

RAPPORT ANNUEL

2024



SOMMAIRE

PRESENTATION 4

1. LES RESSOURCES HUMAINES 5

- LES EFFECTIFS
 - LE BUDGET DES RESSOURCES HUMAINES
 - LES MESURES SOCIALES
 - LA FORMATION CONTINUE
 - LES NOUVEAUX OUTILS DE MANAGEMENT
-

2. LA RESTAURATION SCOLAIRE 9

- PREPARER ET SERVIR DES REPAS DE QUALITE
 - GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
 - PROPOSER DES MENUS CONVIVIAUX
 - PRODUIRE AVEC DES ÉQUIPES INVESTIES ET MOTIVÉES
-

3. LA RESTAURATION RESPONSABLE 14

- FOURNIR DES REPAS DURABLES
 - SORTIR DU PLASTIQUE
 - TRIER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES
 - LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 - LES RÉPONSES AUX APPELS À PROJET
-

4. LA RELATION À L'USAGER 19

- DES RENCONTRES REGULIERES
- DES AGENTS À L'ÉCOUTE DES FAMILLES
- DES OUTILS NUMERIQUES

SOMMAIRE

5. LES OEUVRES SOCIALES 21

- LES SUBVENTIONS AUX ÉCOLES
 - LES SÉJOURS D'ÉTÉ
-

6. LA VIE DU CONSEIL 22

7. LE RAPPORT FINANCIER 23

- LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT
- LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT
- CONCLUSION SUR LE FONCTIONNEMENT
- LE BUDGET D'INVESTISSEMENT
- CONCLUSION SUR L'INVESTISSEMENT

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 la ou 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 écoles 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 2024 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 pour la période 2022-2024 pour assurer le niveau de qualité de prestation souhaité.



La caisse des écoles du 10e gère la restauration scolaire de :

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

19 établissements sont équipés d'une cuisine de préparation « sur place » et 5 écoles et un collège reçoivent des repas « en liaison chaude » préparés par 4 cuisines agréées de l'arrondissement.

EN 2024 :



936 784 REPAS
SERVIS



158 AGENTS



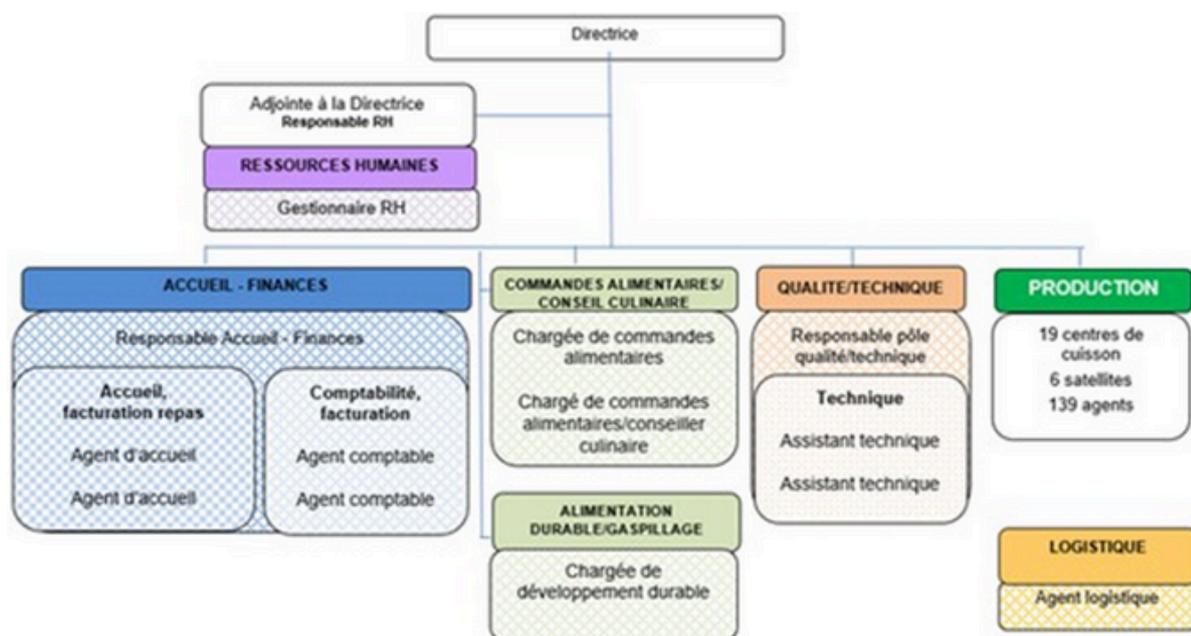
85.3 %
ALIMENTATION
DURABLE

1. LES RESSOURCES HUMAINES

Les effectifs

Au 31 décembre 2024, la caisse des écoles compte 158 agents, répartis entre le pôle administratif (15 agents) et des centres de production, qui regroupent la masse salariale la plus élevée (142 agents).

L'organigramme était le suivant :



La direction et les services supports comportent 16 postes, les cuisines et satellites 142 postes (3 chauffeurs ,1 lingère, 139 agents polyvalents de restauration).

La caisse des écoles du 10e comptait 158 agents, dont 41 titulaires et 117 contractuels.

Catégorie	Cadre d'emploi	Emploi budgété	Emplois pourvus	Titulaires	Contractuels à temps complet
<u>A</u>	Attachés	4	4	2	2
<u>B</u>	Rédacteur /Technicien	2	2	2	2
<u>C</u>	Adjoint administratif	152	152	37	21
TOTAL		158	158	41	25

Le budget des ressources humaines

Les paies se sont élevées à 5 074 139,16 , soit une augmentation de 416 100.15 € (+ 8,2%)*. Les autres dépenses de personnel ont concerné :

Intérim

48 859,81€

Bons
cadeaux

21 258,56€

Allocations chômage

46 442,42€

Vêtements de travail

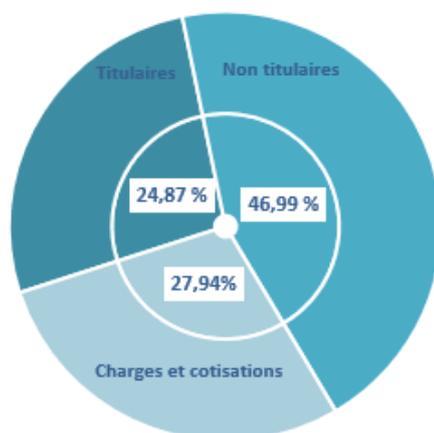
40 578,29 €

Médecine du travail

22 878,28 €

Formation

15 300 €



Les mesures sociales

Plusieurs mesures sociales ont été déployées au cours de ces dernières années :

Allocation Prévoyance santé

D'un montant de 108 à 285 € net, elle participe au paiement des mutuelles de nos agents. Elle a concerné 146 agents pour un montant de 65 000 €.

