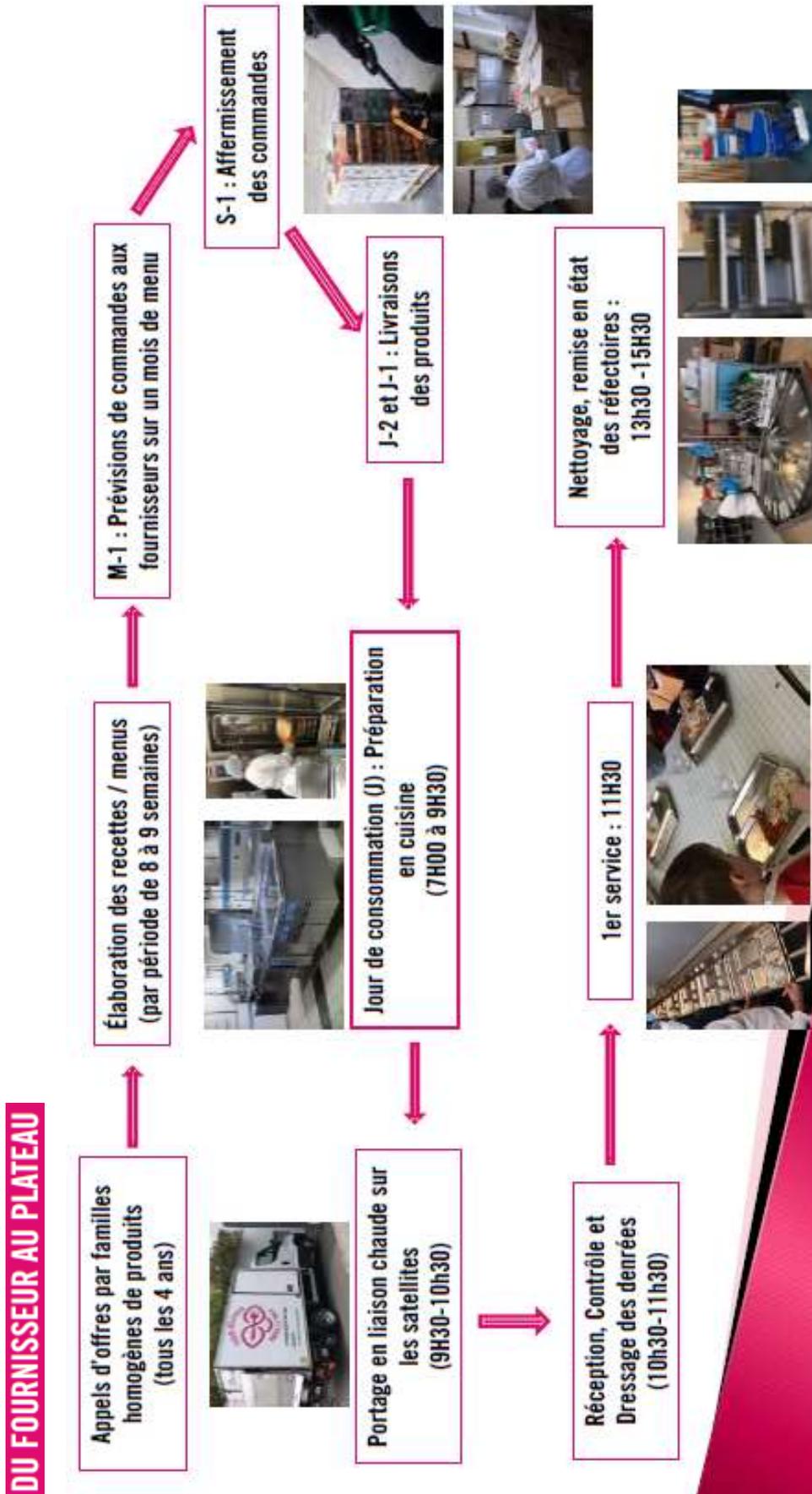
Créée en 2018 sur la volonté du Comité de gestion de la Caisse des écoles, elle a pour mission de fixer les modalités de la procédure de candidature des projets et des critères d'attribution, d'examiner et d'émettre un avis sur les demandes de financement des projets élaborés par les membres de la communauté 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, **120 projets** ont été subventionnés : 42 en maternelles, 46 en élémentaires, 5 pour des groupes scolaires et école polyvalente et 27 en collèges.

Projets financés en 2024/2025 :

Niveau	Ecole	Projet	Nombre d'élèves	Subvention CDE	Date de la commission
Collège	COURTELINE	Voyage scolaire : Volcans d'Auvergne	30	720 €	10/12/2024
Collège	GERMAINE TILLION	Voyage scolaire : Préhistoire et sports en pleine nature	56	1 800 €	10/12/2024
Collège	GUY FLAVIEN	Voyage scolaire : Londres	53	1 280 €	10/12/2024
Collège	JULES VERNE	Voyage scolaire : Bilbao	48	1 160 €	10/12/2024
Maternelle	D'ARTAGNAN	La vie végétale en petite et moyenne section	102	300 €	17/03/2025
Maternelle	ELISA LEMONNIER	Regarde ! Je danse	48	400 €	17/03/2025
Maternelle	POMMARD	Les sciences dans tous ses états	113	2 500 €	17/03/2025
Elémentaire	LEONIE WANNER	Projet mémoriel	43	1 000 €	17/03/2025
Elémentaire	51 CHARENTON	Chœur d'enfants « La maison du vieux Léon »	93	500 €	17/03/2025
Elémentaire	56 B PICPUS	La cour en toute entente	240	450 €	17/03/2025
Elémentaire	57 B REUILLY	Transmettre un savoir qui perdurera lors du passage au collège	39	390 €	17/03/2025
Elémentaire	CHARLES BAUDELAIRE	Lire et faire lire : thèmes les cabanes	45	550 €	17/03/2025
Elémentaire	DIDEROT	A la découverte de l'Allemagne, séjour à Trèves	45	1 500 €	17/03/2025
Elémentaire	POMMARD	Découverte du parc du château de Fontainebleau en coopération du CP au CM2	187	850 €	17/03/2025
Maternelle	BERCY	Visite du parc forestier et animalier de Rambouillet	84	800 €	11/06/2025
Maternelle	56 PICPUS	A la découverte des animaux de la ferme	47	300 €	11/06/2025
Elémentaire	57 B REUILLY	Mise en place d'un banc de l'amitié décoré et d'une fresque de l'amitié	191	325 €	11/06/2025

La Restauration



9. Les menus

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

Bienvenue à la Caisse des écoles du 12^e arrondissement

Vous pouvez consulter l'historique des menus et les télécharger directement, tout se trouve en cliquant ici.

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

Menu du jour	lun 01/08	mar 02/08	mer 03/08	jeu 04/08	ven 05/08
Sauté de bœuf aux olives Brocolis Gouda Compote pomme Galette pur beurre Baguette	Jambon de dinde Lentilles vertes à l'orientale Yaourt nature au sucre de canne Fruit de saison Baguette	Melon Pommes de terre mozzarella - champignons Flan vanille nappé caramel Baguette	Filet de colin meunière Courgettes à l'ail Fromage blanc Barre Bretonne Baguette	Salade estivale : pâtes, tomates, maïs, œufs durs Pâté suisse nature Fruit de saison Baguette	Sauté de bœuf aux olives Brocolis Gouda Compote pomme Galette pur beurre Baguette
Goûter Pompon cœur cacao Jus de pomme	Goûter Muffin aux pépites de chocolat Lait	Goûter Grande madeleine Fruit de saison	Goûter Pain au lait avec barre chocolat Fruit de saison	Goûter Gaufre Lait	Goûter Pompon cœur cacao 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, quiche, lasagnes 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.

Conformément aux recommandations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) en date du 24/03/2025, les plats à base de soja ne sont plus servis.

<https://anses.fr/fr/content/eviter-les-isoflavones-dans-les-menus-des-restaurations-collectives>

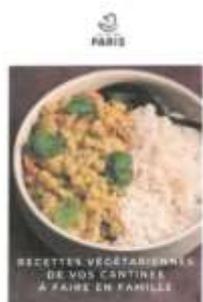
Afin de poursuivre le développement de nouvelles recettes et de nouveaux modes de préparation, des actions de formation sont régulièrement proposées aux agents de production, chef-fes et second-es de la Caisse des écoles.

« 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)



Une version à destination des familles a été éditée par la Ville de Paris et est téléchargeable sur le site de la Caisse des écoles dans la page « Menus »

La Boîte à Recettes



➤ 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^e

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

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

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

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

Dans le 12^e 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^e, 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.

➤ L'alternative végétarienne quotidienne

Engagée de longue date pour une alimentation scolaire de qualité et respectueuse de l'environnement, la Caisse des écoles poursuit la mise en œuvre du Plan Alimentation Durable 2022-2027 de la Ville de Paris. Dans ce cadre, une alternative végétarienne quotidienne est progressivement mise en place depuis mai 2025.

L'alternative végétarienne est proposée uniquement les jours où le plat principal à base de viande ou de poisson est inscrit au menu.

