



RAPPORT ANNUEL

2023





Sommaire

PRÉSENTATION 3

LES RESSOURCES HUMAINES 5

- Les effectifs
 - Le budget RH 2023
 - Les mesures sociales
 - La formation
 - Les nouveaux outils de management
-

LA RESTAURATION SCOLAIRE 7

- Servir des repas
 - Garantir la sécurité alimentaire
 - Proposer des menus conviviaux
 - Produire avec des équipes investies et motivées
-

UNE RESTAURATION RESPONSABLE 9

- Fournir des repas durables
 - Proposer des menus durables
 - Tri, collecte et valorisation des déchets
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
-

LA RELATION À L'USAGER 14

- Des rencontres régulières
 - Des agents à l'écoute des familles
 - Des démarches dématérialisées
-

LES OEUVRES SOCIALES 15

- Les subventions aux écoles
 - Les séjours d'été
-

LA VIE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 15

LE RAPPORT FINANCIER 16

- Les dépenses de fonctionnement
- Les recettes de fonctionnement
- Conclusion sur le fonctionnement
- Les dépenses d'investissement
- Les recettes d'investissement
- Conclusion sur l'investissement

1. PRÉSENTATION

Créées par la loi en 1867 pour encourager et faciliter la fréquentation de l'école par des récompenses aux bons élèves et des secours aux familles indigentes, les Caisses des écoles ont évolué et leur champ d'action s'est développé.

Les Caisses des écoles sont aujourd'hui des établissements publics locaux présidés par le Maire d'arrondissement et administrés par un conseil d'administration composé de représentants de l'arrondissement, de sociétaires et de membres désignés ou de droit.

A Paris, la gestion de la restauration scolaire a été confiée aux Caisses des écoles tant pour les maternelles et élémentaires que pour les collèges.

La Ville demeure toutefois compétente pour déterminer les orientations stratégiques ainsi que les modalités de financement et de contrôle de l'activité des Caisses des écoles.

L'exercice budgétaire 2023 s'inscrit dans le cadre de la convention d'objectifs signée avec la Ville de Paris en décembre 2021, qui définit les axes stratégiques qui seront mis en œuvre dans l'année pour assurer le niveau de qualité de prestation souhaité.

En 2023, le périmètre des établissements gérés par la Caisse des écoles du 10 s'est élargi, intégrant le collège Grange aux Belles précédemment géré en autonomie.



La Caisse des écoles dessert en 2023

- 11 écoles maternelles,
- 13 écoles élémentaires,
- 3 écoles polyvalentes,
- 5 collèges,

Ces établissements sont équipés d'une cuisine de préparation « sur place ».

6 écoles reçoivent des repas en liaison chaude préparés par les 4 cuisines agréées de l'arrondissement.

2023 :

**929 033
REPAS SERVIS**

**157
AGENTS**

**85 %
ALIMENTATION
DURABLE**

2. LES RESSOURCES HUMAINES

Les effectifs

Catégorie	Cadre d'emploi	Emplois budgétaires	Postes pourvus	Titulaire	Contractuel temps complet
A	Attaché	4	4	2	2
B	Rédacteur/technicien	4	4	2	2
C	Adjoint administratif/adjoint technique	149	149	37	17
TOTAL		157	157	41	21

La part des non titulaires est de 50 % parmi les catégories A et B, certains postes à temps complet des services supports n'ayant pas reçu de candidatures de titulaires. Cette part est de 75 % pour les catégories C au regard des besoins de personnels à temps non complet et des agents à temps complet sur les seules périodes scolaires.

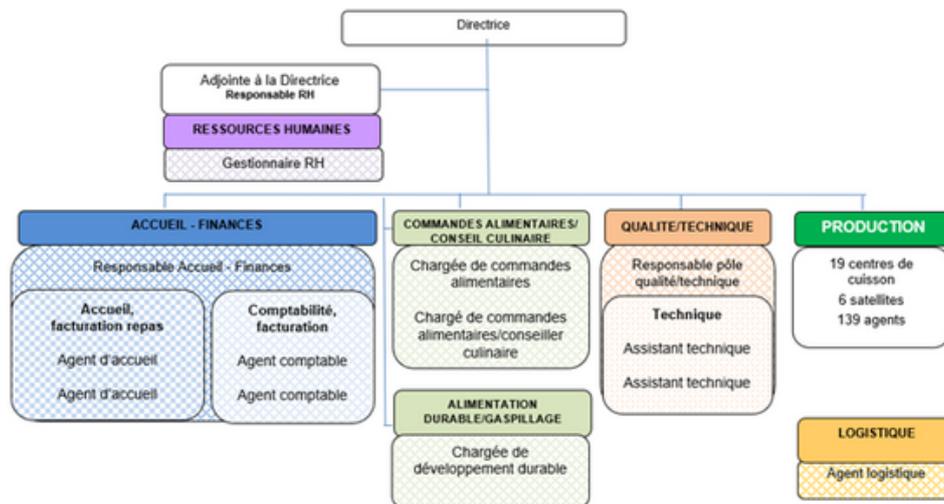
En 2023, 2 départs à la retraite ont été observés.

Au 31 décembre 2023 la Caisse des écoles comptait 157 agents, dont 56 à temps complet.

La direction et les services supports comportent 15 postes, les cuisines et satellites 142 postes.

2023 voit renforcées les **compétences dans les domaines de la qualité et de la technique** avec la création d'un véritable pôle qualité/technique.

