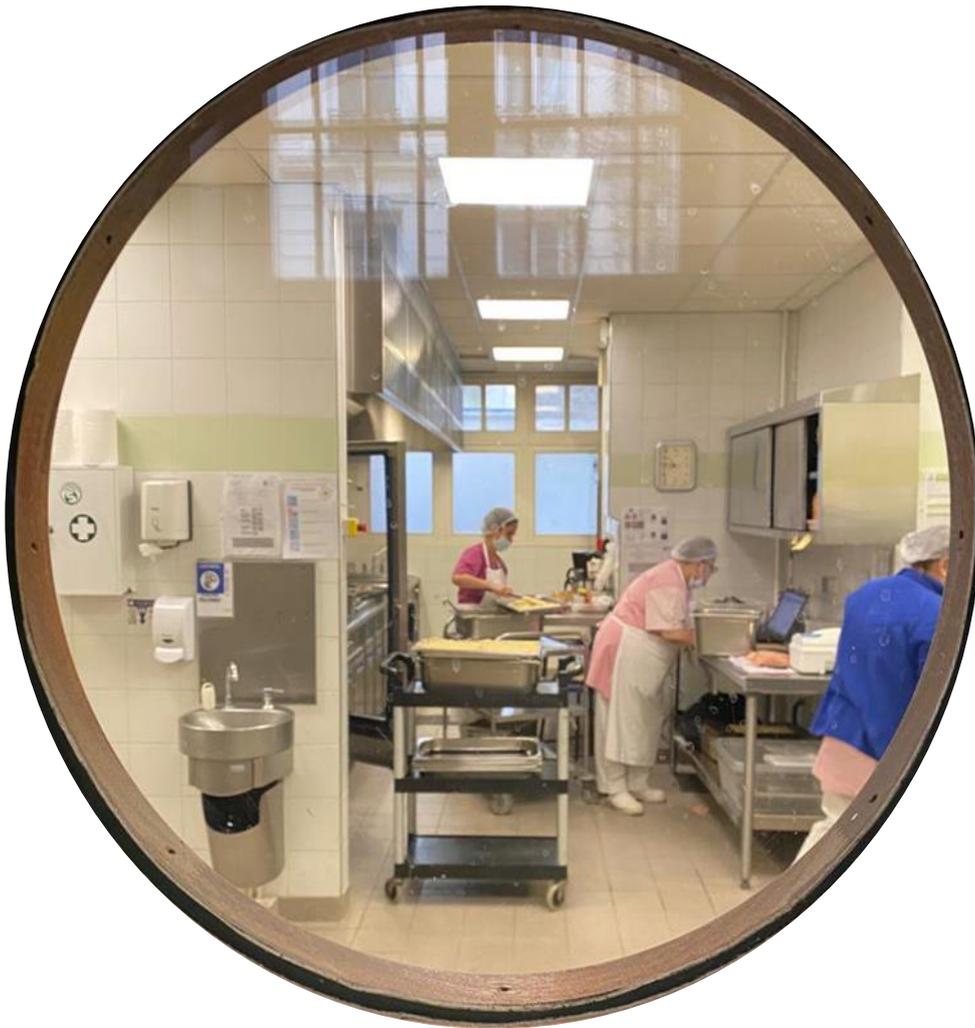




RAPPORT D'ACTIVITE 2022

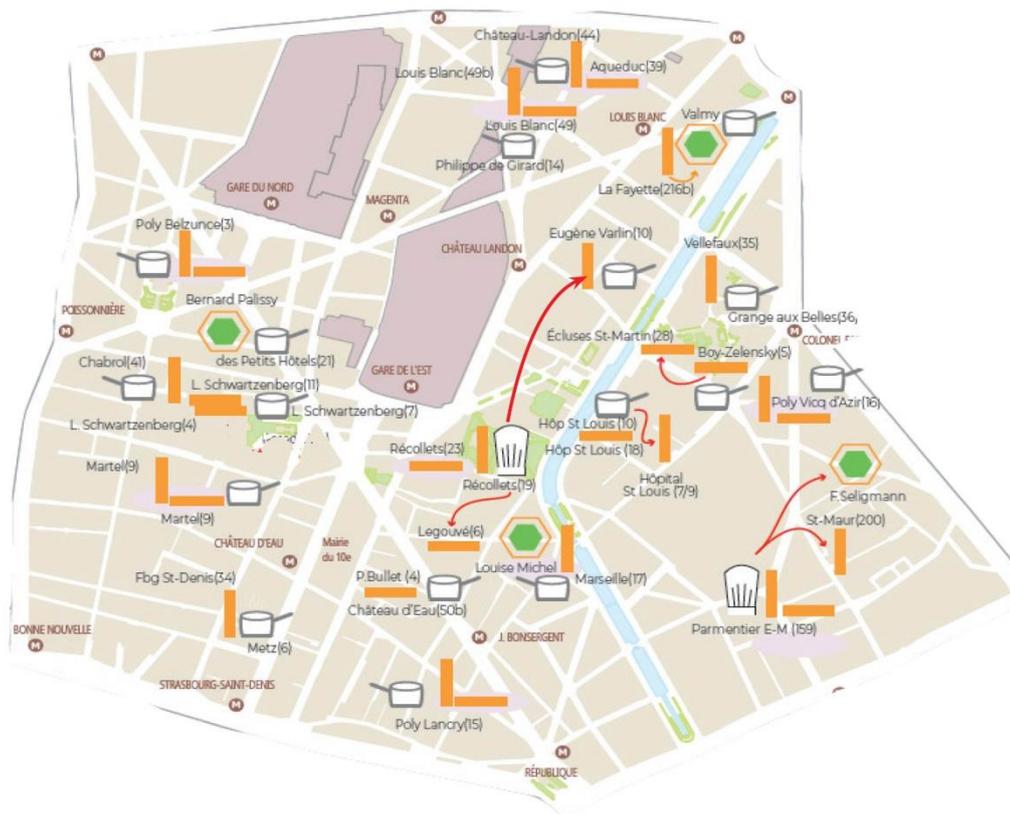


LA CAISSE DES ECOLES EN 2022

La Caisse des écoles dessert en 2022 11 écoles maternelles, 13 écoles élémentaires, 3 écoles polyvalentes et 4 collèges.