Allocation Rentrée scolaire

Il s'agit d'un bon d'achat 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 scolaire et ce dans la limite de 4 enfants.

77 agents en ont bénéficié pour un montant de 9 500 €.

Bons d'achat de Noël

Les agents ayant des enfants de moins de 16 ans ont eu des bons d'achat pour Noël.

160 bons ont été distribués à 90 agents pour un montant de 11 310 €.

Prime de départ à la retraite

3 primes de départ à la retraite ont été versées pour un montant de 2 160 €.

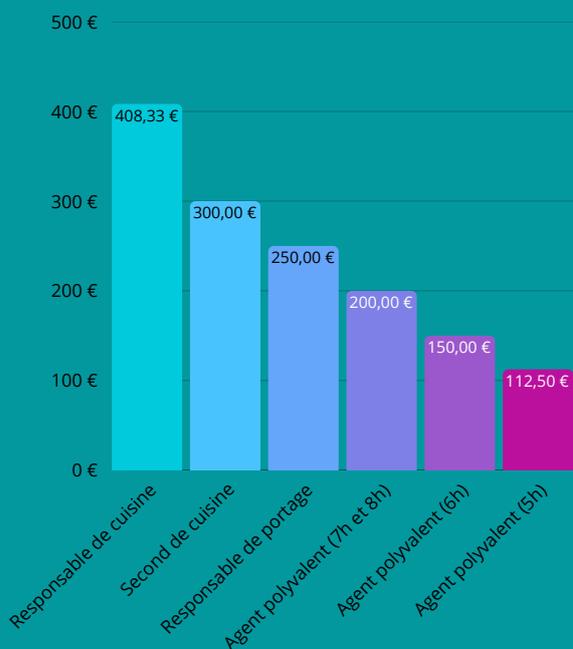
*Explications données en page 24.



Focus sur la refonte du régime indemnitaire

L'année 2024 a été marquée par l'introduction de nouveaux critères de versement de l'indemnité de fonctions de sujétions et d'expertise.

Le critère du nombre de repas servis qui était la base de son versement a été remplacé par celui de la fonction exercée qui demeure plus juste au vu de la baisse des effectifs dans l'arrondissement et des fonctions exercées par le personnel qui sont les mêmes quels que soient les centres.



Cette indemnité a été scindée en 2 parties :

-IFSE 1 basée sur des groupes de fonctions
-IFSE 2 basée sur des sujétions : sont valorisées les sujétions liées aux conditions de travail complexes (du fait de l'implantation du site de travail, de l'organisation des locaux, du collectif de travail, etc...), et indépendamment de la cotation des postes déterminant le montant de l'IFSE1.

Ainsi sont créés 2 sujétions :

- Sujétion de conditions de travail complexes du fait du collectif de travail ;
- contraintes bâtementaires.

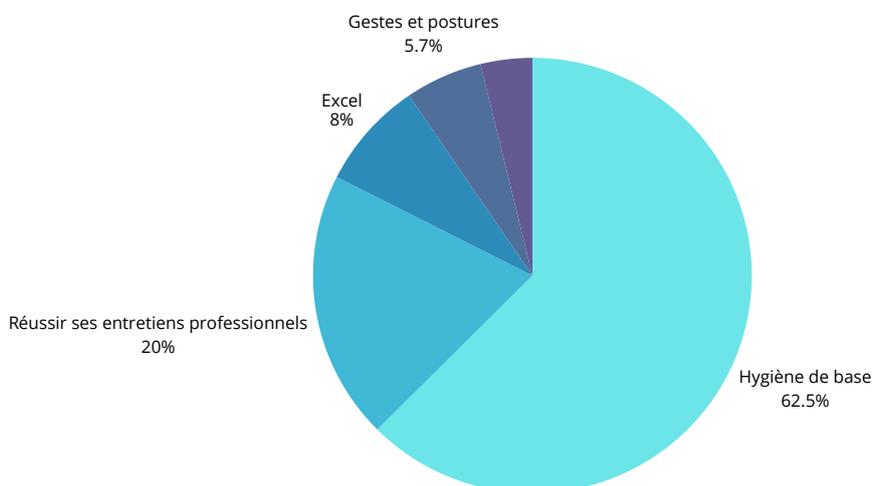
Cette indemnité sera versée annuellement au mois de décembre sur la base de l'exercice annuel constaté.

La formation continue

Les formations dispensées en 2024 ont concerné moins d'agents (81 agents) qu'en 2023 (96 agents) du fait des absences de personnel qui ont été plus nombreuses.

828 HEURES

81 AGENTS
BÉNÉFICAIRES



Les outils de management

La fête du personnel

Pour la première année, la caisse des écoles du 10e a réuni l'ensemble des agents autour d'un repas festif qui a permis de recharger les batteries avant d'attaquer la nouvelle année.



Les évaluations de fin de période d'essai :

Réactualisées en 2023, les évaluations de fin de période d'essai ont continué à être mises en place en 2024, afin de garantir la bonne adéquation d'un agent à son poste.

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.

2. 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 Plan Alimentation Durable parisien 2022-2027.

Préparer et servir des repas de qualité

La caisse des écoles a préparé et servi **936 784 repas** en 2024. Chaque jour de classe, la caisse des écoles fournit les repas aux élèves des écoles maternelles, élémentaires, collèges ainsi qu'aux animateurs et ATSEM qui les accompagnent. Les enseignants et les personnels de la caisse des écoles peuvent également s'inscrire à la restauration scolaire.

123 168 goûters récréatifs ont été délivrés aux élèves de maternelle pendant les jours de classe en 2024, contre 125 297 en 2023.

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. En 2024, cela a représenté 65 421 repas (repas des adultes compris).