Au 31 décembre 2023, l'organigramme était le suivant :

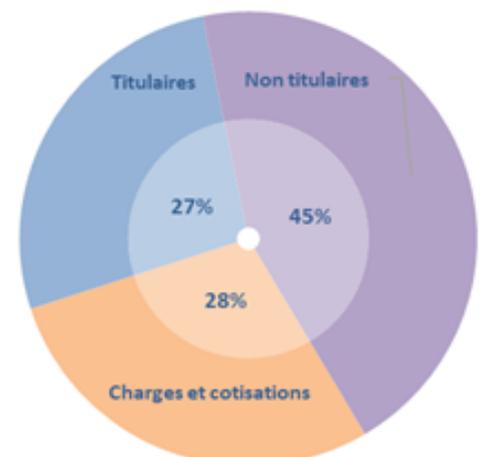


Le budget RH 2023

Les paies se sont élevées à 4.658.039,01 €

Les autres dépenses de personnel ont concerné :

Intérim	30 903,84	Bons cadeaux	22 778,92
Allocations chômage	30 182,68	Vêtements de travail	22 563,65
Médecine du travail	24 952,89	Formation	19 419,00



Les mesures sociales

Allocation Prévoyance Santé

64 000€

D'un montant de 108 à 285 € net, elle participe au paiement des mutuelles.

Elle a concerné 143 agents.

Allocation Rentrée Scolaire

9 750€

C'est un bon d'achat d'un montant de 65 € distribué aux agents titulaires et non titulaires, au profit de leurs enfants âgés de 6 ans à moins de 18 ans au 1er octobre de l'année considérée.

En 2023, 150 bons ont été distribués.

Bons d'achat "Noël"

8 600€

Les agents ayant des enfants de moins de 16 ans ont obtenu des bons d'achat pour Noël. 172 enfants en ont bénéficié.

Un *dialogue social* constructif

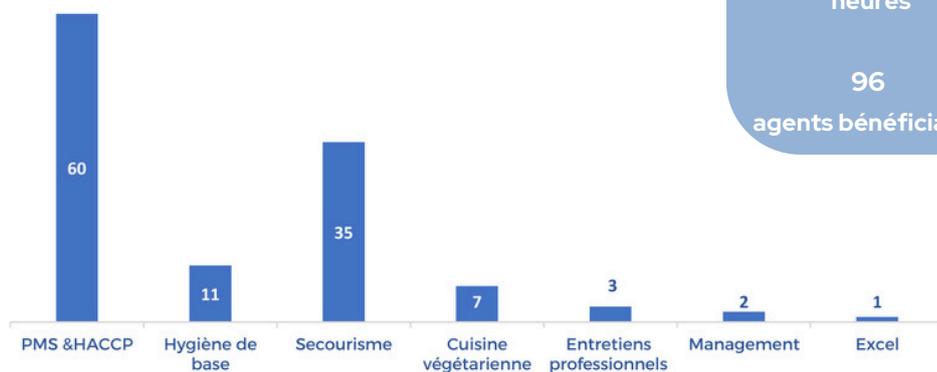
Aujourd'hui, les agents opérationnels, titulaires comme contractuels, bénéficient d'un régime indemnitaire, l'IFSE (Indemnité de Fonctions, de Sujétions et d'Expertise). Toutefois, ses bases et seuils ne sont plus pertinents.

Il a été proposé en comité technique de :

- Revoir les modalités d'attribution de l'indemnité de fonctions, de sujétions et d'expertise (l'IFSE) ;
- Mettre en place un CIA (Complément Indemnitaire Annuel) basé sur le respect des procédures et du plan de maîtrise sanitaire, l'investissement dans les projets de la Caisse et le surcroît de travail lié à des absences ou des problèmes bâtimentaires.

La formation

Les formations dispensées :



1.159 heures

96 agents bénéficiaires

Les nouveaux outils de management

Le livret d'accueil

Afin de renforcer le professionnalisme des personnels, un livret d'accueil est remis à chaque nouvel agent.

Il comporte les attendus en matière de présentation et de respect des règles d'hygiène en restauration collective.

Les évaluations

Afin de garantir la bonne adéquation d'un agent à son poste, une **évaluation de fin de période d'essai** a été mise en place.

L'évaluation porte sur les thématiques :

- comportements professionnels,
- hygiène et sécurité,
- compétences professionnelles sur la gestion des matériels et denrées ; la production le cas échéant ; la mise en place ; le service ; le nettoyage et la désinfection.

3. LA RESTAURATION SCOLAIRE

La Caisse des écoles sert des repas confectionnés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, tout en répondant aux objectifs ambitieux du nouveau Plan Alimentation Durable parisien.

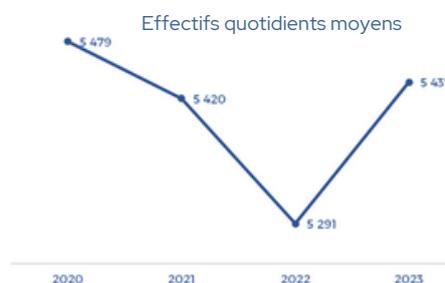
Servir des repas

La Caisse des écoles a servi **929 033 repas** en 2023. Chaque jour de classe, la Caisse des écoles fournit les repas aux élèves des maternelles, élémentaires et aux animateurs et ATSEM qui les accompagnent. 125 297 goûters récréatifs ont été délivrés aux élèves de maternelle pendant les jours de classe en 2023.

Les collégiens, les enseignants et les personnels de la Caisse des écoles peuvent également s'inscrire à la restauration scolaire.

Les repas sont également produits pour les enfants inscrits en centre de loisirs, tant pendant l'année scolaire que pendant les petites et grandes vacances.

Les effectifs quotidiens moyens, pour les seuls élèves inscrits à la restauration scolaire les lundi, mardi, jeudi et vendredi, diminuent jusqu'en septembre 2023, date à laquelle le collège Grange aux Belles est intégré dans les établissements gérés par la Caisse des écoles du 10.



Garantir la sécurité alimentaire

En 2023, un renforcement des procédures et contrôles a été mis en place, notamment dans les domaines du management et de la qualité.