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Nuggets de poulets et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰ ou Nuggets de blé au Cantal et crème onctueuse ⁵⁻⁶⁻¹⁰	Salade verte vinaigrette ⁵⁻¹⁴ ou Carottes râpées ⁵⁻¹⁴	Eglefin aigre doux ⁵⁻¹⁵⁻¹² ou Galette de pois et blé ⁵	Oeuf dur mayonnaise ⁵⁻¹¹	Chou blanc ⁵⁻¹² vinaigrette asiatique
Chou-fleur ⁵	Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁸	Purée de carottes-panais ⁵	COFD Curvi Rigati à la Mexicaine ²⁻⁵⁻⁸	Sauté de porc à l'asiatique ⁵⁻¹² ou Emincé de pois à l'asiatique ⁵⁻¹²
Saint Nectaire ou Coulommiers ⁵	Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁵	Gouda ou Tomme noire ⁵⁻⁵⁻¹²	Crème vanille ou Crème chocolat ⁵	Riz Basmati ⁵
Corbeille de fruits ⁵	Pain de campagne ⁵	Tarte Normande ou Flan ⁵⁻⁵⁻¹²	Pain de campagne ⁵	Yaourt coco ⁵
Baguette ⁵		Baguette ⁵		Baguette ⁵

Dans les écoles élémentaires et les collèges, l'ordre du passage au self étant libre, le choix dépendra des disponibilités au moment du service. Les équipes veilleront à ajuster les quantités, bien que le choix ne puisse être garanti jusqu'à la fin. En maternelle, où les repas sont servis à table, les deux plats seront proposés simultanément aux enfants.

Cette mise en œuvre progressive est précédée d'un travail préparatoire auprès des équipes de la Caisse des écoles et de la CASPE et d'un accompagnement des enfants lors de sa mise en place sur chaque établissement.

A l'issue de ce déploiement, dans le courant de l'année 2026, la Caisse des écoles devrait atteindre 60 % de repas végétariens conformément aux engagements pris par la Ville de Paris dans son Plan Climat Air Energie 2024-2030.

➤ Le programme « Diversification des sources de protéines »

Initié par le Service de la Restauration Scolaire de la DASCO, ce programme est destiné aux personnels des CASPE (animateurs·rices, REV, ASEM) et des Caisses des écoles (agent·es de restauration) et s'inscrit dans le cadre de l'action 17 du Projet Educatif De Territoire (« éduquer à la santé par l'alimentation et viser une alimentation encore plus durable ») et des défis 3 et 9 du Plan Alimentation

Durable de la Ville de Paris (« une restauration collective flexitarienne », « des équipes formées et impliquées », « former et accompagner tous-tes les acteurs et actrices de la restauration collective parisienne »).

En 2024-2025, les personnels concernés des écoles Charles Baudelaire, Marsoulan et Michel Bizot ont participé aux trois modules du programme.

Module 1 : Sensibiliser les professionnels au sujet de l'alimentation durable « La Fresque de l'alimentation ». Atelier donnant une vision globale des liens entre l'alimentation et la santé humaine environnementale.

Module 2 : Les défis de l'alimentation durable en restauration scolaire. Module interactif pour faire le lien entre le cadre et le quotidien professionnel des agent-es.

Module 3 : Le rôle clé des repas végétariens et en particulier des légumes secs dans les repas scolaires. Initiation à l'utilisation d'outils d'éducation à l'alimentation sur le terrain.

➤ 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.

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.

10 novembre 2021	16 novembre 2021	23 novembre 2021	30 novembre 2021
Entrée à la Djermaine Pâtis de Noël Croustille ou Cookies Entrée ou Fromage	Velouté de légumes Croustille Cassioles	Entrée aux légumes et légumes secs Pâtis maison nature ou Fromage nature Croustille ou Fromage	Entrée aux légumes ou légumes secs Rôti de porc aux pommes Riz ou pâtes aux légumes Cassioles Fromage blanc au jus de tomate Sandwich au 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 Chef(fe) 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.

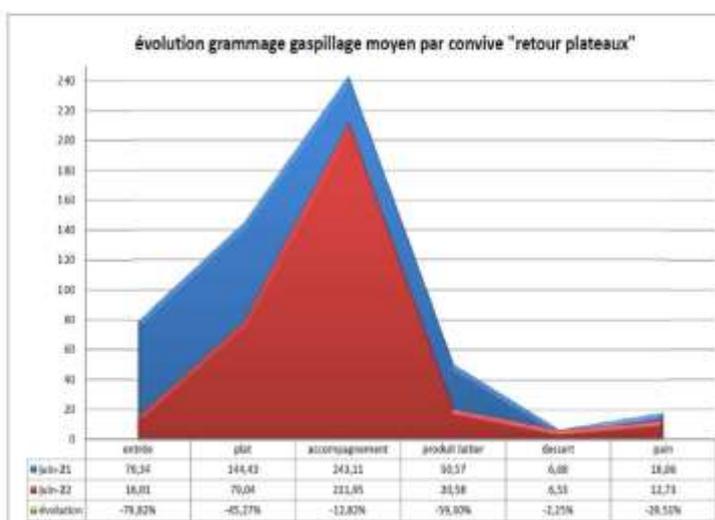


Collège PAUL VERLAINE site BERCY
Bilan des pesées de juin 2021 et juin 2022

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

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

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



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

Entre mars 2024 et mars 2025, la Caisse des écoles a mis 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.

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,...

PRODUITS LAITIERS ET DESSERTS : JE CHOISIS ce que je préfère entre les deux propositions .

mardi 12 mars 2024

Endives aux pommes 1-11
ou Salade verte vinaigrette 1-11

Sauté de bœuf aux olives 1-11

Blé 11

Yaourt à la confiture de fraise 11
ou Yaourt à la vergeoise 11

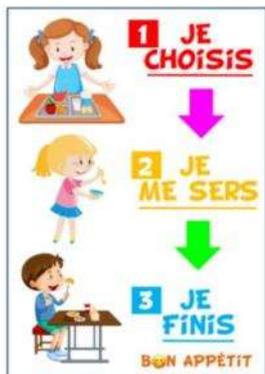
Pain de campagne 11

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 a 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.

LA MISE EN PLACE DU CHOIX DIRIGÉ



Pour le fromage, **JE CHOISIS**

↓
1 part de ↓
OU ↓
J'ai envie des 2 ↓
ou ↓
je veux goûter ↓
OU ↓
1 part de



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

MENUS écoles élémentaires du 12 au 23 mai 2025

lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Nuggets de poulets et crème onctueuse ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Chou-fleur ⁵ Saint Nectaire ou Coulommiers ⁵ Corbeille de fruits ⁵ Baguette ⁵	Salade verte vinaigrette ou Carottes râpées ⁹⁻¹⁴ Hachis Parmentier végétal ⁵⁻⁸ Fromage blanc au miel ou Fromage blanc à la confiture d'abricot ⁵ Pain de campagne ⁵	Eglefin aigre doux ⁹⁻¹¹⁻¹³ Purée de carottes-panais ⁵ Gouda ou Tomme noire ⁵ Tarte Normande ou Flan ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Baguette ⁵	Œuf dur mayonnaise ⁸⁻¹⁰ COFD Curvi Rigati à la Mexicaine ^{2,5-8} Crème vanille ou Crème chocolat ⁵ Pain de campagne ⁵	Chou blanc vinaigrette asiatique ⁵⁻¹³ Sauté de porc à l'asiatique ou Sauté de dinde à l'asiatique ⁵⁻¹³ Riz Basmati ⁵ Yaourt coco ⁵ Baguette ⁵
Mais vinaigrette ou Betteraves vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Filet de colin pané ⁵⁻¹¹ Purée de céleri ²⁻⁸ Yaourt à la confiture de fraise ou Yaourt à la vergeoise ⁵ Pain de campagne ⁵	Sauté de veau au curry ⁵ Riz aux légumes ⁵⁻¹³ Camembert ou Emmental ⁵ Salade de fruits frais ⁵ Baguette ⁵	Lasagnes à la Volognoise ⁵⁻⁸ Fromage blanc ou Yaourt nature ⁵ Corbeille de fruits ⁵ Baguette ⁵	Salade verte vinaigrette ou Radis rouges vinaigrette ⁹⁻¹⁴ Saucisses de volaille ⁵ Duo de carottes et pommes de terre ⁵ Crème chocolat ou Flan vanille nappé caramel ⁵ Pain de campagne ⁵	Emincé de pois Basquaise ⁵ Petits pois ⁵ Petit suisse aux fruits ou Yaourt mixé fraise ⁵ Crêpe sucrée ou Barre marbrée ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Baguette ⁵

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

Fruits à coque	3	Arachide	1	Céleri	2
Lait	6	Crustacés	4	Gluten	5
Moutarde	9	Lupin	7	Mollusques	8
Sésame	12	Œuf	10	Poisson	11
		Soja	13	Sulfites	14