Garantir la sécurité alimentaire

En 2024, les actions engagées en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ont été poursuivies et renforcées, dans une logique d'amélioration continue et de prévention des risques.

Les plans de contrôle ont été étoffés, notamment en matière d'analyses de denrées alimentaires. L'ensemble des prélèvements réalisés par le prestataire externe ont fait l'objet d'un suivi rigoureux, avec un taux de conformité de 100 % sur les denrées analysées, témoignant d'une excellente maîtrise des protocoles de production.

Par ailleurs, une évaluation systématique des responsables a été mise en œuvre dans le cadre des mobilités internes ou des évolutions de poste, afin de valider la maîtrise des fondamentaux et des responsabilités spécifiques à leurs fonctions.

Les équipes ont également été sensibilisées de manière renforcée aux enjeux liés aux inspections de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), dans l'objectif d'assurer une pleine conformité et une préparation optimale lors des contrôles.

Enfin, une nouvelle étape a été franchie dans la digitalisation des outils du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (outils HACCP) avec le lancement officiel d'une solution de traçabilité numérique. Ce déploiement progressif, accompagné d'un retrait des supports papier, vise à sécuriser l'ensemble des opérations, à fiabiliser les données et à offrir un pilotage en temps réel aux équipes de terrain comme aux responsables.

Proposer des menus conviviaux

Des menus aux couleurs des JO



Pour la 3e fois de son histoire, la ville de Paris a accueilli les jeux olympiques en 2024. La caisse des écoles s'est mise à l'heure des jeux olympiques en proposant chaque mois un menu thématique, qui a fait voyager les enfants entre le Royaume Uni, la Chine, le Brésil, en passant par l'Espagne.



Le Grand Repas 2024

Pour la 3e année consécutive, la caisse des écoles a participé au « Grand Repas »

Le concept est simple : une fois par an, le même jour, l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle qui proposent aux citoyens d'un même territoire de partager un même menu local. Chaque menu est élaboré et conçu par une marraine ou un parrain Chef local, à partir de produits locaux et de saison. En 2024, ce menu unique a été inspiré par le chef étoilé Hubert Duchene, Chef au restaurant H à Paris.



Les menus à thème 2024

La caisse des écoles propose tout au long de l'année des menus thématiques pour la plus grande joie des enfants.

En janvier, Menu Franco-Allemand



En mai, Menu Breton



En février, Menu Franco-Chinois



En novembre Menu Italien



Des collaborations inédites

Dans le cadre du « Festival du Mieux Manger » 2024, un repas en collaboration avec le chef Eric Fontanini (Chef propriétaire du restaurant « Habile » rue Lancry) a été servi à l'école Parmentier.

Le chef est venu adapter avec les équipes de la cuisine Parmentier, une entrée et un plat de son restaurant, le tout 100% végétarien.

Ce menu a fait le bonheur de près de 700 convives sur 3 écoles.

Les plats servis étaient :

- Betteraves rôties au sel, vinaigre de framboise et noisettes.
- Lasagnes végétariennes à la tome fumée de Bray.

Cette collaboration a permis à l'équipe de cuisine de pouvoir évoluer et échanger auprès d'un grand chef de cuisine (Maître restaurateur de France), d'acquiescer de nouvelles techniques, de travailler des produits bruts jamais travaillés auparavant, telle que la betterave crue. L'expérience s'est prolongée auprès des enfants sur l'heure du déjeuner avec le chef et son épouse Camille Andrieux, qui ont pu échanger avec leurs petits convives.



La déclinaison de la semaine du goût dans le 10e

LA SEMAINE DU GOÛT
2024

La caisse des écoles du 10e a proposé de travailler autour du thème de l'Orient Express. Chaque jour de la semaine a été servi un menu directement inspiré d'une ville étape de l'Orient Express : Paris, Venise, Budapest et Constantinople.

Le dernier jour a été servie une adaptation d'un menu servi à bord du train en 1884. Cette thématique a permis d'explorer divers plats et spécialités de pays étrangers.



Vis ma vie de cantinière

« Qui cuisine aujourd'hui ? C'est nous ! »
A l'occasion de la Semaine du Goût 2024, l'équipe de cuisine et le conseiller culinaire de la caisse des écoles du 10e ont invité 6 enfants à intégrer la brigade pour un « Vis ma vie de cuisinier.e de la restauration collective ».

Dès 8h30, une fois la tenue de cuisine revêtue, les élèves ont découvert le quotidien de l'équipe : réception des denrées, respect des normes d'hygiène, préparation du repas, aide à la remise en état de la cuisine, déjeuner avec l'équipe avant l'arrivée des convives et service au self !

Et à l'issue de l'atelier, un diplôme Semaine du Goût 2024 a été décerné à chaque enfant.

Le Salon International de l'Agriculture



La caisse des écoles du 10e a été sollicitée par le cabinet d'Audrey Pulvar, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts, pour développer une collaboration avec les producteurs et fermiers de Loué au sein du Salon international de l'agriculture.

Lors de cet événement, 3 agents de la caisse des écoles ont réalisé 3 recettes à base d'œufs qui ont été dégustées par le public présent sur le salon.



Produire avec des équipes investies et motivées

Un savoir qui se partage

A l'initiative de la Ville de Paris, en collaboration avec Cap Veggie, 13 caisses des écoles et l'ASPP ont participé à l'élaboration d'un livret de 40 recettes végétariennes.

Deux personnes de la caisse des écoles du 10e ont participé à cette aventure.

Cette initiative a permis, à plusieurs reprises dans l'année, d'organiser des rencontres et des échanges avec d'autres caisses des écoles autour de la thématique des menus végétariens.

A l'issue de ces rencontres, a été publié à l'intention des caisses des écoles et des familles, un recueil de 40 recettes végétariennes, qui sont servies sur les écoles parisiennes.

Fort du succès de ce premier recueil, un second est en route, sur le même principe participatif.

Cette fois-ci il sera consacré aux « Légumes » (Entrée, garniture ; plat végété ou dessert).

Un savoir-faire reconnu pour la 2e année consécutive !

La caisse des écoles du 10e participait pour la seconde année consécutive aux trophées de la restauration collective durable, dans la catégorie dessert, qui se sont tenus dans le cadre 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.