Des **réunions mensuelles** se tiennent depuis janvier 2023 avec les responsables et leurs seconds, pour fluidifier le dialogue avec les centres et ajuster au plus vite les actions à mener suite à des dysfonctionnements qui seraient observés.

Des **audits** des cuisines assurant des portages ont été réalisés par le Service Parisien de la Santé Environnementale (SPSE).

Un **audit de l'ensemble des centres** de cuisson et satellites a été effectué par le prestataire Conform Expertise en mai et juin 2023.

Le **guide des bonnes pratiques d'hygiène** a été mis à jour de manière exhaustive.

Les équipes de l'ensemble des centres de cuisson ont été modifiées en mars et septembre 2023, pour réinitialiser un **roulement des personnels** tous les 3 ans.



Une **solution logicielle** adaptée au fonctionnement de la Caisse a été recherchée pour s'assurer du respect des protocoles et process, disposer d'un outil managérial de la qualité et de toute la traçabilité des opérations.

Proposer des menus conviviaux



Dès le mois d'octobre, la Caisse des écoles s'est mise à l'heure des Jeux Olympiques.



Produire avec des équipes investies et motivées

Dans le cadre de la semaine du goût, quatre équipes de cuisine ont laissé libre cours à leurs envies, et de beaux et savoureux menus ont été servis !

La Caisse des écoles a également participé au Grand Repas : le même menu, le même jour, partagé par tous les citoyens d'un même territoire. En 2023, ce menu unique a été inspiré par le chef Raphaël REGO, Chef au restaurant OKA à Paris.



Un savoir-faire reconnu

En 2023, la Caisse des écoles a participé aux premiers Trophées de la Restauration Collective Durable qui se sont tenus au cours du Festival du Mieux Manger.

Ces trophées ont été organisés pour mettre en lumière les réalisations des gestionnaires de la restauration collective parisienne dans le cadre du Plan Alimentation Durable 2021-2027 ainsi que les savoir-faire culinaires, dans le cadre d'un concours de desserts froids.

Le Dix'ruptif, moelleux à base de pois chiche au citron, cœur fraise et chantilly maison, produits majoritairement locaux en plus d'être BIO, a emporté le premier prix.

Une reconnaissance gratifiante pour les équipes qui œuvrent chaque jour auprès des enfants, par un jury de professionnels et de personnalités engagées pour le climat et l'alimentation durable, sous la présidence d'Audrey Pulvar.



Deux actions menées dans le cadre du PAD ont obtenu des coups de cœur : les pique niques fait maison et les formations métiers dispensées aux agents.

4. UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Fournir des repas durables

La Caisse des écoles du 10 s'est engagée dans des démarches globales au regard des enjeux de nutrition, de développement durable et de gestion des ressources, tant humaines que matérielles.

A ce titre, elle est labellisée Ecocert "En Cuisine"



- 40 % de BIO
- Au moins 8 composantes BIO et locales/mois
- Au moins 2 ingrédients BIO équitables/mois
- +50 % de cuisines à partir de produits bruts ou peu transformés
- Gestion écologique des déchets
- Limitation des plastiques et des détergents toxiques

Progression de la part d'achats durables et BIO

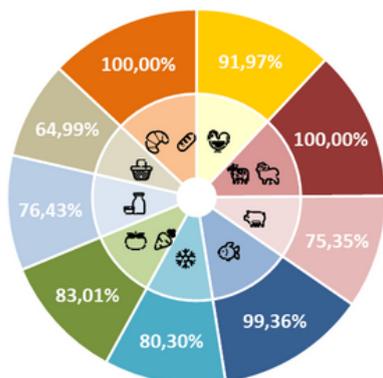


2023 :
85,22 %
 de produits durables
78,78 %
 de produits BIO

La Caisse des écoles a d'ores et déjà dépassé les objectifs fixés par la loi EGalim "à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique".

De même, au regard du Plan Alimentation Durable Parisien 2022-2027, la cible de s'approvisionner à hauteur de 75% d'alimentation issue de l'agriculture biologique est atteinte.

Les achats de denrées alimentaires BIO par famille de produits :



Les achats de denrées BIO et locales (moins de 250 km de Paris) :



Systématiquement BIO Ile de France	Systématiquement BIO à moins de 250 km (Oise, Loiret)	Dès que possible produit BIO d'Ile de France	Contrat tripartite moins de 250 km (Loiret)
Pois chiches cuits	Pain	Pommes de terre	Pommes
Lentilles sèches	Betteraves	Légumes de saison	
Haricots rouges cuits		Fromage blanc	
		Yaourt	
		Pâtes	

Le partenariat étroit se poursuit avec la COOP BIO d'Ile de France, titulaire du marché de fruits et légumes BIO et locaux.

2023 a été l'occasion de visiter l'atelier de transformation (épluchage, cuisson pour certains produits dits de 5 gamme) de Combs la Ville et de se rendre dans la ferme de Monsieur Frings, à Chevry Cossigny (77).



Un nouveau marché pour la fourniture de pain et de viennoiseries BIO a été notifié, en groupement de commandes formé par les Caisses de Paris Centre, du 10 et du 11. La Caisse des écoles du 10 est le mandataire du groupement.

Situé à Novilliers (60), le fournil des Ets MOULIN fabrique des produits exclusivement BIO, et la farine utilisée pour les pains des Caisses des écoles provient d'Ile de France (Moulins Bourgeois).



Proposer des menus durables

Des menus moins carnés

Depuis janvier 2020, la Caisse des écoles propose 2 menus végétariens par semaine, qui sont très majoritairement préparés sans produits transformés.

Depuis le 6 novembre 2023, une **offre végétarienne est proposée quotidiennement aux collégiens.**

Des pique niques maison

Fabriqués sur la cuisine Parmentier, ce sont jusqu'à 350 sandwiches « maison » variés qui sont proposés chaque jour pendant les vacances scolaires et les centres de loisirs d'été. En 2023, de nouvelles recettes à base de pains festifs ont été testées.