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

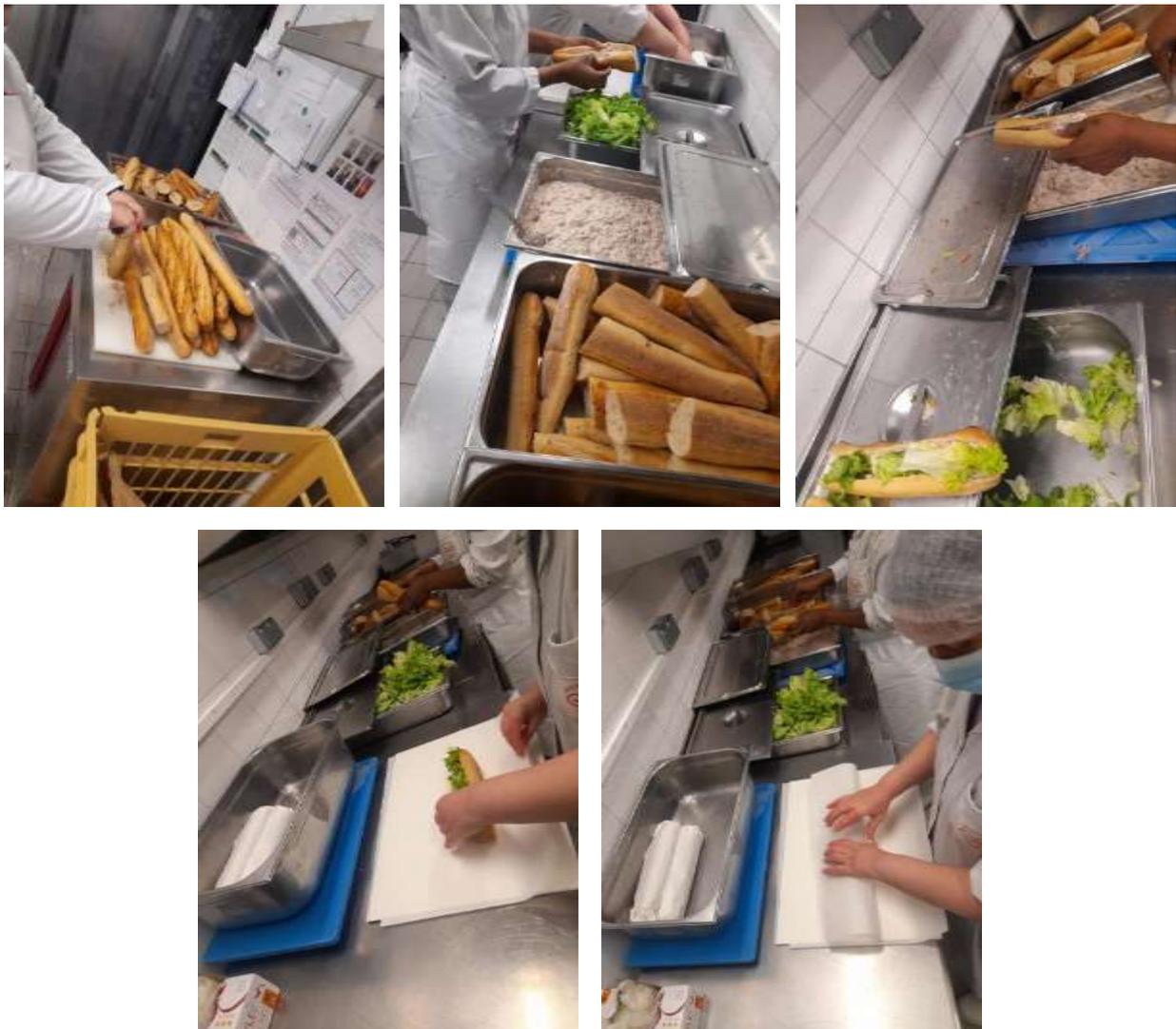


GOÛTERS DU MERCREDI

mercredi 14 mai 2025
Barre marbrée ⁵⁻¹⁰
Compote pomme ⁵
mercredi 21 mai 2025
Cake ⁵⁻⁸⁻¹⁰
Jus de pomme

➤ 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

vacances été 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>MSC</p> <p>Sandwich thon, fromage ail et fines herbes, salade verte, baguette ou pain de mie  ⁵⁻⁶⁻¹¹</p> <p>Croq'carottes</p> <p>Yaourt à boire ⁶  ^{AB}</p> <p>Pêche  ^{AB}</p> <p>Petit-beurre ⁵⁻⁶</p> <p>Moelleux perles de sucre ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶</p> <p>Gouter</p>	<p>Sandwich emmental, crudités, baguette ou pain de mie  ⁵⁻⁶</p> <p>Croq'carottes</p> <p>Yaourt à boire ⁶  ^{AB}</p> <p>Nectarine  ^{AB}</p> <p>Galette pur beurre ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Gouter</p>	<p>Sandwich jambon de dinde, fromage frais, salade verte, baguette ou pain de mie  ⁵⁻⁶⁻¹⁴</p> <p>Croq'carottes</p> <p>Yaourt à boire ⁶  ^{AB}</p> <p>Abricots  ^{AB}</p> <p>Galette pur beurre ⁵⁻⁶⁻¹⁰</p> <p>Moelleux au citron ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶</p> <p>Gouter</p>	<p>Sandwich poulet, fromage frais, salade verte, baguette ou pain de mie  ⁵⁻⁶</p> <p>Croq'carottes</p> <p>Yaourt à boire ⁶  ^{AB}</p> <p>Nectarine  ^{AB}</p> <p>Petit-beurre ⁵⁻⁶</p> <p>Gaufre ⁵⁻¹⁰⁻¹³</p> <p>Jus de pomme</p> <p>Gouter</p>	<p>Sandwich gouda, crudités, baguette ou pain de mie  ⁵⁻⁶</p> <p>Croq'carottes</p> <p>Yaourt à boire ⁶  ^{AB}</p> <p>Pêche  ^{AB}</p> <p>Petit-beurre ⁵⁻⁶</p> <p>Pompon cœur cacao ⁵⁻¹⁰</p> <p>Lait ⁶</p> <p>Gouter</p>

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

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

- | | | | |
|--------------|--------------|--------------------|----------------|
| 1 - Arachide | 2 - Céléri | 3 - Fruits à coque | 4 - Crustacés |
| 5 - Gluten | 6 - Lait | 7 - Lupin | 8 - Mollusques |
| 10 - Œuf | 11 - Poisson | 12 - Sésame | 13 - Soja |
| | | | 14 - Sulfites |



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

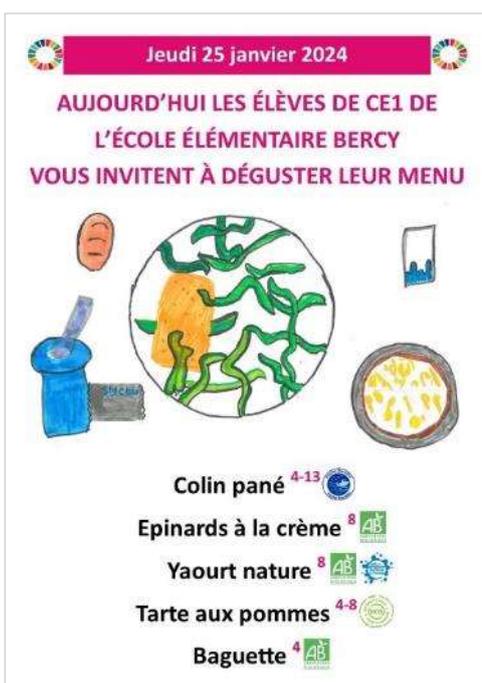
6h30 – 8h00
Production Pique-niques
« sac à dos »
Capacité max : 400

Livraison sur site
(8h30 – 9h00)

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

➤ 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 19 décembre 2024

**Menu de Noël proposé par les élèves
de l'école maternelle
33 rue de Pommard**



Filet de lieu au citron ⁸⁻¹³

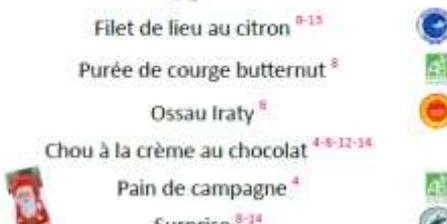
Purée de courge butternut ⁸

Ossau Iraty ^E

Chou à la crème au chocolat ⁴⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴

Pain de campagne ⁴

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@ofegantsz.fr
avant le vendredi 27 septembre 2024. Une seule proposition par « catégorie ».

Établissement : _____

Classe : _____, Enseignant(e) : _____

Périscolaire : _____, R.E.V. : _____

Entrée (facultative)
à compléter si vous le souhaitez.

Plat
à compléter si vous le souhaitez.

Accompagnement
à compléter si vous le souhaitez.

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

Dessert (facultatif)
à compléter si vous le souhaitez.

Surprise (facultatif)
à compléter si vous le souhaitez.

Pain de campagne ou baguette
à compléter si vous le souhaitez.



- Règles :**
- Le projet doit être collectif : une ou plusieurs classes, un groupe d'enfants du périscolaire.
 - Le menu proposé doit être un menu plaisir, festif.
 - Il doit respecter la saisonnalité (Cf calendrier des fruits et légumes de saison).
 - Il doit respecter l'équilibre alimentaire :
 - Présence de fruit et/ou légume cru et/ou cuit.
 - Présence d'un féculent
 - 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 Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance des 11^e et 12^e arrondissement (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.