La caisse des écoles du 10e a présenté son dessert, le « Dix-continu » dessert fait à base de restes de pains (3 pains différents), façon pain perdu et un duo de fraises cuites et crues. Le tout servi avec une eau de queue de fraises. Grâce à ce dessert, élaboré par le conseiller culinaire et servi dans toutes les cantines du 10e, la caisse des écoles du 10e a remporté le 1er prix pour la deuxième année consécutive.



3. LA RESTAURATION RESPONSABLE

Fournir des repas durables

La caisse des écoles du 10e 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.

Elle a été labélisée pour 2 ans Ecocert "En cuisine".

En 2024, les menus comprenaient :

	en 2023	en 2024
 Produits durable	81.1 %	85.3 %
 Produits Bio	65.3 %	71.5 %

La caisse des écoles a d'ores et déjà dépassé les objectifs de la loi EGAlim qui fixait à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique.

Concernant le Plan Alimentation Durable Parisien 2022-2027, la caisse des écoles du 10e se rapproche de l'objectif de s'approvisionner à hauteur de 75% d'alimentation issue de l'agriculture biologique.

Des menus moins carnés pour un plus grand respect de l'environnement

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 enquêtes de satisfaction ont été réalisées en 2024 auprès des collégiens, ce qui a permis d'ajuster le pourcentage de répartition entre la production de plat carné et de plat végétarien.

Sortir du plastique

Suite à une expérimentation réalisée sur le collège Louise Michel du 16 janvier au 3 février 2023 et sur l'élémentaire Marseille du 9 mai au 9 juin, les plateaux compartimentés en inox ont été progressivement déployés dans les 5 collèges de l'arrondissement entre mai et juin 2024. De fabrication française, ces plateaux ont été conçus pour la Marine Nationale dans les années 70.

Les atouts du plateau inox :

- Diminution du poids porté par les collégiens (à vide : 850g pour le plateau inox pour 1,9kg pour les plateaux « standard ») ;
- Diminution du port de charge et du nombre de manipulations pour les agents ; moins de dressage pour les périphériques ;
- Nouvelle répartition des tâches en enlevant les tâches répétitives de dressage ;
- Réduction des quantités de produits lessiviels, d'eau et d'électricité ;
- Levier pour limiter le gaspillage alimentaire (choix des quantités de périphériques par les convives).

Ce projet a bénéficié d'un soutien financier de la Ville de Paris à hauteur de 50% du montant demandé pour l'année 2023 (soit une subvention de 52 125€) permettant l'acquisition de 1 730 plateaux estampillés caisse des écoles du 10e et Mairie du 10e et de chariots d'égouttage.

Ce projet a bénéficié d'une communication de la Maire du 10e à chaque famille. Un accompagnement de la caisse des écoles a précédé le déploiement :

- Accompagnement des convives sur chaque site
- Déjeuner avec les parents élus et le premier adjoint dans les 5 collèges
- Sondages en sortie de réfectoire réalisés dans chaque établissement

Malgré une certaine résistance de départ, les collégiens confirment la praticité et la réduction de charge du plateau, et comprennent les enjeux de développement durable des plateaux.



Trier les déchets alimentaires

Depuis 2016, la caisse des écoles pratique le tri des déchets alimentaires dans les réfectoires produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an. Initialement limité aux établissements collectés par la Ville de Paris ou par les prestataires Love Your Waste et Les Alchimistes, le tri est généralisé le 1er janvier 2024. Les restes alimentaires triés sont pesés puis collectés pour être valorisés.

En 2024, 95 569 tonnes de biodéchets collectées ont été valorisés (contre 76 411 tonnes en 2023).



La généralisation du tri dans les réfectoires s'est accompagnée de la mise en place de tables de tri, pour certaines réalisées à partir de matériel de récupération. En 2024, la caisse des écoles a présenté un projet d'équipement homogène de tables de tri, en anticipant la possible généralisation de l'utilisation de plateaux inox.

14 tables de tri en inox réalisées sur mesure viendront équiper les réfectoires à horizon 2025. Ce projet bénéficie d'un accompagnement financier du SYCTOM à hauteur de 21 000€.

Lutter 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.

Diffuser les bonnes pratiques

Pour les entrées, les produits laitiers (fromages) et les fruits, les enfants peuvent se servir des petites portions ou des portions normales.

Des affiches adaptées à l'âge des convives sont positionnées dans les réfectoires.



Sensibiliser

A l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, qui s'est déroulée du 18 au 22 novembre 2024, la caisse des écoles du 10e a lancé la 4e édition du grand challenge inter écoles élémentaires « Poubelle vide – Plateau mangé ».

Tous les élèves d'élémentaires sont invités à réduire le gaspillage alimentaire. Les équipes de cantine et d'animation sensibilisent les élèves à se servir selon leur faim, des affiches sont installées dans les selfs.

Les écoles La Fayette, Martel et Lancry ont été les plus vertueuses en 2024. Chaque école a proposé un menu « plaisir et zéro- déchet » servi dans tout l'arrondissement avant la fin de l'année scolaire. Afin que le menu respecte les obligations nutritionnelles imposées à la restauration scolaire, chaque école a bénéficié au préalable d'un atelier « élaboration d'un menu plaisir et équilibré » animé par la diététicienne de la caisse des écoles. Les enfants intègrent ainsi les contraintes d'équilibre alimentaire dans leurs propositions.



Les menus servis en 2024 et élaborés par les écoles, Claude Vellefaux, Récollets et Louis Blanc, lauréates 2023 :



Les animations

En 2024, 71 animations ont été proposées par la caisse des écoles, animées par la diététicienne, le conseiller culinaire et des volontaires en service civique ou par des prestataires extérieurs et fournisseurs.

Quelques exemples d'animations :

Découverte sensorielle des entrées à base de légumes :

Une sensibilisation a été proposée dans les réfectoires autour des légumes peu appréciés par les enfants : betteraves, endives, chou...Après une présentation du légume sous sa forme brute, des explications ont été données sur le mode de culture et ils étaient ensuite invités à sentir et goûter les différentes recettes.

La quasi-unanimité des enfants a accepté de goûter et certains se sont servis de l'entrée sur laquelle ils avaient fait l'impasse. Sept sensibilisations ont été réalisées et une formation à cette méthode a été proposée aux animateurs de l'école Eugène Varlin.