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

6 écoles (EM Ecluses Saint-Martin, EM Legouvé; EE Eugène Varlin, EE Hôpital Saint-Louis, EE Saint-Maur) et le collège Françoise Seligmann reçoivent des repas en liaison chaude préparés par les 4 cuisines agréées de l'arrondissement.



LE CONTEXTE

L'exercice budgétaire 2022 s'inscrit dans le cadre d'une nouvelle convention d'objectifs signée avec la Ville de Paris en décembre 2021, dans le contexte inflationniste lié à la guerre en Ukraine.

Les grands axes d'engagement pour la convention d'objectifs sont :

- Poursuivre le renforcement des objectifs en matière de sécurité, de qualité et de durabilité alimentaire, notamment ceux définis par le plan d'alimentation durable adopté par le Conseil de Paris ; adapter les outils de production et les pratiques pour supprimer l'usage du plastique, organiser la collecte des biodéchets et tendre vers la disparition du gaspillage ;
- Moderniser et harmoniser le parcours des usagers dans un objectif de guichet unique (« dites-le nous une fois ») par le développement de la dématérialisation raisonnée des démarches ;
- Favoriser dans la durée la reconnaissance du travail, la qualification et la motivation des personnels tant du point de vue des situations individuelles que collectives ;
- Poursuivre l'optimisation et la sécurisation de la gestion financière, par l'amélioration de la perception des recettes, l'apurement des comptes et le pilotage des dépenses ;
- Déployer une politique d'achats coordonnée, respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan alimentation durable. ;
- Adapter et développer l'offre de restauration en direction des collèges publics parisiens
- Développer des actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût en direction des enfants et de leurs parents, en association avec les équipes de la Ville de Paris dans les établissements scolaires.

La rentrée scolaire 2022 a connu un épisode sanitaire important.

En effet, une toxi infection alimentaire collective s'est déclarée le 8 septembre sur le site Louis Blanc, entraînant une intervention massive des moyens de secours.

L'intoxication a pour origine un staphylocoque doré retrouvé dans les rillettes de poisson réalisées sur place le matin.

C'est une erreur humaine qui en est à l'origine, qui témoigne d'un défaut de process de nettoyage-désinfection et/ou d'une recontamination des surfaces. Aucun dysfonctionnement n'a été identifié dans la cuisine permettant d'établir une cause différente

Des actions de formation, des modifications des protocoles de nettoyage et désinfection, de nouvelles pratiques d'autocontrôles ont été mises en place, qui se sont poursuivies en 2023 et sont toujours d'actualité.

Suite à cette TIAC, des actions correctrices immédiates ont été mises en œuvre sur ce site :

- nettoyage des locaux et matériels ;
- Renforcement des actions, des autocontrôles et contrôles internes comme externes, de la fréquence des prélèvements bactériologiques de surfaces ;
- Campagnes de rappels des protocoles et procédures ;
- Formation spécifique aux dangers « Staphylococcus aureus » et « Bacillus cereus » et mesures de maîtrise associées et rappel des bonnes pratiques d'hygiène et aux risques de TIAC.

Sur l'ensemble de l'arrondissement :

- re-sensibilisation à l'obligation de résultat en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire et rappel sur l'importance du respect des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Rappels des protocoles et procédures ;
- Intégration de la recherche de listeria dans les prélèvements de surface internes, ajoutée à ceux réalisés mensuellement ;
- Renforcement des contrôles et autocontrôles et mise ne place de nouvelles fiches de suivi des plans de nettoyage.

A moyen terme, des actions sont également planifiées sur l'ensemble de l'arrondissement:

- **réunions mensuelles** à la Caisse des écoles à compter de janvier 2023 avec les responsables et leurs secondes ;

- **Audits** dans plusieurs cuisines de l'arrondissement par le Service Parisien de la Santé Environnementale (SPSE). Ont été demandés en priorité les cuisines de portage (Parmentier, Maternelle, élémentaire Hopital Saint-Louis et Récollets.

Le premier audit a été réalisé le 5 décembre 2022, le dernier le 12 janvier 2023.

- Réorganisation des équipes de l'ensemble des centres de cuisson pour réinitier un roulement à prévoir systématiser tous les 3 ans.

- Révision des procédures d'hygiènes.

- **Contrôle Qualité** : une prestation sera effectuée en sus du contrôle qualité annuel réalisé en interne. Un marché est en cours de passation.