Premier contrat tripartite

Afin de bénéficier d'un approvisionnement BIO et local régulier en provenance d'un producteur clairement identifié, un contrat tripartite a été signé le 19 décembre 2023 pour la fourniture de pommes BIO entre le titulaire d'un marché de fruits et légumes LAURANCE Primeurs, le producteur SARL ORIUS OP et la Caisse des écoles.

Engagement a été pris pour la fourniture d'octobre à février, de 14 tonnes de pommes BIO par an. Les variétés n'ont pas été définies, afin de suivre les récoltes et les stocks des fruits.



Un nouveau partenariat s'est créé avec le fabricant de pâtes CQFD. Implanté en Seine et Marne, et s'approvisionnant en blé d'Ile de France, il est distribué par nos titulaires de marchés de denrées alimentaires. Afin de découvrir l'outil de production, une visite a été organisée pour les Caisses parisiennes, sous l'impulsion d'Audrey Pulvar.



Le tri, la collecte et la valorisation des déchets

Fin 2023, **25 établissements trient leurs biodéchets** à la cantine.

19 établissements sont équipés de tables ou bornes de tri, soit 6 établissements supplémentaires par rapport à 2022.

.Les 12 centres de cuisson générant le plus de biodéchets sont collectés par le prestataire de la Ville de Paris, les 7 autres sites par Love Your Waste (valorisation par méthanisation) et Les Alchimistes (valorisation en compost).

4 696 convives
concernés par le tri

76,4 tonnes
collectées et valorisées



Lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2018, la Caisse des écoles a signé une charte de lutte contre le gaspillage alimentaire dans laquelle elle s'engageait à mettre en place des mesures de lutte et à développer des projets éducatifs.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans les objectifs du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris et du Projet Educatif De Territoire du 10.

Les bonnes pratiques

- Proposition systématique de petites portions et portions normales pour les entrées, les produits laitiers (fromages) et les fruits.
- Affiches adaptées à l'âge des convives positionnées dans les réfectoires.



La sensibilisation

Le **challenge** inter-élémentaires « **Poubelle vide – Plateau mangé** », organisé à l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets. Les 3 écoles ayant les plus faibles poids de biodéchets à la fin de la semaine proposent un menu qui sera servi à tout l'arrondissement.

Deux ateliers " Que deviennent les déchets de la cantine ? " ont été animés par la chargée de développement durable.

Les enfants des maternelles Léon Schwartzenberg et Hôpital Saint Louis font ont pu faire le lien entre les biodéchets du jour et le compost.

Cet atelier était basé sur la manipulation du compost par les enfants.

Palmarès 2023



* sur un plateau moyen de 532g, 95g de nourriture est jetée à la table de tri ce qui équivaut à 17,6% de gaspillage alimentaire

Élémentaires		% gaspillage
1	Claude Vellefaux	95 g * 17,6%
2	Récollets	101 g 19,3%
3	Louis Blanc	106 g 19,8%



La sensibilisation des collégiens

Les commissions de restauration des collégiens

Elles réunissent des collégiens, des représentants du collège (CPE, gestionnaire, principal...), de la Caisse des écoles ainsi que la diététicienne en charge des menus.

Chaque commission se déroule en deux temps : la visite de la cuisine – afin de découvrir les équipements, les normes d'hygiène, l'organisation des équipes et les process de production – puis les échanges.

La commission de restauration du collège Françoise Seligmann s'est tenue le 30 mars 2023. Dans ce collège, la Caisse des écoles a participé au projet des éco-délégués sur le gaspillage alimentaire porté par la professeure documentaliste et le CPE, qui a abouti à la réalisation d'une vidéo.



Les animations

Une cheffe à la cantine

A l'occasion de la Semaine du Goût, la cheffe du restaurant Sezono, cuisine BIO, locale et de saison de l'arrondissement, s'est rendue à l'école élémentaire Récollets pour faire re-découvrir les légumes de saison. Répartis en 3 ateliers, les enfants ont pu toucher des légumes, réviser la saisonnalité, les enjeux du local et goûter des bouchées mystères réalisées à partir d'un légume.



Fête des fruits et légumes frais

100 enfants de l'école Eugène Varlin ont bénéficié d'une animation d'Interfel autour des fruits et légumes frais : saisonnalité, découverte des fruits et légumes, dégustation et remise de goodies.



Atelier "composition d'un menu plaisir équilibré,

Proposé aux 3 écoles lauréates du concours « poubelle vide – plateau mangé », l'atelier a été animé par la diététicienne, qui a rappelé les principes de l'équilibre alimentaire.

Les enfants ont conçu un menu plaisir équilibré, servi dans tout l'arrondissement.

Les visites de cuisine

Depuis le printemps 2022, des visites de cuisine sont proposées pour les centres de loisirs, pendant les vacances scolaires.

Dégustation de recettes végétariennes

Un groupe de 15 enfants de l'école Chabrol a été convié pour déguster des plats végétariens réalisés par des agents des Caisses des écoles parisiennes lors d'une formation. Les enfants ont goûté et donné leur avis sur les 7 recettes réalisées.

Des **ateliers cookies** animés par le conseiller culinaire de la Caisse des écoles ont été proposés dans 5 écoles. Les enfants ont pu découvrir la cuisine de leur établissement, le matériel et les process de production. Chaque cuisinier en herbe est reparti avec ses cookies, la recette, et un diplôme de cooki'chef.



Les projets

La Caisse des écoles a répondu en 2023 à de nouveaux appels à projets de la Ville de Paris et du SYCTOM.

En 2022, la Caisse des écoles a répondu à un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) de la Ville de Paris et proposé le projet « **Lutter contre le gaspillage par une meilleure consommation des repas, grâce à une sensibilisation conjointe des équipes d'animation et de cantine** ». Le projet ambitionne une modification durable des comportements par la formation des adultes encadrants et la sensibilisation des équipes, des familles et des enfants.