La pesée du gaspillage alimentaire :

Un important projet de lutte contre le gaspillage alimentaire a été mené sur les écoles Louis Blanc, Eugène Varlin, Vicq d'Azir et Lancy. Coconstruit par la diététicienne et la chargée de développement durable, soutenu financièrement par la Ville, ce projet comprenait une semaine de pesées par composante dans chaque établissement suivi d'une restitution des chiffres du gaspillage par la diététicienne. Les élèves étaient ensuite invités à réaliser des affiches de sensibilisation au gaspillage. Une deuxième semaine de pesées suivie d'une nouvelle restitution pour évaluer l'impact du travail des enfants et les progrès clôturait ce projet.



Atelier "A la recherche du légume mystère"



Après une première animation réalisée dans le cadre de la Semaine du Goût © 2023, la cheffe Ai Loan Dupuis revient en 2024. Dans le cadre d'un projet soutenu financièrement par la Ville de Paris, « A la recherche du légume mystère » est une animation de la cheffe Ai Loan Dupuis, engagée dans la cuisine légumière de saison et locale, impliquée dans le Quartier Zero Déchet de la Mairie du 10e.

Les 10 animations ludiques ont touché 450 enfants au total.

L'atelier, d'une durée d'1/2h, comprenait :

- la reconnaissance des légumes de saison et l'identification des intrus (légumes hors saison) ;
- la dégustation de bouchées « mystère » et l'identification du légume cuisiné.

Le point fort de cette animation repose sur son approche ludique et sensorielle.

A l'issue de l'animation, chaque participant repartait avec un diplôme.

Spectacle musical "mon potager enchanté"

60 enfants de la petite à la grande section ont assisté au spectacle musical "mon potager enchanté" dans le préau de l'école Legouvé. Dans ce spectacle interactif, Benoit, chanteur pour enfant, a donné aux végétaux une figure de héros de la bonne humeur et de l'énergie. En faisant redécouvrir en chanson les légumes et les fruits de saison, il a sensibilisé les enfants sur la nécessité de "protéger la planète avec sa fourchette".



Atelier sur le compost :

Animé par la chargée de développement durable à l'école maternelle Hôpital Saint Louis et Léon Schwartzberg, cet atelier visait à expliquer aux enfants l'intérêt du geste de tri à la cantine et le devenir des restes des assiettes. Cette animation sensorielle était basée sur la manipulation et l'identification d'un ver de terre vivant dans la matière issue du compostage des déchets.

Les visites de cuisine

Trois visites de cuisines ont été proposées aux équipes périscolaires pour les enfants des centres de loisirs pendant les vacances scolaires. Un petit fascicule est remis aux enfants en fin de visite pour transmission aux familles.



Dégustation de soupes froides

Dans le cadre de la mise en place de nouvelles recettes, la Cde a souhaité enrichir les menus d'une soupe froide, autre que le gaspacho déjà servi.

Pour recueillir l'avis des enfants et faire de ce test une animation ludique, un test gustatif a été proposé à tous les élèves d'une école pilote (Claude Vellefaux) sous forme d'animation.

Les enfants se sont servis au self comme habituellement et des agents de la caisse sont passés entre les tables pour servir les 3 soupes froides en verrine (betterave, petits pois et pastèque). L'avis des enfants a été recueilli par un système de vote en sortie de réfectoire.



Les réponses aux appels à projet

Chaque année, la caisse des écoles répond à des Appels à Manifestation d'Intérêt (AMI) ou Appels à Projet (AAP) proposés par la Ville ou le SYCTOM pour l'accompagner dans le financement de ses projets en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire et dans la poursuite des objectifs du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris (favoriser le cuisiné maison, sortie du plastique, végétalisation de l'assiette...).

En 2024, la caisse des écoles a déposé des dossiers pour les projets suivants :

- Avril 2024 (AMI de la Ville de Paris) : Acquisition de cellules de refroidissement ; lunch box ; plateaux inox et chariots d'égouttage ; une table de tri ; sensibilisation des enfants sur les légumes locaux et de saison. Sur les 291 388€ demandés, la cde a été financée à hauteur de 167 155 € (seuls les projets en investissements ont été retenus sur cet AMI),
- Juin 2024 (SYCTOM) : Financement de 14 tables de tri. Les 21 000€ demandés ont été accordés.

4. 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 directions d'école, les équipes d'animation et les enfants.



Les commissions des menus

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

Deux commissions des menus se sont déroulées le 27 février et le 25 novembre 2024 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. Il en est ressorti les points saillants suivants :



- Comme pratiqué quotidiennement en élémentaire et dans les collèges, il est décidé qu'un plateau témoin sera également mis en place dans les réfectoires de maternelle pour faciliter la visualisation par les enfants et à destination des ATSEM et équipes d'animation pour mieux appréhender les quantités à servir (commission de février 2024),
- Les résultats des clubs des goûteurs et des challenges inter-écoles « poubelle vide-plateau mangé » seront transmis aux parents, qui seront également sollicités pour participer aux prochaines éditions du club des goûteurs (commission de février 2024),
- A la demande des collégiens, la caisse des écoles s'engage à sourcer de nouvelles références de boulettes et de produits végétariens pour varier l'offre végétarienne et expérimenter de nouvelles recettes.

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, au 3e étage de la Mairie d'arrondissement.

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



Des outils numériques

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

Les inscriptions et la mise à jour des tarifs peuvent être effectuées depuis le portail famille. En 2024, les paiements dématérialisés (prélèvements ou carte bancaire) ont représenté 86,33 % contre 93,52 % en 2023. Cette baisse s'explique par le fait que le lien renvoyant sur le portail familles n'était pas à jour sur le site de la CDE du 10e.



La caisse des écoles se délocalise

Première participation au Forum des Associations en 2024 pour être au plus près des familles : rencontre avec les usagers, inscription à la restauration scolaire, présentation du fonctionnement de la caisse des écoles, des animations et de la sensibilisation dans les écoles.



5. LES OEUVRES SOCIALES

Outre son activité de restauration scolaire, la caisse des écoles réalise des œuvres sociales, à travers le versement des subventions aux écoles et l'organisation de 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 aux élèves. Le montant de cette subvention est fixé à 3€ par élève pour les écoles maternelles et à 2 € pour les écoles élémentaires. En 2024 cette subvention s'est élevée à 9 356.00 €.