- **Révision exhaustive du guide des bonnes pratiques d'hygiène** (dernière mise à jour 2019) et vérification exhaustive des procédures affichées

LES RESSOURCES HUMAINES

LES EFFECTIFS DE LA CAISSE

Au 31 décembre 2022 la Caisse des écoles compte 154 agents, dont 60 à temps complet, et répartis par catégorie comme suit :

Catégorie	Cadre d'emploi	Emplois budgétaires	Dont temps complet	Dont temps non complet
A	Attaché	4	4	0
B	Rédacteur/technicien	3	3	0
Catégorie	Adjoint administratif /adjoint technique	147	53	94
TOTAL		154	60	94

1 poste administratif n'était pas pourvu au 31 décembre 2022

Catégorie	Cadre d'emploi	Postes pourvus	Titulaire	Contractuel temps complet	Contractuel temps non complet
A	Attaché	4	2	2	
B	Rédacteur/technicien	3	2	1	
Catégorie	Adjoint administratif /adjoint technique	146	38	14	94
TOTAL		153	42	17	94

Cet effectif est réparti comme suit :

- Direction et services supports : 12 postes budgétés dont 11 pourvus
- Cuisines et satellites : 142 postes.

En 2022, 3 départs à la retraite ont été observés.

LE DIALOGUE SOCIAL

Le **Comité Technique** s'est réuni une fois en 2022. L'ordre du jour concernait les élections professionnelles 2022, qui se tenaient le 8 décembre 2022 pour l'élection du représentant des instances Comité Social Technique (CST) et Commission Consultative Paritaire.

Le CST est une instance consultative qui remplace le comité technique et le comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT) à compter du 1^{er} janvier 2023.

Il comprend des représentants de l'administration et des représentants du personnel et est notamment consulté sur :

- Projets relatifs au fonctionnement et à l'organisation des services
- Projets de lignes directrices de gestion en matière de gestion des ressources humaines
- Orientations stratégiques relatives aux régimes indemnitaires
- Plan de formation
- Fixation des critères d'appréciation de la valeur professionnelle
- Règles relatives au temps de travail et au compte épargne-temps

3 postes étaient à pourvoir, la désignation des membres étant faite à la propositionnelle avec attribution des restes à la plus forte moyenne.

Sur 155 électeurs inscrits, 93 votants ont été recensés.

Les élections ont conduit à pourvoir 2 des sièges par des représentants de la CGT, 1 par un représentant CFTC.

La **commission consultative paritaire** (CCP) est une instance consultative composée, en nombre égal, de représentants de l'administration et de représentants du personnel, compétente à l'égard des contractuels. Elle est obligatoirement consultée, à l'initiative de l'administration, sur les projets de décision individuelle suivants concernant les contractuels relevant de la commission et : en formation disciplinaire, sur les projets de sanction disciplinaire autres que l'avertissement et le blâme à l'égard des contractuels.

4 postes étaient à pourvoir, la désignation des membres étant faite à la proportionnelle avec attribution des restes à la plus forte moyenne.

112 électeurs étaient inscrits, il y a eu 66 votants.

Au regard des résultats de vote, 3 sièges auraient dû être attribués à la CGT. Toutefois, en l'absence de liste CGT comportant des candidats en nombre suffisant, seuls 2 postes sont pourvus.

1 poste a quant à lui été attribué à la CFTC.

La CCP s'est réunie une fois dans le cadre d'un licenciement pour insuffisance professionnelle.

LA FORMATION DES AGENTS

Au regard du bilan social 2022, dans le cadre du plan de formation, 70 agents ont bénéficié de formations, pour un total de 803 heures.

- 52 agents ont suivi des formations sur les bonnes pratiques d'hygiène ;
- 7 agents ont été formés ou ont reçu un rappel de formation sur les gestes et postures ;

7 agents de Louis Blanc se sont vus de plus dispenser des formations spécifiques sur l'hygiène des manipulations et sur les risques liés aux staphylocoques et bacillus cereus.

28 heures ont été consacrées tant à des formations management pour les responsables de centres et leurs seconds (4 agents),

8 nouveaux embauchés ont bénéficié de formations à l'hygiène de base.

Dans le cadre concours interne d'agent technique de restauration organisé par la Ville pour l'ensemble des Caisses des écoles, 2 agents ont bénéficié de formations.

Des formations métiers ont été dispensées à 18 agents pour la maîtrise des justes cuissons (responsables et seconds).

11.250 € ont été consacrés à la formation en 2022.

Le plan de formation 2022 n'a pas été réalisé dans sa totalité, l'accent ayant été mis sur la sécurité sanitaire.

Les rappels de formation sauveteurs secouristes ont été décalés à 2023 et les formations liées à l'«équipe évolutive», sont ajournées en l'absence de candidats souhaitant à terme à occuper des postes à responsabilité au sein des centres.

LES MESURES SOCIALES POUR LE PERSONNEL

- ALLOCATION DE RENTREE SCOLAIRE

C'est un bon d'achat d'un montant de 65 € distribué aux agents titulaires et non titulaires justifiant d'une année d'ancienneté au cours du mois de septembre de l'année de versement, au profit de leurs enfants âgés de 6 ans à moins de 18 ans au 1er octobre de l'année considérée. En 2022, 140 bons ont été distribués.

- ALLOCATION PREVOYANCE SANTE (APS)

D'un montant de 240 euros net, elle participe au paiement des mutuelles. Elle a concerné 152 agents.

- BONS D'ACHAT POUR NOËL

Les agents ayant des enfants de moins de 16 ans ont obtenu des bons d'achat pour Noël. 78 enfants en ont bénéficié.

LES MARCHES PUBLICS :

LES MARCHES SUR APPEL D'OFFRES

LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

En groupement de commandes avec la Caisse des écoles de Paris Centre, un appel d'offres a été lancé pour la fourniture de denrées alimentaires autres que les fruits et légumes, la viande et le pain,) pour couvrir besoins à compter du 1^{er} août 2022.