Lancé en 2022 dans 3 écoles volontaires, le projet s'est poursuivi en 2023 avec l'animation par la diététicienne d'un module de formation auprès de 12 agentes de cuisines, animatrices et REV ; une présentation à tous les enfants de l'école Ecluses Saint Martin du rôle de chacun sur le temps de repas, et par 4 animations dans 3 établissements.



Réponse à appel à projet du SYCTOM

Limiter le gaspillage alimentaire par l'amélioration du comportement des enfants.

Le projet ambitionne de compléter le champ d'action des campagnes de pesées réalisées plusieurs fois par an (analyse quantitative) en développant le volet sensibilisation et interaction avec les enfants.

Ce projet comprend 2 périodes de pesées par composantes, l'organisation de découvertes sensorielles, une réflexion avec les enfants sur les conséquences du gaspillage et une campagne d'affichage dans les réfectoires.

Réponse à appel à projet de la Ville de Paris

Sensibilisation à l'alimentation durable et au goût.

Est prévue dans chaque école et collège de l'arrondissement une animation autour de la saisonnalité, de l'équilibre alimentaire, des légumes, complétée pour les élémentaires et collèges par une dégustation.

Les interventions seront assurées par des prestataires externes dont le Groupement des Agriculteurs BIO d'Ile de France.

5. LA RELATION À L'USAGER

Des rencontres régulières

Les déjeuners dans les écoles

La présidente de la Caisse des écoles et le premier adjoint à la Maire du 10 se rendent régulièrement dans les réfectoires, pour un temps d'échanges constructifs avec les représentants de parents d'élèves.



Les commissions des menus

Les commissions sont un temps privilégié de discussion avec les représentants des parents d'élèves.

Deux commissions des menus se sont déroulées les 16 octobre et 25 mai 2023, réunissant Eric Algrain, la directrice de la Caisse des écoles et la responsable des commandes alimentaires, la diététicienne en charge des menus, des représentants de parents d'élèves, des membres du conseil d'administration et des REV des écoles de l'arrondissement.

Lors de ces sessions, les menus servis le mois précédent, en cours et à venir ont été détaillés, le fonctionnement, les objectifs et l'actualité de la Caisse présentés.

Des agents à l'écoute des familles

L'accueil, qui gère les inscriptions et la facturation, reçoit physiquement les familles les lundi, mercredi et jeudi de 8h30 à 17h00 et le vendredi de 8h30 à 12h00.

Les agents répondent aux sollicitations téléphoniques et par mail du lundi au vendredi.



Des démarches dématérialisées

Les inscriptions et la mise à jour des tarifs peuvent être effectuées depuis le portail famille.

93,52%

de paiements dématérialisés
(prèlevements ou carte bancaire)

Des informations exhaustives

Le site de la Caisse des écoles www.cde10.fr, l'instagram et le portail famille donnent aux familles les informations sur les menus, les questions fréquentes...



6. LES OEUVRES SOCIALES

Outre son activité de restauration scolaire, la Caisse des écoles réalise des œuvres sociales, dont les subventions aux écoles et les séjours d'été.

Les subventions aux écoles

Chaque année, la Caisse des écoles verse une subvention aux coopératives des écoles maternelles et élémentaires publiques de l'arrondissement pour l'achat de jouets de Noël et de livres de prix aux élèves.

Le montant de cette subvention est fixé par élève à 3€ pour les écoles maternelles et à 2 € pour les écoles élémentaires, selon les effectifs d'enfants inscrits. En 2023 cette subvention s'est élevée à 10.983 €.

Les séjours d'été

Les procédures de marchés publics, de réservation et de facturation des séjours sont prises en charge par la Ville de Paris depuis 2022. La Caisse des écoles assure la communication auprès des familles et centralise les demandes.

En 2023, sur les 104 places offertes, 95 ont été pourvues et 2 annulations de dernière minute ont été enregistrées, portant le nombre de départs à 93 enfants.

Thème du séjour 2024	7-10 ans		11-13 ans		14-16 ans		Total	
	Nb places offertes	Nb places attribuées						
Mer	15	12	12	12	13	13	40	37
Campagne	13	13	10	10	11	3	34	26
Montagne	11	11	9	9	10	10	30	30
Total	39	36	31	31	34	26	104	93

La répartition par tranche tarifaire des enfants ayant bénéficié des séjours en 2023 est la suivante :

Tranche tarifaire	Places attribuées	% de places attribuées	Tranche tarifaire	Places attribuées	% de places attribuées
T1	39	41,94%	T6	5	5,38%
T2	5	5,38%	T7	3	3,23%
T3	5	5,38%	T8	6	6,45%
T4	14	15,05%	T9	6	6,45%
T5	9	9,68%	T10	1	1,08%

Les 39 dossiers de la tranche tarifaire 1 ont été présentés par des contacts de centres d'hébergement d'urgence.

7. LA VIE DU CONSEIL

En 2023 le Conseil d'Administration s'est réuni cinq fois, et une nouvelle adhésion (triennale) a été enregistrée au cours de l'année 2023.

8. LE RAPPORT FINANCIER

Le budget primitif a été voté le 16 mars 2023.

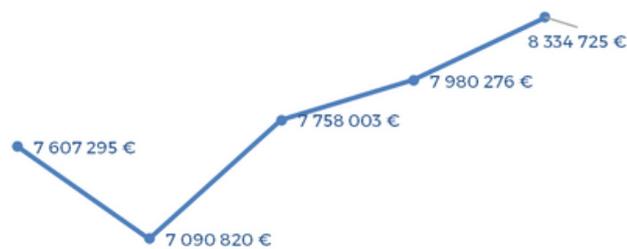
Les contextes économiques et de politique internationale en 2022 avaient conduit à une augmentation significative du coût des matières premières dans tous les domaines.