Exemple : les goûters récréatifs du mois de mars 2025

lundi 3 mars 2025  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁸ Jus d'orange	mardi 4 mars 2025  Baguette aux céréales ⁵  Miel  Fruit de saison	jeudi 6 mars 2025  Baguette ⁵  Edam ⁶	vendredi 7 mars 2025  Baguette viennoise ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Confiture de fraises  Fruit de saison
lundi 10 mars 2025  Baguette aux céréales ⁵ Gelée de groseilles  Fruit de saison	mardi 11 mars 2025  Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁸  Yaourt nature ⁶	jeudi 13 mars 2025 Cake nature ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Jus de pomme	vendredi 14 mars 2025  Baguette ⁵  Miel  Fruit de saison
lundi 17 mars 2025  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁸ Jus d'orange	mardi 18 mars 2025  Baguette viennoise aux fruits secs ⁵⁻⁸  Yaourt à boire arôme fraise ⁶	jeudi 20 mars 2025  Baguette ⁵ Gelée de groseilles  Lait ⁶	vendredi 21 mars 2025  Baguette viennoise ⁵⁻⁸⁻¹⁰  Pâte à tartiner ³⁻⁶⁻¹³  Fruit de saison
lundi 24 mars 2025  Baguette aux céréales ⁵ Confiture de fraises  Lait ⁶	mardi 25 mars 2025  Baguette viennoise ⁵⁻⁸⁻¹⁰ Gelée de groseilles  Fruit de saison	jeudi 27 mars 2025  Baguette ⁵  Emmental ⁶	vendredi 28 mars 2025  Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁸  Fruit de saison

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

Fruits à coque	3	Arachide	1	Céleri	2
Lait	6	Crustacés	4	Gluten	5
Moutarde	9	Lupin	7	Mollusques	8
Sésame	12	Œuf	10	Poisson	11
		Soja	13	Sulfites	14

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

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



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
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Baguette ➤ Baguette aux céréales ➤ Baguette viennoise ➤ Baguette viennoise aux pépites de chocolat ➤ Barre marbrée ➤ Cake nature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Edam ➤ Emmental ➤ Fromage blanc ➤ Gouda ➤ Lait ➤ Yaourt à boire arôme fraise ➤ Yaourt nature 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Compote pomme ➤ Compote pomme-abricot ➤ Compote pomme-banane ➤ Compote pomme-poire ➤ Fruits de saison ➤ Jus de pomme ➤ Jus d'orange
TARTINAGE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confiture d'abricot ➤ Confiture de fraise ➤ Gelée de groseille <ul style="list-style-type: none"> ➤ Miel ➤ Pâte à tartiner 		

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 : Léonie Wanner, Robert-Jean Longuet, 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 pas étendue aux autres établissements élémentaires de l'arrondissement.

Goûters en élémentaire du 2 juin au 4 juillet 2025

lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Barre de chocolat au lait ⁶ Jus d'orange	Baguette aux céréales ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Fruit de saison	Baguette ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Lait ⁶	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Compote pomme
lundi 9 juin 2025	mardi 10 juin 2025	jeudi 12 juin 2025	vendredi 13 juin 2025
Férié	Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Barre de chocolat au lait ⁶ Compote pomme-banane	Baguette ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Lait ⁶	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Fruit de saison
lundi 16 juin 2025	mardi 17 juin 2025	jeudi 19 juin 2025	vendredi 20 juin 2025
Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Barre de chocolat au lait ⁶ Compote pomme	Barre marbrée ⁵⁻¹⁰ Lait ⁶	Baguette aux céréales ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Fruit de saison	Baguette ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Jus de pomme
lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Jus d'orange	Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Barre de chocolat au lait ⁶ Lait ⁶	Baguette aux céréales ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Fruit de saison	Baguette ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Lait ⁶
lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
Baguette aux céréales ⁵ Barre de chocolat au lait ⁶ Jus de pomme	Cake nature ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Lait ⁶	Baguette viennoise ⁵⁻⁶⁻¹⁰ Barre de chocolat au lait ⁶ Lait ⁶	Baguette viennoise aux pépites de chocolat ⁵⁻⁶ Fruit de saison

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

Fruits à coque	3	Arachide	1	Céleri	2
Lait	6	Crustacés	4	Gluten	5
Moutarde	9	Lupin	7	Mollusques	8
Sésame	12	Oeuf	10	Poisson	11
		Soja	13	Sulfites	14

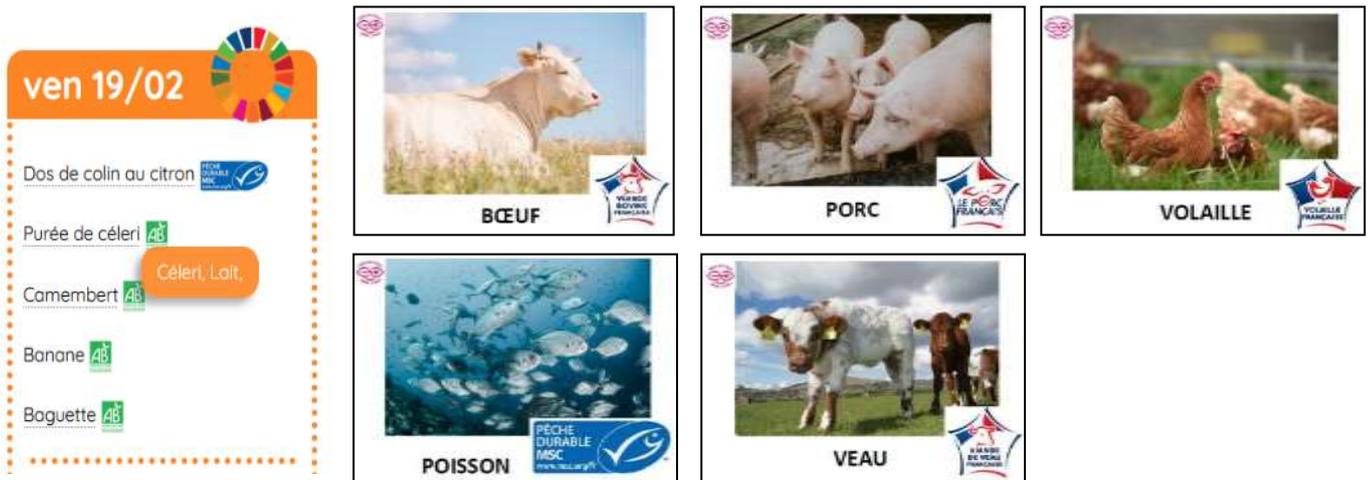


Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

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

➤ La communication

Les menus sont disponibles : sur le site internet de la Caisse des écoles <https://cdeparis12.fr/menus/> avec affichage des allergènes, à l'entrée de chaque établissement scolaire et dans chaque restaurant scolaire avec l'origine des viandes et volailles ; sur les réseaux sociaux <https://www.instagram.com/lacaisedesecolesdu12e/> et <https://www.facebook.com/people/La-Caisse-des-%C3%A9coles-du-12e/61555112567593/>



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^e arrondissement

Nouvelle version, Janvier 2025

CHANGEMENT DE MENU

Présence d'allergènes =>

MENU DU _____

	1. Arachide	2. Céleri	3. Fruits à coque	4. Crustacés	5. Gluten	6. Lait	7. Lupin	8. Mollusques	9. Moutarde	10. Œuf	11. Poisson	12. Sésame	13. Soja	14. Sulfites

➤ 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
- les compotes sans sucres ajoutés
- les riz, blé, boulgour, semoule, pâtes, légumineuses
- les légumes frais et surgelés
- les fruits frais
- la baguette et le pain de campagne
- le miel
- le bœuf, le veau

Selon l'étude de l'ITAB : « Résumé-Quantification des externalités de l'Agriculture Biologique : la santé » - Vidal R., Cisowski F., Gentil-Sergent C., Sautereau N. (2024)

Les aliments végétaux biologiques (légumes, légumineuses et fruits) présentent une teneur en vitamines et minéraux (fer, magnésium, phosphore et zinc) supérieure de 5,7% à celle de leurs équivalents cultivés de manière conventionnelle, ainsi qu'une teneur plus élevée en acides phénoliques et en composés phénoliques totaux. Les aliments végétaux biologiques contiennent également davantage d'antioxydants – entre + 19 et + 86% - (Baranski et al., 2014).

Les produits animaux (...) montrent une valeur nutritionnelle supérieure des laits et des viandes bio (Prache et al., 2020)

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 3,4 millions d'euros par an.

Basé sur 9 lots, ce 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>LABELS FRANCE AGRIMER Dispositif Lait et Fruits à l'école : - Agriculture Biologique - Label Rouge - AOP / AOC / IGP</p>	<p>LABELS EGALIM - Agriculture Biologique - Label Rouge - MSC - Pêche Durable - AOC / AOP / IGP / STG - HVE - "produit de ou à la ferme" - Commerce équitable - Région ultrapériphérique</p>	<p>LABELS PLAN ALIMENTATION DURABLE (P.A.D.) 2022-2027 de la Ville de Paris - Agriculture Biologique - Label Rouge - MSC - Pêche Durable - Commerce équitable</p>	<p>OBJECTIFS PLAN ALIMENTATION DURABLE DE LA VILLE DE PARIS 2022-2027 - 100% durable dont 75% BIO - 50% local (rayon 250 km) - 100% bananes filières équitables - 100% chocolat filières équitables - 2 repas VG par semaine (=40%) - alternative végétarienne quotidienne - 100% œufs BIO de poules élevées en plein air - 100% de viande BIO ou labellisées (+ bien-être animal) - 100% de poisson issu de pêches ou piscicultures responsables - 100% de produits laitiers BIO ou labellisés (+ bien-être animal) - Réduction du gaspillage alimentaire de 50% - 100% déchets alimentaires valorisés localement - 0% huile de palme - 0% OGM - 0% nitrite de sodium</p>
---	--	--	--