Les **cahiers de charges et les bordereaux de prix** unitaires des marchés qui ont été lancés courant 2022 ont été travaillés de manière à répondre toujours plus à une alimentation durable, faisant la part belle aux produits BIO et labellisés.

Des rubriques portaient également sur la juste rémunération des éleveurs ou producteurs.

Il est à noter que la procédure pour la volaille a été déclarée sans suite en raison du contexte très instable qui ne permettait pas aux candidats de présenter des offres à moyen terme.

Les lots analysés ont conduit à l'attribution de marchés comme suit :

- Le marché de crèmerie a été attribué à POMONA Passion Froid ;
- Le marché de poisson surgelé et celui pour les autres produits surgelés ont été attribués à SYSCO France ;
- Le marché d'épicerie a été attribué à CERCLE VERT.



LA FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS, DE 4^E ET DE 5^E GAMMES

Une procédure en deux lots a été lancée pour la fourniture de fruits et légumes.

Le 1^{er} lot, qui concerne des fruits et légumes issus de l'agriculture conventionnelle et biologique frais et de 4^e et 5^e gammes a été attribué à LAURANCE Primeurs.

La 4^e gamme concerne les produits végétaux frais crus, lavés, préparés et prêts à l'emploi comme les cubes de potimarron pour de la soupe ou des carottes lavées éboutées qui seront

râpées sur les centres de cuisson ; la 5^e gamme concerne les végétaux cuits sous vide par pasteurisation ou stérilisation tels des cubes de betterave pour l'entrée.

Le lot n°2 concerne une gamme restreinte de produits répondant au critère de niveau 2 du label Ecocert « En cuisine », soit des denrées issues de l'agriculture biologique et cultivées localement . Ce lot a été attribué à la COOP BIO d'Ile de France.



LA MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS

La procédure lancée en 2022 a fait l'objet d'une déclaration sans suite en raison d'un vice de forme lors de l'analyse des offres.

Elle a été relancée dans la foulée. Dans le délai entre les marchés, des devis ont été demandé au titulaire précédent et à des entreprises concurrentes, afin de maintenir les équipements en état de fonctionnement.

LES COMMANDES SUITE A MISE EN CONCURRENCE, POUR UN MONTANT INFERIEUR A 40.000€

FOURNITURE DE VAISSELLE POUR L'ANNEE 2022

Une lettre de consultation a été adressée à trois fournisseurs pour l'achat de vaisselle, afin de renouveler les stocks dans les centres de cuisson.

La société SOGEMAT a été la moins disante.

LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LE 10E

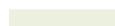
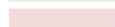
UNE RESTAURATION SCOLAIRE DURABLE

La Caisse des écoles poursuit les objectifs ambitieux du nouveau plan d'alimentation durable parisien, dont 50 % de produits locaux et de proximité à l'horizon 2027 et son engagement dans l'augmentation des produits sous signe de qualité.

L'action 2022 en matière alimentaire a porté sur la poursuite de l'augmentation des produits durables, dans le respect des objectifs du Plan Alimentation Durable.

Aussi, les produits issus de l'agriculture biologique et labels rouge ont une part prépondérante dans les achats alimentaires. Le poisson est quant à lui de pêche durable et couvert par le label MSC.

	2022	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
Haricots rouges, pois chiches 5 ^e gamme								
Pommes de terre 4 ^e Gamme								
Camembert, brie, emmental								
Viande de veau								
Viande d' agneau								
Crèmes dessert								
Fruits (2/semaine minimum)								
Lentilles sèches								
Viande de bœuf								
Légumes surgelés : Haricots verts, carottes, chou fleur, brocolis, courgettes								
Poisson MSC								
Pain Bio								
Laitages "nature" Bio								
Céréales (pâtes, riz, blé, semoule)								
Volaille								
Viande de porc								
Œufs								

	Produits issus de l'agriculture biologique
	Produits Label Rouge
	Produits MSC (pêche durable)

Dans les plats, sont à 100% BIO et locaux – produits, élevés ou fabriqués dans un périmètre de 250 km autour de Paris :