Les effets se ressentent en année pleine en 2023.

Dans le même temps, les recettes ont été impactées par la baisse des effectifs inscrits à la restauration scolaire.

Les dépenses de fonctionnement

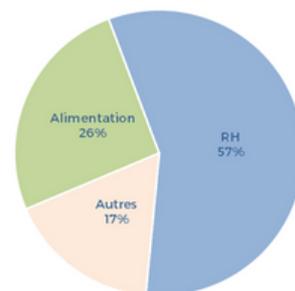
Dépenses de fonctionnement



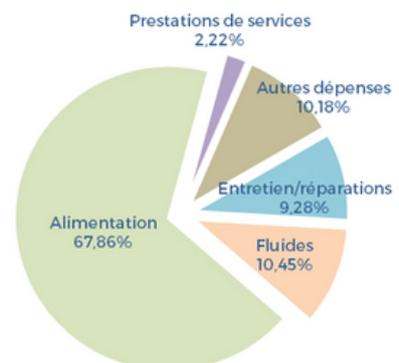
CA 2019 CA 2020 CA 2021 CA 2022 CA 2023

	Chapitre	CA 2021	CA 2022	CA 2023
Charges à caractère général	011	2 807 742,77 €	2 948 643,77 €	3 213 083,88 €
Charges de personnel	012	4 371 462,89 €	4 665 682,88 €	4 766 857,34 €
Autres charges de gestion courante	65	261 504,04 €	101 033,61 €	89 909,88 €
Charges exceptionnelles	67	7 035,73 €	1 276,00 €	2 300,08 €
Dotations aux provisions	68	310 257,96 €	263 639,80 €	262 573,93 €
TOTAL DÉPENSES FONCTIONNEMENT		7 758 003,39 €	7 980 276,06 €	8 334 725,11 €

Les grands postes budgétaires demeurent ceux liés aux achats alimentaires et au personnel



Au titre du **chapitre 11**, outre les dépenses alimentaires, se trouvent également les fluides, les maintenances et les dépenses d'entretien, répartis comme suit



Le prix de revient et la part alimentaire

Le calcul du prix de revient, défini par le Service de la Restauration Scolaire, prend en compte les dépenses totales et ne retraits plus les dépenses hors restauration.

Prix de revient	2021	2022	2023
Part alimentaire	1,93 €	1,87 €	2,31 €
RH	4,92 €	5,04 €	5,13 €
Dépenses diverses	1,55 €	1,49 €	1,32 €
Amortissement	0,26 €	0,23 €	0,22 €
Total	8,66 €	8,63 €	8,97 €

Au regard de l'inflation et de la qualité des produits servis, les dépenses alimentaires s'élevaient à 2 141 988,30 €.

Le coût portion a évolué en raison de recettes plus élaborées et ludiques, avec des accompagnements (gressin accompagnant du houmous, tortilla servie avec des radis ail et fines herbes...). De même, plus d'épices, de fruits secs ou de sauces sont incorporées dans les préparations culinaires (sauce soja...).

Certains produits ont de plus connu des augmentations tarifaires lors de la révision prévue par le marché, liées pour certains produits à une demande supérieure à l'offre (riz BIO + 17%, œufs BIO + 18%, brocolis cuits BIO +16%).

Les autres charges à caractère général

Les factures de fluides (électricité, gaz, eau) étaient attendues à hauteur des dépenses 2022.

Les mécanismes d'amortissement et de déductions ont conduit à une diminution importante, de 34,44 % par rapport au compte de gestion 2022.

Les dépenses en produits d'entretien et petits équipements, ont connu quant à elles une forte augmentation (19,61 %), en raison des révisions de prix ayant eu un impact très défavorable.

Pour le renouvellement du marché pour la fourniture de produits d'entretien, une procédure en groupement de commandes a été retenue par les Caisses des écoles de Paris centre et des 5e, 7e, 8e, 9e, 10e, 11e, 12e, 14e, 15e, 17e, 18e, 19e et 20e arrondissements.

Le mandataire du groupement est la Caisse des écoles du 20e.

La procédure a conduit à l'attribution de 3 marchés qui ont été notifiés le 26 septembre 2023.

Les dépenses de personnel

La progression de la masse salariale est de 2,17 % entre 2022 et 2023.

Elle est due notamment à des mesures réglementaires ou statutaires pour 76.500 € (report de la valeur du point ; revalorisation indiciaire ; report de l'augmentation du SMIC 2022 sur 2023; reconduction de l'indemnité de garantie du pouvoir d'achat pour 6 agents).

L'intégration du collège Grange aux Belles a conduit au recrutement du cuisinier, pour une dépense de 16.000 € sur le dernier trimestre 2023.

Deux agents en congés de longue maladie ont dû être remplacés pour un montant de 40.000 €.

Les charges exceptionnelles

Elles correspondent à des annulations partielles ou totales de titres, généralement après correction des tarifs applicables aux familles. Elles augmentent de 80,26%, pour une valeur nominale faible (2.300,28 €).

Les dotations aux amortissements et provisions

Les dotations aux amortissements et provisions sont en diminution de 5,2 %, au regard des seuls amortissements, la dotation aux provisions pour dépréciation des actifs circulants étant quant à elle portée à 60.000 €, en augmentation de 20 % par rapport aux provisions constituées en 2022.