11. La part d'alimentation durable

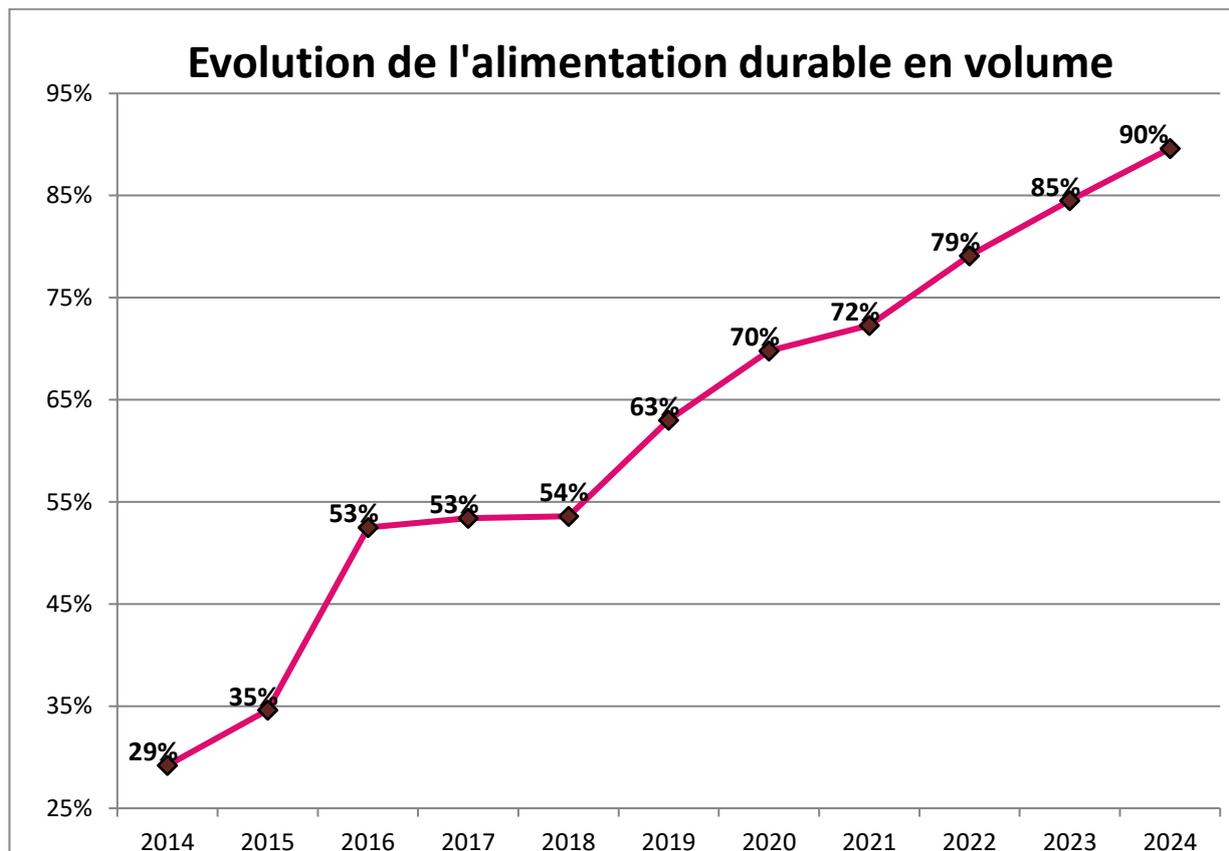
La part d'alimentation durable et issue de l'agriculture biologique dans les menus est en progression constante depuis 2014.

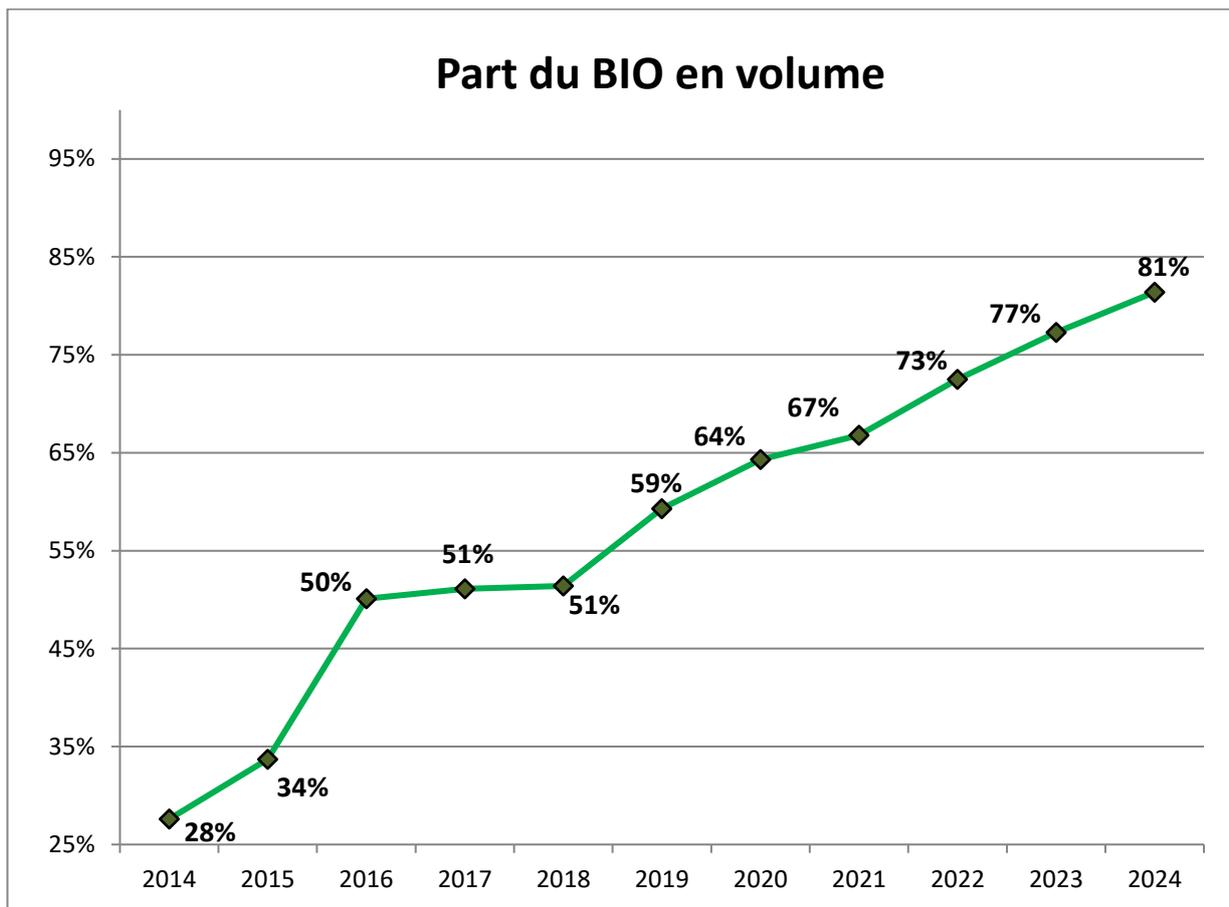
Le bœuf, le veau, le porc et la volaille sont d'origine France, le poisson sous label MSC, les œufs Bio. Les légumes frais et Bio uniquement de saison. La baguette et le pain de campagne servis au déjeuner sont également Bio confectionnés tôt le matin dans un fournil situé à Bobigny d'où provient également les viennoises natures 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 2024, la part d'alimentation durable dans les menus s'élève à 89,6% dont 81,4 % issus de l'agriculture biologique.

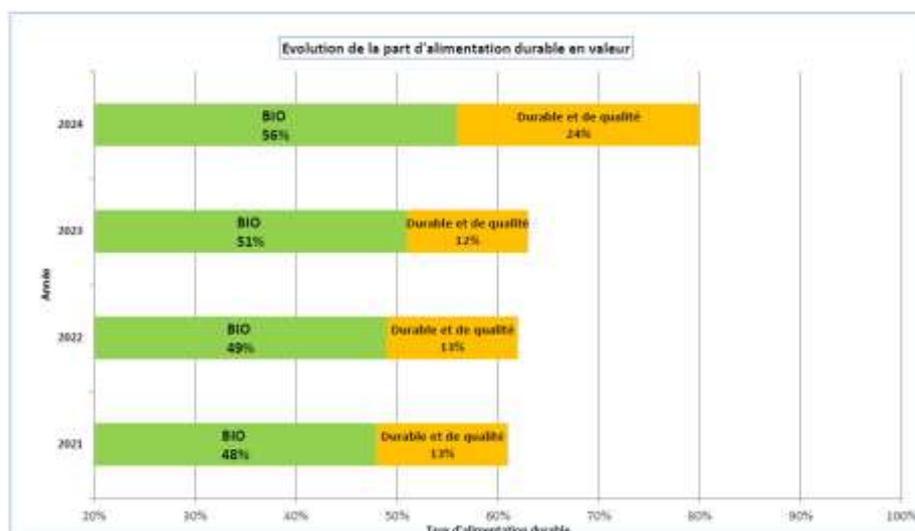




➤ En valeur

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

En 2024, la Caisse des écoles est à 80 % de produits de qualité et durables dont 56 % de produits biologiques.