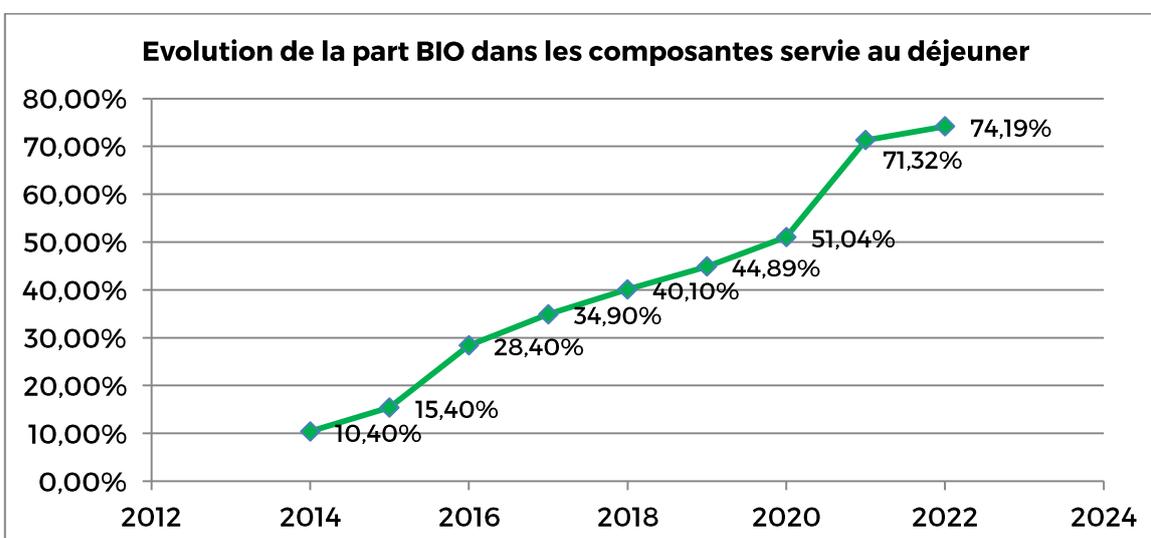
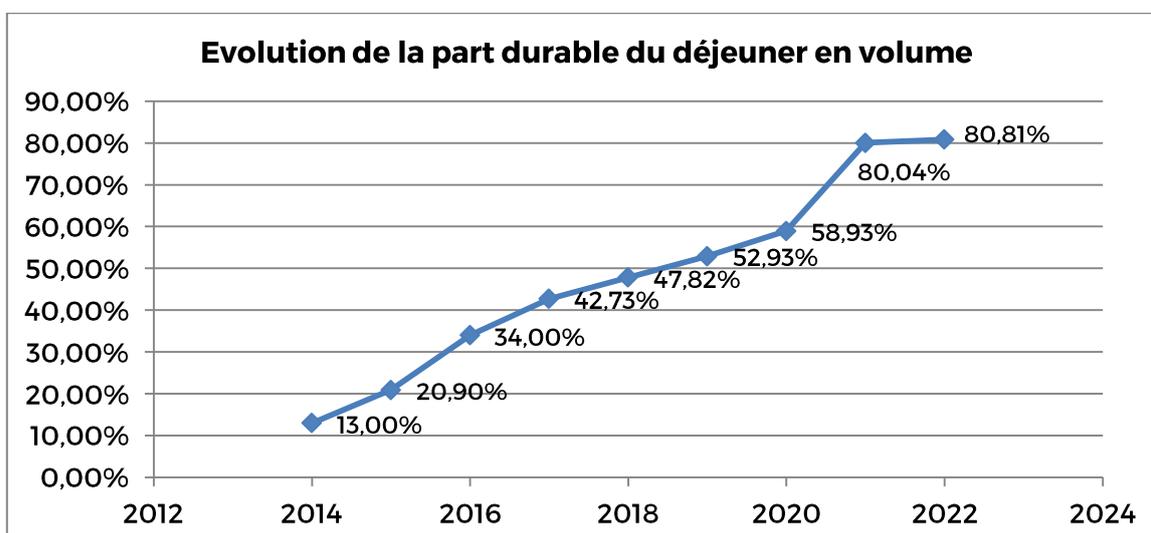
- le pain
- les betteraves
- les lentilles sèches
- les haricots rouges et pois chiches cuits sous vide

Et autant que faire se peut

- les pommes de terre ;
- les laitages yaourts ou fromage blanc ;
- les légumes de saison (potimarrons notamment).

Sur ces 80,81 % de produits durables :

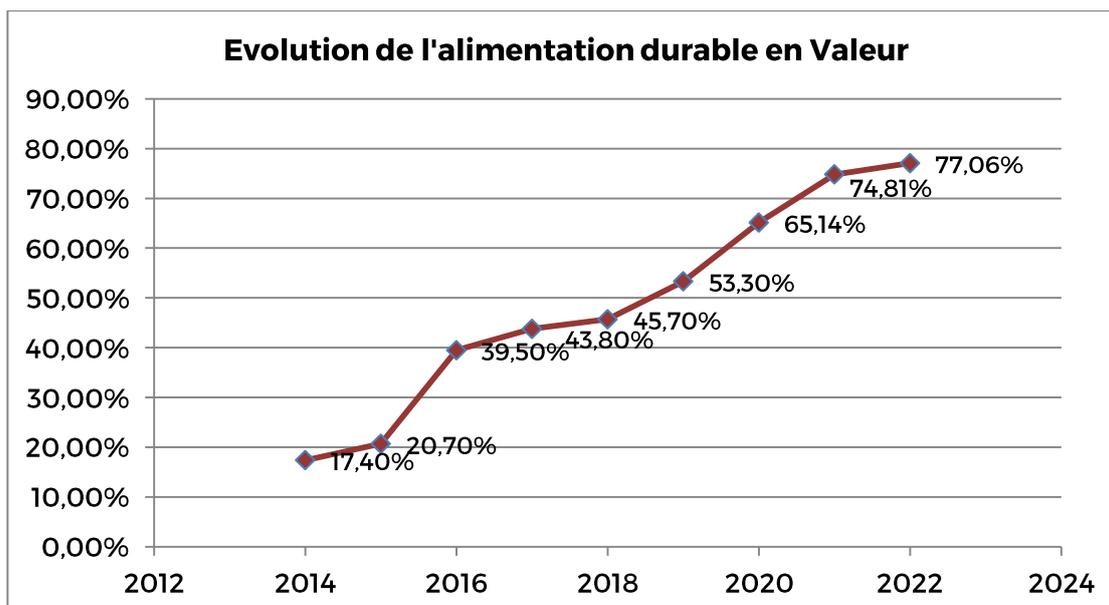
- **74,19 % sont issus de l'agriculture biologique avec le label « AB »** (tout le pain et tous les œufs sont concernés, nombre de produits laitiers ainsi qu'une part croissante des fruits, légumes et féculents choisis selon leur saisonnalité) ;
- **2,94 % possèdent un Label Rouge** soit la quasi-totalité des plats de volaille, et les menus présentant des sautés de bœuf ou de porc ;
- **3,67 % des achats sont labellisés « MSC - pêche durable »** soit la quasi-totalité des services de poisson.