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 2024, 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	
	places offertes	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.

6. LA VIE DU CONSEIL

En 2024, le Conseil d'Administration s'est réuni à cinq reprises. Lors de ces séances, les membres ont adopté l'ensemble des délibérations nécessaires au bon fonctionnement de la caisse, notamment en ce qui concerne le budget et la gestion du personnel. Voici quelques exemples de délibérations votées :

- délibération relative au versement d'une prime de pouvoir d'achat exceptionnelle,
- délibération relative au versement de l'allocation prévoyance santé,
- délibération relative au versement de l'allocation de rentrée scolaire,
- délibération relative au montant des tarifs adultes,
- délibération autorisant la signature d'une convention avec le GIP Aquaphobie,
- délibération autorisant la caisse à signer à une convention de groupement pour la fourniture de pain et de viennoiseries issus de l'agriculture biologique,
- délibération modifiant le régime indemnitaire des agents.

7. LE RAPPORT FINANCIER

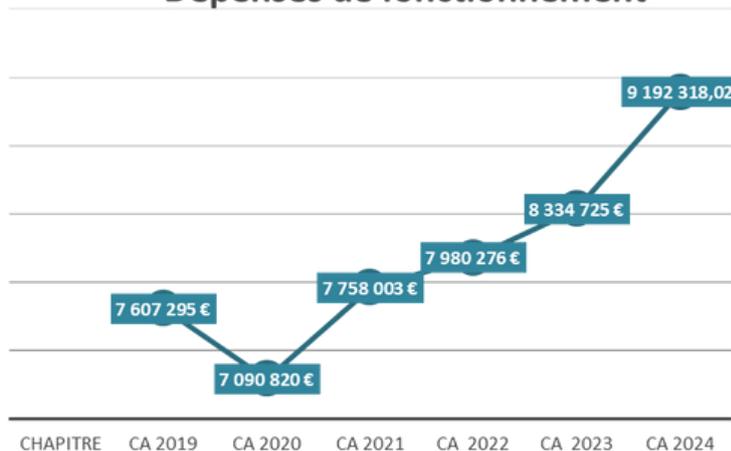
Le budget primitif a été voté le 18 mars 2024. Les contextes économiques et de politique internationale en 2022 avaient conduit à une augmentation significative du coût des matières premières dans tous les domaines. Les effets se sont ressentis en année pleine en 2023 et se sont poursuivis en 2024.

Les recettes qui avaient été impactées par la baisse des effectifs inscrits à la restauration scolaire en 2023, augmentent significativement en 2024.

Les dépenses de fonctionnement

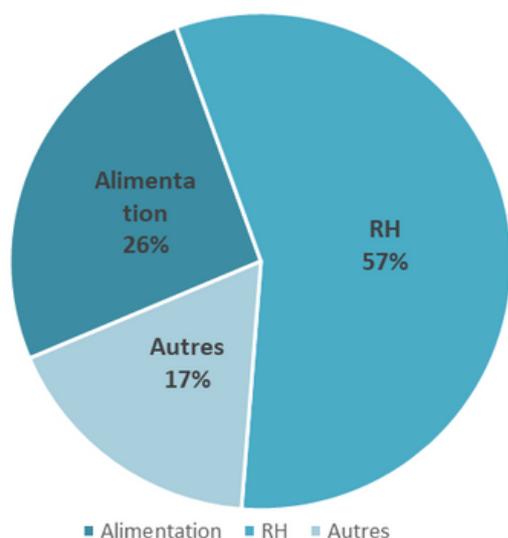
Les dépenses de fonctionnement sont en hausse de 11,66 % par rapport à l'année 2023.

Dépenses de fonctionnement

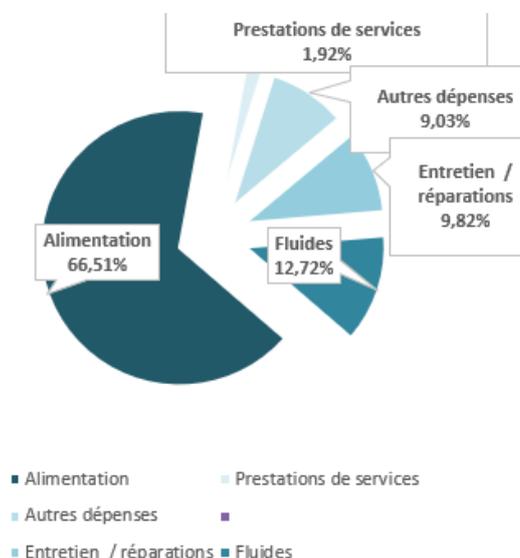


	Chapître	CA 2022	CA 2023	CA 2024
Charges à caractère général	011	2 948 643,77	3 213 083,88	3 587 569,60
Charges de personnel	012	4 665 682,88	4 766 857,34	5 213 578,23
Autres charges de gestion courante	65	101 033,61	89 909,88	119 226,59
Charges exceptionnelles	67	1 276,00	2 300,08	1 235,10
Dotations aux provisions	68	263 639,80	262 573,93	270 708,50
Total dépenses de fonctionnement		7 980 276 €	8 334 725 €	9 192 318,02

Les grands postes budgétaires demeurent ceux liés aux achats alimentaires et au personnel. La répartition entre ces postes restent similaires à ceux de 2023.



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 retire plus les dépenses hors restauration.

Les dépenses alimentaires continuent à être en progression (2 381 939,09 € en 2024 contre 2 141 988,30 € en 2023). Cela s'explique notamment par la part d'alimentation durable qui est également en progression.

Prix de revient	2021	2022	2023	2024
Part alimentaire	1.93	1.97	2.31	2.57
Ressources humaines	4.92	5.04	5.13	5.64
Dépenses diverses	1.55	1.49	1.32	1.51
Amortissement	0.26	0.23	0.22	0.21
Total	8.66	8.63	8.97	9.94

Les dépenses de personnel

Cette évolution est liée notamment :

- à la réintégration en août 2024 d'un agent en disponibilité. Coût : 16 800 €;
- au report de la revalorisation indiciaire liée à l'augmentation du SMIC du 1er mai 2023. Coût : 19 750 € ;
- au report de la revalorisation du point d'indice de la fonction publique du 1er juillet 2023. Coût : 10 200 € ;
- à la revalorisation de 5 points d'indice de la fonction publique au 1er janvier 2024. Coût : 48 500 € ;
- à la prime de pouvoir d'achat dite « prime Macron ». Coût 67 000 € ;
- aux dépenses d'intérim plus importantes qu'en 2023. Coût : 10 000 € ;
- à l'augmentation au 1er janvier 2024 du passe Navigo et de sa prise en charge à 75%. Coût : 40 000 €.