Les recettes de fonctionnement

	CA 2021	CA 2022	Prévisions 2023	Réalisé 2023	% réalisé
Redevances pour services rendus	2 592 296,60 €	2 839 976,14 €	2 479 672,00 €	2 757 109,97 €	111,19%
Dotations et participations	4 501 664,83 €	4 692 391,69 €	5 509 650,00 €	5 808 330,25 €	105,42%
Autres produits de gestion courante	95,46 €	1,43 €	0,00 €	1 989,14 €	
Atténuations de charges	30 397,45 €	53 086,37 €	35 000,00 €	50 363,48 €	143,90%
Produits exceptionnels	12 229,77 €	176 554,61 €			
Reprises sur amortissements et provisions	50 000,00 €	100 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	100,00%
TOTAL	7 186 684,11 €	7 862 010,24 €	8 074 322,00 €	8 667 792,84 €	107,35%

Les redevances pour services rendus

Elles comportent les participations familiales et les ventes de repas.

La participation s'applique aux jours scolaires au cours desquels 867 796 repas ont été servis aux enfants.

Les produits des repas ont diminué de 2,23%. En 2023, la part de la participation des familles (restauration) a représenté 31,42 % des recettes et la subvention de restauration de la Ville de Paris 65,95 %.

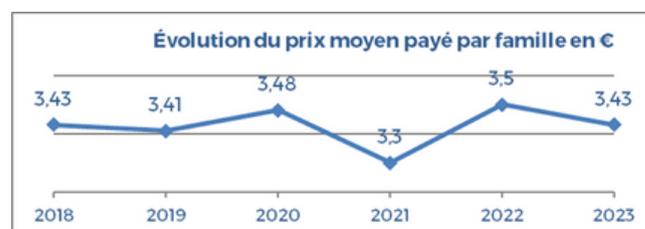
	CA 2021	CA 2022	CA 2023	Evolution
Participations familiales	2 553 431,34 €	2 785 402,77 €	2 723 325,29 €	-2,23%

Evolution des participations familiales

Depuis 2015, la grille tarifaire délibérée par le Conseil de Paris est inchangée. La part des repas servis pour les tranches les plus faibles a fortement augmenté depuis 2020, et amorce une diminution en 2023.

	Tarif 1 0,13 €	Tarif 2 0,85 €	Tarif 3 1,62 €	Tarif 4 2,28 €	Tarif 5 3,62 €	Tarif 6 4,61 €	Tarif 7 4,89 €	Tarif 8 5,10 €	Tarif 9 6,00 €	Tarif 10 7,00 €
2019	7,19%	7,66%	9,97%	18,84%	10,21%	12,09%	11,75%	9,74%	6,19%	6,36%
2020	8,52%	6,77%	8,72%	18,33%	9,98%	11,33%	12,00%	10,50%	7,06%	6,80%
2021	10,42%	6,61%	8,54%	18,07%	9,60%	10,83%	11,20%	10,86%	7,46%	6,41%
2022	11,65%	6,62%	8,96%	17,64%	9,65%	10,75%	9,99%	10,78%	7,52%	6,44%
2023	11,04%	6,37%	9,32%	18,19%	9,71%	10,00%	9,90%	10,98%	8,10%	6,39%

En 2023, la participation moyenne des familles diminue légèrement.



Les dotations et participations

D'un montant de 5 808 330,25 € elles sont en hausse de 23,78% par rapport à 2022.

Elles représentent 67,01% des recettes de fonctionnement, et comprennent :

	CA 2021	CA 2022	Prévisions 2023	Réalisé 2023	% réalisé
Subvention Restauration	4 352 560,00 €	4 539 755,00 €	5 443 800,00 €	5 716 350,00 €	5,01%
<i>Dont subvention intégration Grange aux Belles</i>				67 334 €	
<i>Dont subvention complémentaire (erreur maquettage)</i>				205 216 €	
Subvention Sortie plastique & lutte contre le gaspillage alimentaire		3 344,00 €		5 260,00 €	
Subvention restauration (Académie de Paris)		849,72 €		1 309,68 €	
Subvention France Agrimer	54 023,76 €	69 646,85 €	65 000,00 €	85 410,57 €	31,40%
Subvention séjours d'été	95 081,07 €	79 645,84 €			

La subvention restauration de la Ville de Paris

La Ville subventionne l'activité « restauration » au regard de la convention d'objectifs signée entre la Ville de Paris et la Caisse des écoles du 10, et les effectifs discutés lors du dialogue budgétaire annuel qui se tient entre la Caisse des écoles et la direction des affaires scolaires de la Ville.

En 2023, la subvention était, après correction d'une erreur matérielle, en augmentation de 24,34%.

Un versement supplémentaire a été effectué à hauteur de 67.334 € dans le cadre de l'intégration du collège Grange aux Belles dans le périmètre géré par la Caisse des écoles.

La subvention lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la sortie du plastique

Dans le cadre du Plan Alimentation Durable 2022-2027 et afin de renforcer les actions déjà engagées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Conseil de Paris a voté une subvention de 5.260 € en fonctionnement lors de la séance de novembre 2023.

La subvention France AGRIMER

La Caisse des écoles est inscrite au Programme « Lait et Fruit à l'école » proposé par France Agrimer, qui permet le versement d'aides européennes sous réserve que des fruits, légumes ou produits laitiers issus de l'agriculture biologique soient distribués les jours de classe aux effectifs déclarés.

En 2022 69.647 € ont été perçus à ce titre, et 85.410,57 € en 2023.

Les atténuations de charges

Les atténuations des charges sont en augmentation de 26,43% au regard de la valeur de produits stockés au 31 décembre 2023 (+10.195,85 €) et de remboursements sur rémunérations de personnel (trop perçu par les agents) pour 1.626,13€.

Conclusion sur le fonctionnement

Globalement, les dépenses de fonctionnement se sont élevées à 8.334.725,11 € en 2023, en augmentation de 4,44 % par rapport à 2022.

Les recettes se sont élevées à 8.667.792,84€, soit une augmentation de 10,25 % par rapport à l'exercice 2022.

L'exercice 2023 présente un résultat excédentaire de 333.067,73€.

Les excédents de fonctionnement cumulés, de 355.717,94 € au 31/12/2022, sont de 688.785,67 € au 31/12/2023.