La loi Egalim indique dans son article 24 que la restauration collective doit présenter au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, en valeur d'achat.

En 2022, la part des produits durables atteignait 77,06 % - 1.353.566,8 € - de la valeur d'achat de denrées et produits alimentaires (59,77 % de produits BIO).

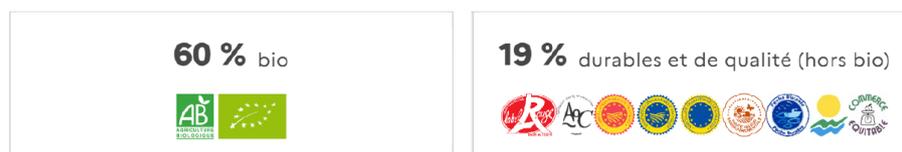
Sur les critères durables de la collectivité parisienne, l'évolution est la suivante :



Les critères qualitatifs de la loi EGalim sont plus larges car comprennent également les produits AOP et AOC ; ainsi, la valeur des achats durables représente 79% selon ces critères. Ces données sont disponibles sur la plateforme gouvernementale d'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim « ma cantine » : macantine.agriculture.gouv.fr



Qualité de la nourriture en 2022



UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITE

Engagée pour une restauration collective durable, biologique, locale et saine, la Caisse des écoles a été **labellisée Ecocert « En cuisine »** de niveau 2, et s'est réengagée dans la démarche **Mon Restau Responsable**.

LE LABEL ECOCERT « EN CUISINE »

Il implique que les achats relèvent de 30% de bio minimum et 30 composantes par mois ; au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois ; plus de formations des cuisiniers, plus de consommation de fruits et légumes de saison, des actions de lutte anti gaspillage et la gestion globales des déchets.

Les grandes rubriques sont:

- Recours aux produits bio
- Provenance des aliments
- Qualité de la nutrition
- Gestion environnementale de l'activité de restauration
- Gestion environnementale

La labellisation a été accordée en avril 2022, après que la Caisse des écoles, 2 cuisines centrales, 2 satellites et 4 cuisines sur place ont été auditées, ces dernières composant un échantillon représentatif de la gestion et des actions menées sur les centres.



LA DEMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE.

La réalisation des engagements pris en 2019 est la suivante, au regard des quatre piliers de la démarche.



Bien être des convives

Assiette Responsable

Eco gestes

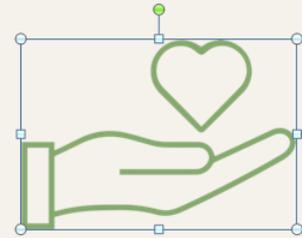
Engagement social et territorial



Les nouveaux engagements sont :

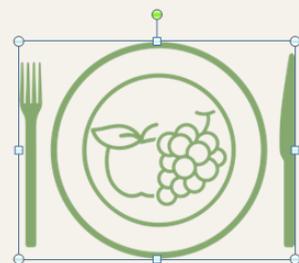
- Etudier une nouvelle offre de restauration à destination des collégiens et organiser **2 fois par an des rencontres spécifiques avec les collégiens** et leurs représentants
- Mettre en place sur 3 écoles des **ateliers d'éveil au goût** en partenariat avec les animateurs, les agents de la Caisse et les équipes enseignantes

Le Bien-être



- D'ici 2027, atteindre **100% d'alimentation durable dont 50% local**
- Respecter les **critères de niveau 2** du référentiel **Ecocert** en cuisine. En réponse à la loi **Egalim**, le référentiel évolue en 2023 et devient **plus exigeant**

L'Assiette responsable



<p>Niveau 2</p> <p>Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois</p> <p>Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois</p> <p>• Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison</p> <p>+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)</p>	devient	<p>Niveau 2</p> <p>au moins 40% de bio par an</p> <p>Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables</p> <p>+ 50% de cuisine à partir de produits locaux ou peu transformés + Formation des cuisiniers</p> <p>+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques</p>
--	---------	---

Gaspillage et déchets

- Réaliser au minimum deux campagnes d'information sur le gaspillage alimentaire par an, dans les écoles et auprès des parents

Produits d'entretien

- Supprimer les quelques références encore en place qui présenteraient un logo de danger pour l'environnement

Pour aller plus loin

- Expérimenter des techniques de cuisson diminuant la consommation d'énergie (cuisson de nuit)

Les Eco-gestes



Travail avec les acteurs du territoire

- Développer de nouveaux partenariats avec des producteurs y compris de proximité

Sensibilisation et implication

- Développer la communication sur les réseaux sociaux
- Délocaliser les commissions des menus dans les écoles avec visite des cuisines 2 fois par an

L'Engagement social et territorial



Une cérémonie conjointe pour la certification Ecocert « En cuisine » et le réengagement dans la démarche « Mon Restau Responsable » s'est tenue le 24 juin 2022.



LES PIQUE NIQUES « MAISON »

Depuis 2019 la Caisse des écoles a internalisé la préparation des pique niques.

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.

Dans le respect des engagements de sortie du plastique, il n'y a plus de bouteilles d'eau de distribuées. Les emballages individuels sont également limités (les paquets de chips individuels ont disparu, au profit de paquets à partager).



LES MENUS MOINS CARNES

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

LES MENUS A THEME 2022



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.