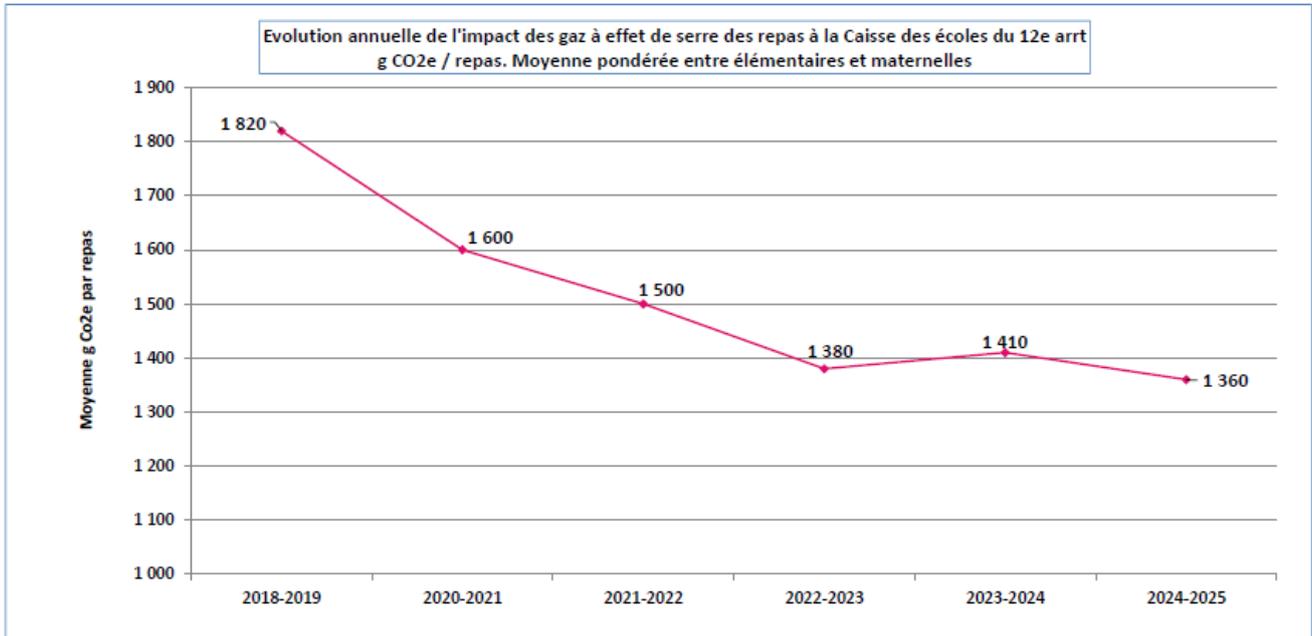


➤ Emissions de Gaz à Effet de Serre de l'alimentation

Un des objectifs du Plan Climat 2024-2030 adopté en novembre 2024 par le Conseil de Paris est de faire de Paris une ville exemplaire en termes de consommation alimentaire responsable par la réduction de 40% des émissions de Gaz à effet de serre (GES) de l'alimentation.

En 2023-2024, la Caisse des écoles a pu bénéficier de l'accompagnement de « Climat Cantines » développé par « Bio Consom'Acteurs » et « Eco2Initiative ». Cette démarche vise à réduire l'impact carbone des menus tout en garantissant l'équilibre nutritionnel et la durabilité des produits achetés. L'outil « Plan de menus » mis à disposition par Eco2Initiative a permis d'évaluer l'évolution de l'impact des gaz à effet de serre des repas montrant ainsi une diminution de plus de 25 % de ceux-ci.

Cette réduction des émissions de GES est portée majoritairement par la « végétalisation » des menus. Cette trajectoire de réduction devrait se poursuivre grâce au déploiement de l'alternative végétarienne quotidienne sur l'ensemble des restaurants scolaires couplé avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Les enjeux liés à l'alimentation durable



In Bilan carbone 2022 de la restauration collective Ville de Paris - Rapport d'étude Eco2Initiative

➤ 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 2024, le montant de l'aide versé à la Caisse des écoles est de 154 950 €.

12. Convives et partenaires

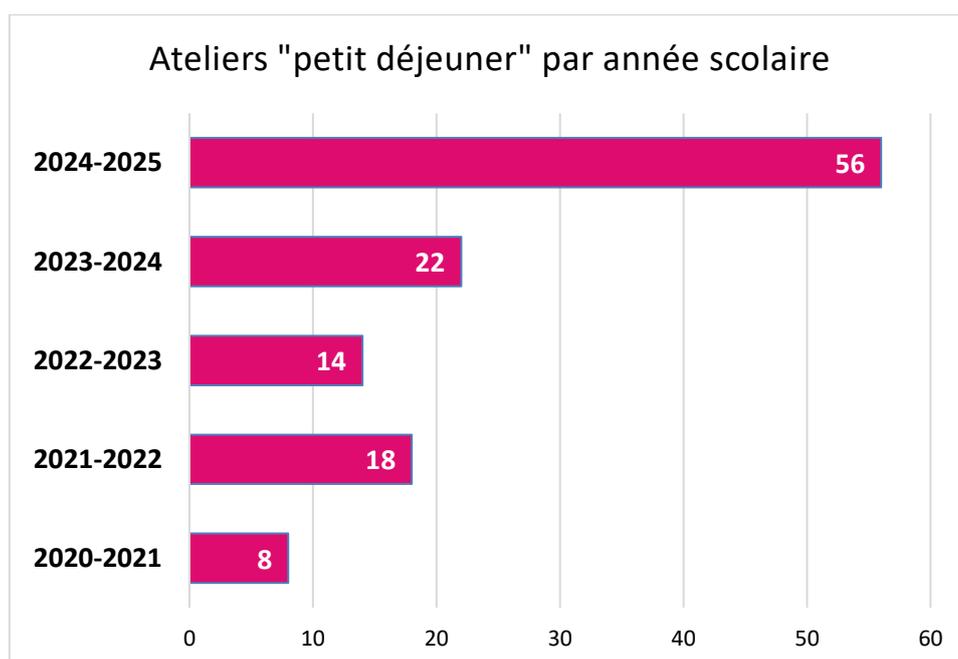
➤ Les ateliers préparés et animés par Delphine Guyon, diététicienne-nutritionniste, responsable du service nutrition-hygiène

○ Ateliers « Petit-déjeuner équilibré » et « Petit déjeuner citoyen »

Réalisés, jusqu'en juin 2024, à la demande des enseignant-es ou directions d'établissement. En 2024-2025, sur invitation de Madame la Maire, Présidente de la Caisse des écoles, les ateliers « petit déjeuner équilibré » ont été proposés à l'ensemble des CE1 des écoles publiques de l'arrondissement, en cohérence avec les programmes de l'Education nationale, du Projet Educatif de Territoire et du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris.

- Plus de 1 200 élèves de la grande section de maternelle à la 6^{ème} ont participé à un des 56 ateliers de la Caisse des écoles.
- 53 ateliers « petit déjeuner équilibré » et 3 ateliers « petit déjeuner citoyen » pour les élèves des 3 classes UPE2A (Unité Pédagogique pour Elèves Allophones Arrivants) accompagnés-es de leurs parents.
- 58 classes participantes : 1 Grande Section ; 2 CP ; 32 CE1 ; 16 « double niveau » avec CP, CE2 ou CM1 ; 3 UPE2A ; 4 classes de 6^{ème} dans le cadre du Comité d'Education à la Santé, la Citoyenneté et l'Environnement (CESCE)

Thèmes abordés : l'alimentation, l'éveil au goût, le développement durable, le respect, l'autonomie, l'engagement, la convivialité, l'inclusion, le vivre ensemble, la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Ce dispositif est en adéquation avec :

- Différents items de la feuille de route de la Mairie du 12^e :
 - Promouvoir l'engagement et l'éducation à la citoyenneté et au développement durable ;
 - Sensibiliser les enfants à la nutrition, leur capital santé. Faire des enfants des consommateurs·rices averti·es ;
 - Vers une plus grande excellence environnementale dans les écoles.
- Les programmes de l'Education Nationale du cycle 2 :
 - Reconnaître des comportements favorables à sa santé : mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie.
 - Variété alimentaire ; catégories d'aliments, leur origine ; les apports spécifiques des aliments ; la notion d'équilibre alimentaire.
- Le Plan Alimentation Durable 2022-2027 de la Ville de Paris :
 - Développer des actions de sensibilisation à l'alimentation durable pour les convives et leur entourage ;
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Le Projet Educatif de Territoire Parisien 2021-2026 :
 - Améliorer la santé et le bien-être de tous·tes les enfants et les adolescent·es. Eduquer à la santé par l'alimentation et viser une alimentation encore plus durable.

Retours d'enseignant·es :

« Voir des enfants qui habituellement ne mangent rien essayer de goûter avec plaisir les aliments. Partager ce moment avec mes élèves. »

« La variété des produits proposés, les explications et l'intégration de cet atelier dans les programmes de l'Education nationale. »

« Les élèves étaient acteurs de l'atelier, ce qui est très motivant et donne du sens à leur apprentissage. »

« La mise en place faite en amont, qui permet l'émerveillement des élèves en arrivant. L'organisation très structurée. Le temps de l'atelier qui n'est pas trop long. »

« L'interactivité, la sensibilisation au gaspillage, la découverte de nouvelles saveurs. »

« Disponibilité, écoute, bienveillance, adaptabilité de l'équipe, convivialité. »

« Atelier clef en main, super gestion de groupe, très bon contact avec les enseignants et les enfants, super présentation des familles d'aliments, du buffet ! »

○ « A la découverte de ma cantine »

Pour l'année scolaire 2024-2025, des visites de cuisine ont été proposées à l'ensemble des classes de CP sur la base du volontariat.

Objectifs : Visiter la cuisine où sont fabriqués les repas proposés à la cantine. Découvrir d'où viennent les repas, les denrées, le matériel utilisé. Rencontrer et échanger avec les personnes qui les confectionnent. Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène. Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au respect et au vivre ensemble.

42 visites organisées dont 32 classes de CP ou « double niveau » avec CP, 4 classes de Grande Section, 1 UPE2A, 1 CE1, 2 groupes du périscolaire, les délégué-es des élèves de l'école élémentaire Charles Baudelaire et des membres du Conseil de la Vie Collégienne des collèges Germaine Tillion et Courteline dans le cadre des Commissions de Restauration. Plus de 850 élèves sur l'année.