Le budget d'investissement

Les dépenses d'investissement

En 2023, les dépenses d'investissement se sont élevées à 215.190,55 € contre 386.857,49 €, en 2022.

Les achats 2023 en investissement

Dans le cadre de l'intégration du collège Grange aux Belles dans le périmètre des établissements gérés par la Caisse des écoles, l'acquisition d'un nouveau four et les travaux pour son installation ont généré une dépense de 26.225,53 €.

8 armoires négatives pour les 4 centres de cuisson ont été achetées pour un total de 17.391,36 €.

Une armoire et une table réfrigérée ont été acquises pour Vicq d'Azir pour 13.059,24 €.

De nouvelles vitrines ont été installées dans le réfectoire élémentaire Louis Blanc (31.990,18 €).



Des **tablettes pour assurer la traçabilité** ont fait l'objet d'un achat pour 11.695,20 €.

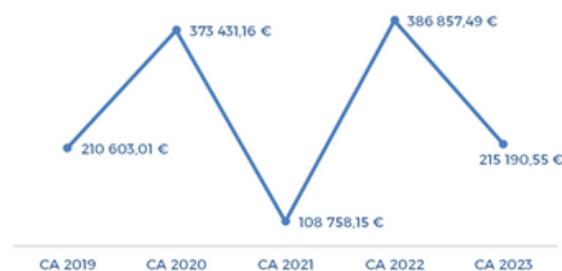
Du **matériel informatique et bureautique** a été acquis pour 8.048,90 €.

Des **plateaux inox** ont été commandés pour un montant de 44.254,68 €, pour permettre une expérimentation dans les collèges et les élémentaires dépendant de cuisines partagées avec des collèges. Ce montant qui relève du budget 2023 ne figure toutefois pas dans les dépenses constatées en 2023 car la livraison et la facturation sont intervenues en 2024.

Les réparations en investissement

Des réparations créant une nouvelle durée de vie aux matériels et donc relevant de l'investissement ont été effectuées pour 18.431,78€ (travaux sur pompe de relevage Pierre Bullet pour 9.006 €, interventions sur les groupes « froid » de Parmentier pour 6.056,26 €, 3.369,52 € pour la zone de préparations froides de Lancry).

Évolution des dépenses d'investissement



Des cellules de refroidissement ont été mises en place à Chabrol, Lancry, Petits Hôtels, Louise Michel et Valmy (31.756,50 €).

Ces appareils permettent de préparer certains plats de veille et de refroidir des préparations non servies dans les temps réglementaires.

Pour le développement des desserts maison sans recourir à des moules jetables, des moules à cake ont été acquis pour 17.577 €.

11.445,29 € ont été nécessaires pour l'achat de chariots d'égouttage dans le cadre des expérimentations 2024 de service en plateaux compartimentés.

Pour acquérir ces matériels, une procédure a été lancée en 2 lots.

Le lot pour l'acquisition de matériels réfrigérés et de cuisson a été attribué à l'entreprise LANEF.

Le lot pour les petits matériels (mixer, chariots...) a été attribué à IDEM CUISINE.

Ces marchés ont pris effet en juillet 2023 et arrivent à échéance le 31 décembre 2024.

C'est la société Eeworx avec la solution Eezytrace qui a été retenue dans le cadre d'une procédure adaptée, proposant l'outil le plus exhaustif et souple permettant de répondre à l'intégralité des besoins de la Caisse.

Les recettes d'investissement

	Chapitre	CA 2021	CA 2022	CA 2023	% évolution
Dotations, fonds divers et réserves	10	34 547 €	48 379 €	109 279 €	214,23%
Fonds de compensation de la TVA		34 547 €	20 248 €	18 613 €	-8,07%
Subvention d'investissement			28 131 €	90 666 €	222,30%
<i>Subvention de sortie du plastique</i>				65 408 €	
<i>Subvention équipement pour reprise collège Grange aux Belles</i>				25 258 €	
Amortissements des immobilisations	040	235 258 €	213 640 €	202 574 €	-5,18%
Total recette d'investissement		269 805 €	262 018 €	311 853 €	19,02%

Subvention Ville de Paris plan de sortie du plastique

Le Conseil de Paris a voté favorablement la délibération 2023DEVE48 pour soutenir les projets de sortie du plastique, pour un montant de 65.408 €.

Cette somme permet l'acquisition de moules à cake et épilateurs pour la réalisation de gâteaux, compotes et crumbles maison (montant estimé à 13.282 € action 9 du plan : Développer les préparations maison et privilégier l'utilisation de produits bruts) et l'achat de plateaux inox alvéolés et de chariots d'égouttage adaptés pour prévenir les risques professionnels liés aux ports de charges (montant estimé lors du dépôt du dossier de 52.125 € en investissement, action 3 du plan).

Subvention lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre du Plan Alimentation Durable 2022-2027 et afin de renforcer les actions déjà engagées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Conseil de Paris a voté en novembre 2023 une subvention de 33.172 € (délibération 2023DEVE66).

Cette délibération est intervenue trop tardivement pour que les sommes soient portées sur l'exercice 2023.

Subvention intégration du collège Grange aux Belles

La délibération 2023 DASCO 87 Caisse des écoles a accordé une subvention d'investissement de 25.258 € au titre de la restauration scolaire du collège la Grange aux Belles.

Conclusion sur l'investissement

En section d'investissement, les dépenses réalisées s'élèvent à 215.190,55 € pour 311.852,97 € de recettes.

Le résultat de clôture de la section d'investissement 2023 est excédentaire de 96.662,42€.

Les excédents d'investissement cumulés, qui s'élevaient à 547.735,35 € au 31/12/2022 sont de 644.397,77 €.

Des restes à réaliser, correspondant à des commandes qui n'ont pu être livrées et facturées avant la clôture budgétaire, seront mandatés en 2024.