Hubert Duchenne était le parrain parisien de l'édition 2022, tandis que le chef Mory Sacko le parrain de l'opération nationale.



Les actions menées en 2022 concernaient également l'augmentation des préparations faites maison, notamment les desserts.

LES COMMISSIONS

LA COMMISSION DES MENUS

Elle s'est réunie à plusieurs reprises. Elle fait un point sur les menus servis le mois n-1 et le mois en cours, et valide les propositions pour les mois n+1 et n+2. C'est également le lieu de débat sur les produits nouveaux ou à intégrer.



LA COMMISSION DE RESTAURATION DES COLLEGIENS

Conformément aux engagements pris dans le cadre de de la convention d'objectifs et plus précisément l'axe stratégique « Adapter et développer l'offre de restauration en direction des collèves publics parisiens » qui vise à étudier une nouvelle offre de restauration à destination des collégiens de l'arrondissement, afin de satisfaire tout en respectant les contraintes nutritionnelles, la Caisse a mis en place de commissions menus spécifiques collèves.

Une commission des menus « collèges » est constituée d'éco-délégués ou de délégués de classe, du gestionnaire, du CPE, d'AED, du responsable de cuisine, de la diététicienne, de la directrice de la Caisse des écoles, de la responsable des commandes alimentaires et de la chargée de développement durable.

C'est après une visite de la cuisine de production, un temps d'échange entre toutes les parties prenantes de la restauration scolaire.

Il permet la présentation de la Caisse des écoles et de son mode de production, et de disposer de remarques des convives sur la cantine et des problèmes rencontrés dans l'établissement afin de dégager des pistes d'amélioration.

En 2022, elles se sont tenues sur le collège Valmy, Bernard Palissy et Louise Michel.



UNE RESTAURATION SCOLAIRE RESPONSABLE : LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La Caisse des écoles a cette année encore poursuivi ses actions contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets produits :

LE TRI DES BIO DECHETS ET LEUR COLLECTE POUR VALORISATION

Au 31/12/2022, ce sont 16 établissements qui sont équipés de tables de tri.

Cela représente 1 collège, 6 écoles maternelles et 10 écoles élémentaires, soit environ 2.750 élèves. Une table de tri a été installée en 2022, à l'école élémentaire Claude Vellefaux.



La collecte est quant à elle réalisée sur 10 centres de cuisson par les prestataires Véolia (Marseille, Martel, Parmentier, Récollets), Love Your Waste (Chabrol et Vicq d'Azir) ou les Alchimistes (Aqueduc, Claude Vellefaux, Louis Blanc et Saint-Maur).

LES ACTIONS PEDAGOGIQUES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Maintien de la mise en place de **petites portions normales** pour les entrées, les produits laitiers (fromages) et les fruits.



- **des affiches** adaptées à l'âge des convives sont positionnées dans les réfectoires les sensibilisent à devenir acteurs de leur assiette.



- le défi « **Poubelle vide - Plateau mangé** » a été réitéré en novembre, dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets.

Dans toutes les élémentaires ont été comptées les assiettes « vides » et les autres, sur une semaine. Les écoles ayant généré le moins de gaspillage sont La Fayette, Faubourg Saint Denis et Parmentier.



- **atelier de création d'insignes "petite faim / grande faim"** mené par l'association Pik Pik avec des groupes d'élèves sur la pause méridienne (Parmentier, Claude Vellefaux, Vicq d'Azir, Saint Maur, établissements implantés dans les quartiers zéro déchet).



- **ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire et animation autour du tri des déchets**, animés par Pik-Pik Environnement, sur la pause méridienne (entre janvier et juin 2022, sur 4 écoles implantées dans les quartiers zéro déchet : Parmentier, Claude Vellefaux, Saint Maur et Vicq d'Azir), soit 8 animations au total.



DEVELOPPER DES ACTIONS D'INFORMATION, DE SENSIBILISATION ET D'EDUCATION A L'ALIMENTATION DURABLE, A L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL ET AU GOUT

LES « AMI » : APPELS A MANIFESTATION D'INTERET

La Caisse a répondu à un AMI, pour lutter contre le gaspillage par une meilleure consommation des repas, grâce à une sensibilisation conjointe des équipes d'animation et de cantine.

Ce projet s'inscrit dans une approche systémique, et touche l'ensemble des publics concernés par la restauration scolaire : les équipes de la Caisse des écoles, celles d'animation mais également les équipes pédagogiques et les parents. Le projet vise à modifier de manière durable les comportements par la formation des adultes encadrants et la sensibilisation des équipes, des familles et des enfants.

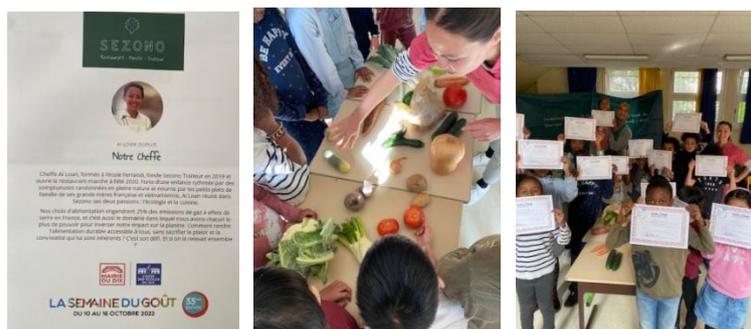
En 2022, les 3 premiers modules ont concerné 16 adultes et ont conduit à la mise en place d'animations pendant la pause méridienne, telles que la préparation d'une soupe. Le dernier module est planifié en 2023. Deux pesées par composantes sont prévues.