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)

La communication à destination des enseignant·es pour l'année scolaire 2025-2026



À la découverte de ma cantine

S'inscrivant dans le programme du cycle 2 de l'Éducation Nationale, le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris, le Projet Éducatif de Territoire Parisien et sa déclinaison locale, la Caisse des écoles du 12^e arrondissement propose gracieusement aux élèves des classes de CP de venir découvrir la cuisine dans laquelle sont confectionnés les repas de la cantine.

OBJECTIFS :

- Visiter la cuisine où sont fabriqués les repas proposés à la cantine
- Découvrir d'où viennent les repas de la cantine
- Rencontrer et échanger avec les personnes qui confectionnent les repas
- Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène
- Lutter contre le gaspillage alimentaire



1h00

DÉROULEMENT DE L'ATELIER :

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

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

Delphine GUYON, Responsable du service Nutrition, Hygiène
delphine.guyon@cdeparis12.fr

En 2024-2025,
42 visites organisées
pour plus de 850 élèves
de la maternelle au
collège !



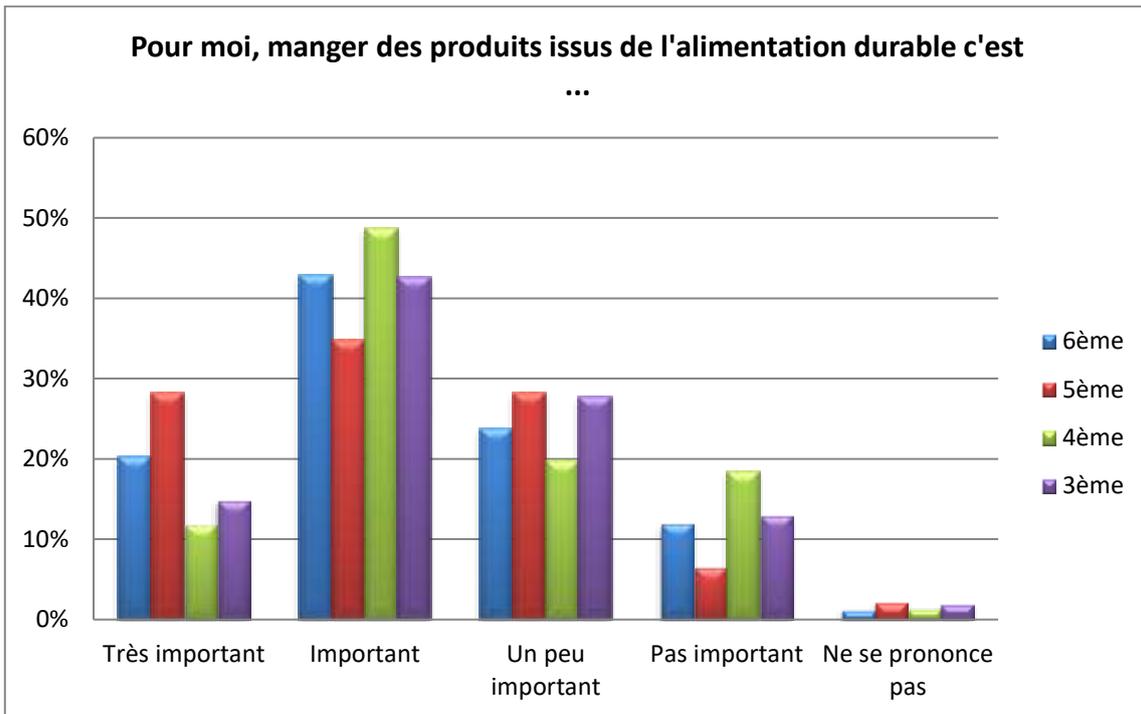
La cuisine de mon école

École élémentaire	Cuisine
Bercy	Sur place après travaux
Bignon	14 boulevard Carnot
Brèche aux loups	14 boulevard Carnot
315 Charenton	16 rue Montempoivre
51 Charenton	14 rue Charles Baudelaire
Charles Baudelaire	14 rue Charles Baudelaire
253 ter Daumesnil	Sur place
Diderot	Sur place
Gerty Archimède	5 rue de Bercy
Léonie Wanner	Sur place
Marsoulan	14 boulevard Carnot
Michel Bizot	Sur place
Montempoivre	Sur place
Picpus A et B	Sur place
Pommard	Sur place
27 Reully	72 avenue Daumesnil
57 Reully A et B	Sur place
Robert-Jean Longuet	Sur place
Wattignies	16 rue Montempoivre

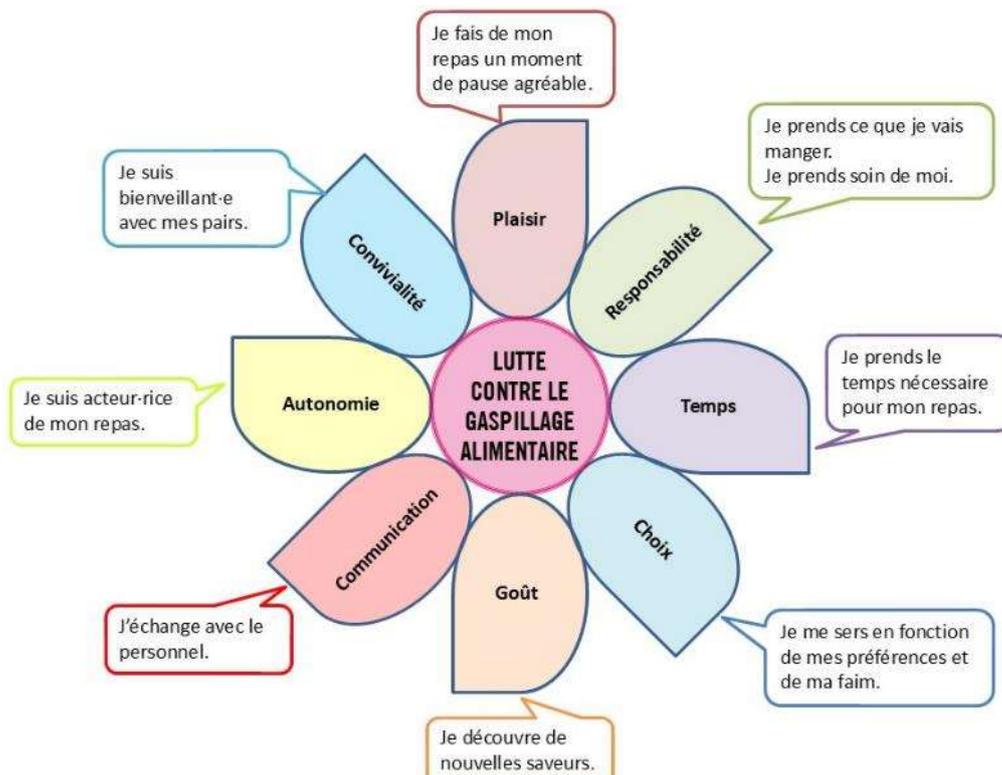
○ **Développement durable et gaspillage alimentaire**

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



➤ 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.

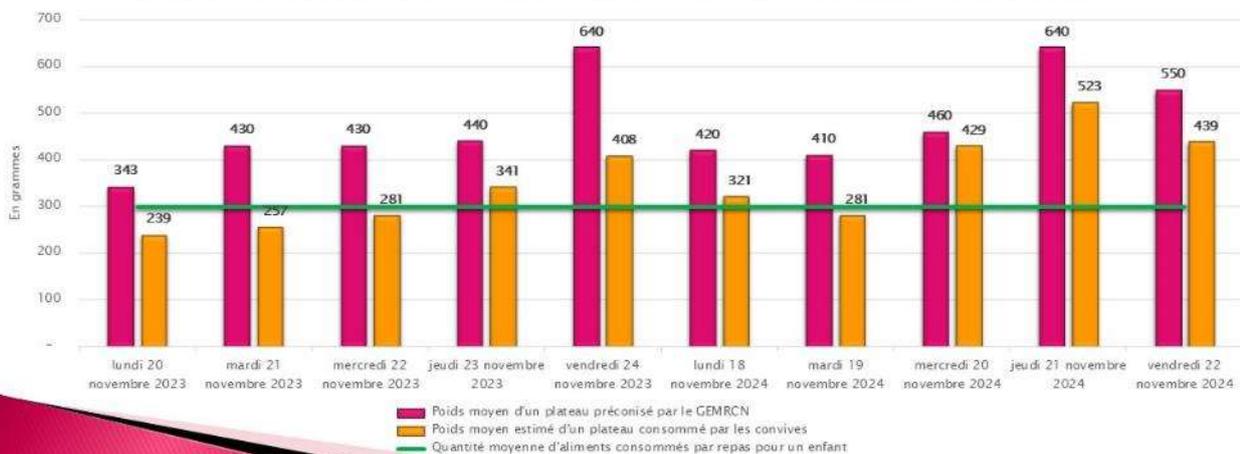


Installation de la table de tri afin d'effectuer une pesée différenciée des bio déchets -51 Charenton juin 2024

Bilan des deux semaines de pesées à un an d'intervalle

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^(*) montrent que la quantité moyenne totale d'aliments consommée par repas est de 300 grammes environ.