L'année 2024 a également été marquée par l'intégration dans les effectifs de la caisse des écoles de deux postes supplémentaires liées à la reprise de la restauration scolaire du collège la Grange-aux-Belles (1 poste de responsable de 28 000 € et 1 poste de 8 heures pour 21 000 €). Un poste supplémentaire de 5 heures a été recruté en complément pour un montant annuel de 15 550 €.

Une responsable qualité a rejoint en 2024 le pôle administratif (coût annuel de 42 168 €).

Enfin l'adoption du nouveau régime indemnitaire a conduit au versement de 15 800 € au titre des mois d'octobre à décembre.

Les charges exceptionnelles

Elles correspondent à des annulations partielles ou totales de titres, généralement après correction des tarifs applicables aux familles. Elles baissent de 46.30 % pour une valeur nominale faible de 1 235.10 €.

Les dotations aux amortissements et provisions

La dotation aux amortissements est en diminution de 3.39 % et la dotation aux provisions pour dépréciation des actifs circulant est porté à 75 000 €, en augmentation de 25 % par rapport aux provisions constituées en 2023.

Les recettes de fonctionnement

	CA 2021	CA 2022	CA 2023	Prévisions 2024	Réalisé 2024	% réalisé
Redevances pour services rendus	2 592 296,60 €	2 839 976,14 €	2 757 109,97 €	2 718 608,00 €	2 890 600,68 €	106,33%
Dotations et participations	4 501 664,83 €	4 692 391,69 €	5 808 330,25 €	6 434 800,00 €	6 449 544,57 €	100,23%
Autres produits de gestion courante	95,46 €	1,43 €	1 989,14 €	0,00 €	5 715,43 €	
Atténuations de charges	30 397,45 €	53 086,37 €	50 363,48 €	40 000,00 €	52 069,97 €	130,17%
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 €	50 000	100,00%
TOTAL	7 186 684,11 €	7 862 010,24 €	8 667 792,84 €	9 243 408,00 €	9 447 930,65 €	102,21%

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 849 825 repas ont été servis aux enfants.

Les produits des repas ont augmenté de 4,95 %, contrairement à l'année 2023, où ils avaient diminué de 2,23 %. En 2024, la part de la participation des familles (restauration) a représenté 30 % des recettes et la subvention de restauration de la Ville de Paris 67 %.

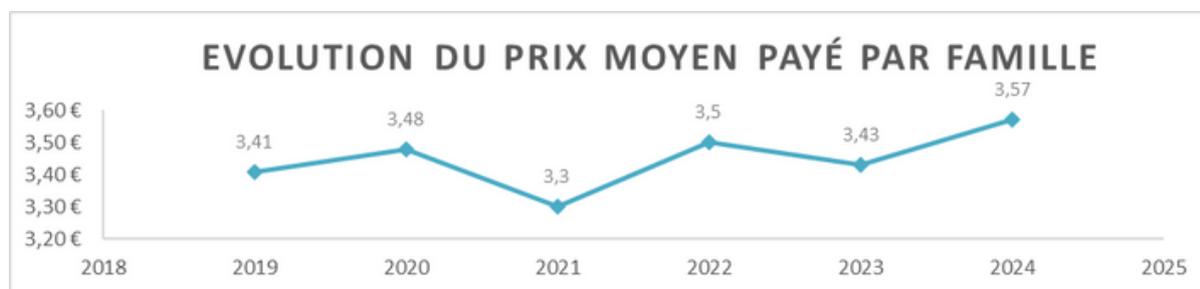
	CA 2021	CA 2022	CA 2023	CA 2024	Evolution
Participations familiales	2 553 431,34 €	2 785 402,77 €	2 723 325,29 €	2 845 682,55 €	4,49%

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 depuis 2023.

	0,13 €	0,85 €	1,62 €	2,28 €	3,62 €	4,61 €	4,89 €	5,10 €	6,00 €	7,00 €
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%
2024	9,40%	5,75%	9,01%	18,23%	9,82%	9,80%	9,70%	10,81%	9,58%	7,90%

En 2024, la participation des familles augmente légèrement.



Les dotations et participations

	CA 2021	CA 2022	CA 2023	CA 2024	Evolution en % 2023/2024
Subvention restauration	4 352 560,00 €	4 539 755,00 €	5 716 350,00 €	6 354 500,00 €	11%
Subvention restauration (Académie de Paris)		849,72 €	1 309,68 €	0,00 €	
Subvention Agrimer	54 023,76 €	69 646,85 €	85 410,57 €	95 044,57 €	11%
Subvention Sortie plastique/Lutte contre le gaspillage alimentaire		3 344,00 €	5 260,00 €	0,00 €	
Subvention séjours d'été	95 081,07 €	79 645,84 €			
TOTAL	4 501 664,83 €	4 693 241,41 €	5 808 330,25 €	6 449 544,57 €	11%

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.

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 2024, 95 044,57 € ont été perçus à ce titre, contre 85 410,57 € en 2023.