Synthèse entre quantités préconisées et consommées école élémentaire 253 ter Daumesnil



(*) Etude DGAL/Centre Foch juillet 1997 « Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire »

LES PESÉES DIFFÉRENCIÉES



Focus sur la CHORBA

ven 24/11

Découverte des saveurs Orientales
Les origines de la CHORBA

La chorba est un plat consocié, symbole de partage, de générosité et de traditions culinaires dans la culture maghrébine. Cette souppe traditionnelle est notamment consommée en Algérie, au Maroc et en Tunisie. À la base des oléagineux, elle se compose de légumes, pois chiches, chervis d'orge, olives et herbes fraîches.



Chorbo

Premier service en novembre 2023, évolution de la recette selon les retours de consommation sur les différents sites, éducation au goût, accompagnement,...

La Chorba

■ 24-nov-23 ■ 21-nov-24



➤ 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 :

J'aime déjeuner à la cantine



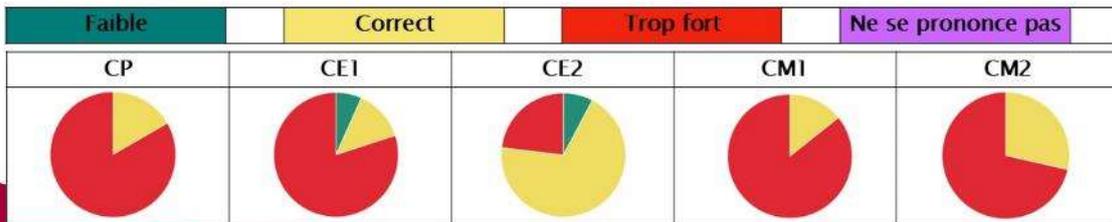
Ai-je faim à mon arrivée à la cantine ?



Puis-je prendre mon repas à la cantine dans le calme ?



Je trouve le bruit à la cantine



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



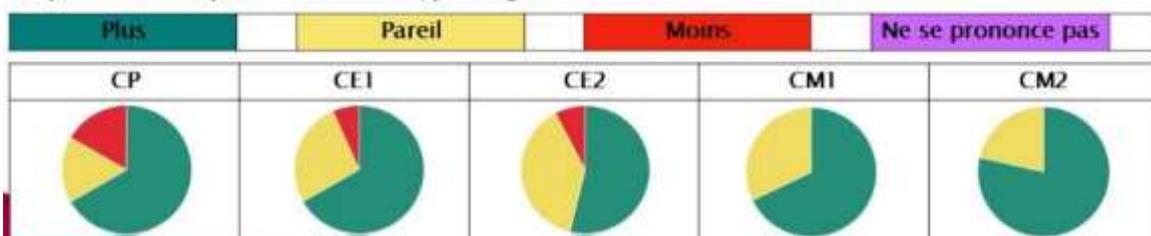
Selon moi quelle est la bonne définition du gaspillage alimentaire ?



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, en 2023-2024, 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.



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)

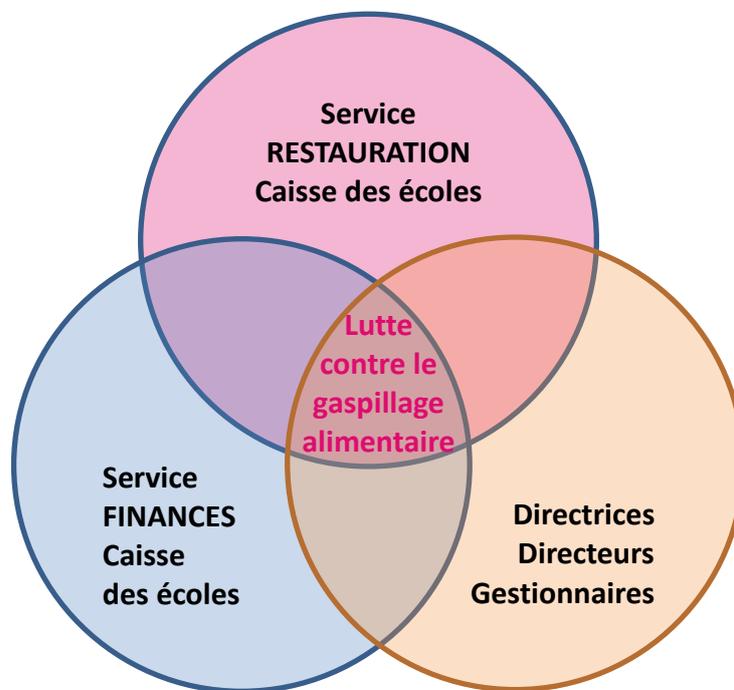
« Retours des élèves très positifs sur les thèmes abordés et les intervenants. » (CM2)

➤ 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.

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



➤ 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 représentant·es 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 2024-2025 :

- Décembre 2024 : En soirée avec les représentant·es des parents d'élèves élu·es. Thématiques abordées : actualités de la Caisse des écoles, Axe 8 du Plan Alimentation de la Ville de Paris.

Projection <https://youtu.be/ObXaDCs0F6Q?si=djZxulO1r0v9M91t>

- Avril 2024 : Visite de la cuisine Germaine Tillion, échanges et déjeuner au collège Courteline avec des éco-délégué·es et membres du Conseil de la Vie Collégienne des collèges Courteline et Germaine Tillion et des représentant·es des parents d'élèves élu·es.
- Juin 2025 : Visite de la cuisine Baudelaire avec la directrice, le REV et les délégué·es élèves du CP au CM2 de l'école élémentaire Charles Baudelaire, des représentant·es des parents d'élèves élu·es et des élues de l'équipe municipale suivie d'un échange sur la restauration scolaire et d'un déjeuner à la cantine.



Comment rejoindre cette commission :

- Être représentant·e de parents d'élèves élu·e pour l'année scolaire en cours
- S'inscrire à réception du mail d'invitation envoyé début novembre

➤ Le Guide Pratique CDE12 / CASPE 11-12

Ce guide, 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.



Un mémento en 4 pages est également disponible.

Table des matières

- Qu'est-ce que la Caisse des écoles du 12^e arrondissement ?
- La Caisse des écoles du 12^e 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 2024-2025, 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^e 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^e 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^e) et Moscou (8^e) toutes deux inscrites dans le dispositif Cap maternelle.

Prêt de 230 plateaux à la Caisse des écoles de Paris Centre le temps de gros travaux dans un établissement scolaire, évitant ainsi l'utilisation de vaisselle jetable.

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>

Rencontre avec des agricultrices installées à la Ferme de Paris.

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.

➤ Innovation 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, tous les 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 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



14. Et si vous adhérez à la Caisse des écoles du 12^e ?

Selon les statuts de la Caisse des écoles du 12^e :

Pour être admis·e en qualité de membre souscripteur, il faut :

- Jouir de ses droits civiques et politiques
- Être domicilié·e dans l'arrondissement ou y être inscrit·e au rôle des contributions directes. Sont toutefois dispensé·es de la condition de domicile, les parents d'élèves fréquentant une école publique de l'arrondissement, les chef·fes d'établissements, les enseignant·es, les personnels des services sociaux – y exerçant leur activité – les délégué·es départementaux de l'éducation nationale et les élu·es de l'arrondissement.

En devenant sociétaire de la Caisse des écoles, il vous sera possible de participer à son fonctionnement lors de l'Assemblée Générale et éventuellement de vous faire élire au Comité de gestion.

Vous pouvez télécharger votre bulletin d'adhésion sur le site internet de la Caisse des écoles <https://cdeparis12.fr/nous-connaître/adherer-a-la-caisse/> ou découper et remplir celui de la page suivante.



Adhérer, c'est participer à la vie et aux décisions de la Caisse des Écoles du 12^e pour la restauration scolaire et les centres de loisirs.

La Caisse des écoles du 12^e arrondissement, créée en application de l'article 15 de la loi du 10 avril 1867 et de l'article 17 de la loi du 28 mars 1882, a pour but de faciliter et d'encourager la fréquentation des écoles publiques de l'arrondissement en portant une attention particulière aux enfants des familles les moins favorisées.

La caisse accorde des réductions de tarif pour la restauration scolaire et les activités périscolaires. En outre, elle peut mener des actions à caractère social, éducatif ou culturel en faveur des élèves du 12^e.

BULLETIN D'ADHÉSION

Extrait des statuts de la Caisse des Écoles du 12^e :

Article 4. – Pour être admis en qualité de membre souscripteur, il faut :

1^o - jouir de ses droits civiques et politiques ;

2^o - être domicilié dans l'arrondissement ou y être inscrit au rôle des contributions directes. Sont toutefois dispensés de la condition de domicile, les parents d'élèves fréquentant une école publique de l'arrondissement, les chefs d'établissements, les enseignants, les personnels des services sociaux – y exerçant leur activité – les délégués départementaux de l'éducation nationale et les élus de l'arrondissement ;

Je soussigné(e) Madame Monsieur

Nom : Prénom :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-Mail :

déclare verser la somme de (cochez la case) :

	1 an	3 ans
<input type="checkbox"/> Membre Souscripteur	<input type="checkbox"/> 6,00 €	<input type="checkbox"/> 15,00 €
<input type="checkbox"/> Don à la Caisse des écoles du 12 ^e €	

Versement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de : « Régie Caisse des Écoles du 12^e »

Fait à Paris, le Signature :

Bulletin à envoyer à :

Caisse des Écoles du 12^e
1 rue Descos – 75012 Paris

Important : Joindre une copie d'un justificatif de domicile (facture EDF, téléphone, quittance de loyer...)