Conclusion sur le fonctionnement

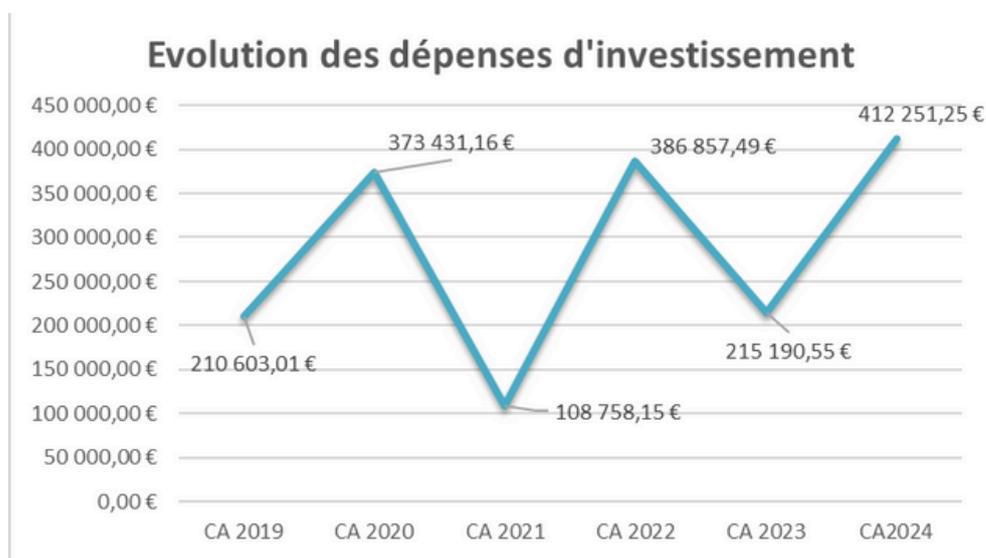
Globalement, les dépenses de fonctionnement se sont élevées à 9 192 318,02 € en 2024, en augmentation de 10.29 % par rapport à 2023.
Les recettes se sont élevées à 9 447 930,65 € soit une augmentation de 9.48 % par rapport à l'exercice 2023.

L'exercice 2024 présente un résultat excédentaire de 255 612, 63 €.

Le budget d'investissement

Les dépenses d'investissement

En 2024, les dépenses en investissement se sont élevées à 412 251,25 € contre 215 190,55 € en 2023.



Les achats en 2024

A l'exception des années 2016 et 2017 où il y a eu des investissements lourds pour réaliser des travaux dans deux centres de cuisson (cuisine de l'école élémentaire Hôpital St Louis et locaux de la caisse), les dépenses d'investissement de la caisse des écoles du 10e ont porté depuis sur la mise en place ou le renouvellement de matériel, d'équipements et quelques travaux à la marge.

1 730 plateaux inox ont été achetés pour équiper les 5 collèges de l'arrondissement pour un coût total de 44 254 €.

Des armoires froides positives et des armoires froides négatives ont été achetées pour les cuisines Récollets, Martel, Louis Blanc, Pierre Bullet et Annette Zaidman pour un montant de 53 152,91 €.



En 2024, 7 cuisines (Claude Vellefaux, St Denis, Château Landon, Pierre Bullet, Grange aux Belles, Louis Blanc, Parmentier) ont été équipées de **cellules de refroidissement**, qui permettent de pouvoir préparer certains plats chauds la veille et de refroidir des préparations non servies tout en respectant les normes sanitaires (coût : 50 218,75 €).

Un lave-vaisselle à relevage automatique a été commandé pour la cuisine Château Landon pour un montant de 13 461,30 €. Ce système de relevage automatique permet de lutter efficacement contre les troubles musculo-squelettiques.

De nouvelles vitrines ont été installées dans le réfectoire d'Eugène Varlin et à Annette Zaidman (coût : 52 905,49 €).

La caisse des écoles a équipé le collège Valmy et l'école Claude Vellefaux, qui n'ont pas la place d'avoir un local dédié, de **tables de préparations froides** (coût : 11 498,88 €).

Une sauteuse multi-fonction a été installée au collège la Grange-aux-Belles (coût 19 521,30 €). Elle permet de sauter, frire et cuire sous pression et remplacer tous les matériels de cuisson traditionnels, faisant gagner de place dans les cuisines. Cet appareil permet également de faire une économie de 40 % d'énergie.



La cuisine du collège Bernard Palissy a quant à elle été équipée d'une armoire de maintien en température (sans humidification) pour un montant de 5 204,23 € et d'un four mixte pour un montant de 23 553,48 €.

Le budget en dépenses d'investissement a également permis d'acheter du petit matériel pour les différents centres de cuisson : des péles pommes, mixeurs plongeants, adoucisseurs, coupe-légumes, un vestiaire pour le collège la Grange-aux-Belles.

Des travaux ont été réalisés dans les centres de cuisson Marseille, Martel, Parmentier, Belzunce, Hôpital St Louis et Lafayette (rénovation des murs, des plafonds, peintures, protection des plinthes, pose de carrelage...) pour 83 454 €.

Du matériel informatique (tablettes pour les centres de cuisson) ainsi qu'un TPE ont été acquis pour la régie afin que les familles puissent payer en carte bleue pour un montant de 25 820,96 €.

Les réparations en investissement

Des réparations créant une nouvelle durée de vie aux matériels et donc relevant de l'investissement ont été effectuées sur le lave vaisselle de l'école Marseille (coût : 3 063,17 €).

Les recettes en investissement

	Chapitre	CA 2021	CA 2022	CA 2023	CA 2024	% évolution
Dotations, fonds divers et réserves	10	34 547 €	48 379 €	109 279 €	37 361 €	-65,81%
Fonds de compensation de la TVA		34 547 €	20 248 €	18 613 €	37 361 €	100,72%
Subvention d'investissement			28 131 €	90 666 €	0 €	-100,00%
<i>Subvention de sortie du plastique</i>				65 408 €		
<i>Subvention équipement pour reprise collège Grange aux Belles</i>				25 258 €		
Amortissements des immobilisations	40	235 258 €	213 640 €	202 574 €	195 709 €	-3,39%
Total recette d'investissement		269 805 €	262 018 €	311 853 €	233 070 €	-25,26%

L'allocation de fonds de compensation de la TVA a représenté en 2024 une recette de 37 361,26 € contre 18 613,34 €.

Concernant les subventions de la Ville de Paris, des demandes ont été faites pour financer des lunchs box, des nouveaux plateaux en inox, des tables de tri et des chariots. Les subventions seront perçues en 2025 et le matériel sera acheté la même année.

Conclusion sur l'investissement

En section d'investissement, les dépenses réalisées s'élèvent à 412 251,25 € pour 233 069,76 € de recettes.

Le résultat de clôture de la section d'investissement 2024 est déficitaire de 179 181,49 €.

Les excédents d'investissement cumulés, qui s'élevaient à 644 397,77 € au 31/12/2023 sont de 465 216,28 € au 31/12/2024.

La situation financière de la caisse des écoles du 10e est saine.

A L'ANNÉE PROCHAINE !