LES ANIMATIONS

- ANIMATION PENDANT LA SEMAINE DU GOUT,

Elle a été réalisée par la cheffe engagée dans le zéro déchet et l'approvisionnement local du restaurant Sezono, pour re-découvrir les légumes de saison.



LES VISITES DE CUISINE

Depuis le printemps 2022, des visites de cuisine sont proposées aux animateurs volontaires pour les groupes qu'ils encadrent, pendant les vacances scolaires.



LES ŒUVRES SOCIALES :

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

LES SUBVENTIONS AUX ECOLES

Chaque année, la Caisse des écoles verse une subvention aux coopératives des écoles maternelles et élémentaires publiques du 10^e 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. 11.501 € ont été versés en 2022 (1.839 élèves de maternelle et 2.992 élèves d'élémentaire ont pu en bénéficier).

LES SEJOURS D'ETE

La Caisse des écoles s'est portée volontaire pour expérimenter un partenariat avec la Ville de Paris, aussi, par convention, les processus de marchés publics et de réservation de séjours se voient radicalement modifiés et désormais pris en charge par la Ville.

La Caisse des écoles assure la communication et centralise les demandes: elle ne perçoit plus les redevances des familles dorénavant versées à la Ville (en 2022, la subvention séjours est liée aux séjours 2021 entièrement gérés par la Caisse).

En 2022, les inscriptions n'ont pas couvert le nombre de places ouvertes pour le 10^e : sur les 104 places offertes, seules 83 ont été pourvues.

30 séjours étaient disponibles (12 séjours sur la tranche d'âge 7/10 ans ; 12 séjours pour les 11/13 ans ; 6 séjours pour la tranche d'âge 14/16 ans) chacun avec très peu de places.

Thème du séjour	7/10 ans		11/13 ans		14/16 ans		Total	
	Nb places offertes	Nb places attribuées						
Campagne	19	17	16	11	13	5	48	33
Mer	10	10	12	12	6	5	28	27
Montagne	7	6	5	3	5	5	17	14
Patrimoine	6	5	5	4			11	9
Total	42	38	38	30	24	15	104	83

32 dossiers ont été présentés par des contacts de centres d'hébergement d'urgence (21 par Lumières du Nord ; 10 par le CASP ; 1 via Esperem). 1 dossier a été présenté par le centre Aires 10.

LA COMMUNICATION

En 2022, la Caisse des écoles a accru sa visibilité et mis en œuvre des outils assurant toute transparence dans ses approvisionnements et ses actions.

LE SITE INTERNET

- Le site de la Caisse www.cde10.fr propose une fiche de liaison pour que les familles puissent remonter toute anomalie constatée ou toute remarque qu'elles souhaiteraient formuler. Une **foire aux questions** est également en place.



PAUSE MERIDIENNE / TEMPS DE CANTINE
 Fiche à remplir en cas de remarques, de suggestion ou d'anomalie constatée sur le repas ou le service

ETABLISSEMENT : Maternelle (Choisissez un élément)
 Élémentaire (Choisissez un élément)
 Collège (Choisissez un élément)

Date de service du plat ou du menu (Entrez la date)

PRODUIT ou PLAT CONCERNÉ (Indiquez le nom du plat)

Motif de l'anomalie (cochez le motif retenu)

Quantité
 Qualité (température, aspect...)
 Assaisonnement, sauce
 Autres

Description de l'anomalie ou remarques à formuler
 Saisissez votre description

Fonction de la personne ayant fait le signalement Choisir la fonction

Date du signalement Entrez la date



FOIRE AUX QUESTIONS
 Les réponses aux questions que se posent les parents sur les repas dans les cantines du 10^e arrondissement

Votre enfant déjeune à la cantine de son école, et vous vous posez des questions légitimes sur les repas qui lui sont servis et sur l'organisation des process, de l'achat à la préparation des denrées.

Au regard des interrogations que suscite la restauration scolaire, qui sont abordées notamment lors des commissions des menus, il apparaît que certaines thématiques sont récurrentes.

Une FAQ Foire Aux Questions - ou sa traduction anglaise Questions les plus fréquemment posées - semble nécessaire pour proposer à un maximum de familles des réponses précises.

Cette FAQ n'est pas exhaustive et sera enrichie dès que nécessaire.

La FAQ est complémentaire des comptes rendus des commissions des menus consultables depuis le site de la Caisse www.cde10.fr. Les commissions sont un temps d'échange qui se tient chaque trimestre entre les différents acteurs de la restauration scolaire et ouvertes à tous les parents.

Table des matières

Les cantines du 10^e en bref 2
 Modes de production des repas dans le 10^e en 2020/2021 3
 Quel est le rôle de la Caisse des écoles du 10^e ? 3
 Quels sont les engagements de la Caisse du 10^e pour un développement durable ? 4
 Où trouver des informations sur la cantine ? 4
 Organisation du temps de repas 5
 Que mangent les enfants dans les cantines du 10^e ? 5
 Qualité gustative & variété des repas 6
 Qualité des produits, labels & BIO 8
 Quantités servies 9
 Température et cuisson des plats 11
 Gaspiage alimentaire 11
 Sauce / Assaisonnement 12
 Menus végétariens 13
 Parent, comment devenir acteur du repas à la cantine de mon (mes) enfants ? 14

INSTAGRAM



- depuis mai 2022, la Caisse a sa page Instagram

L'AFFICHAGE DES MENUS

A la rentrée de septembre 2022, les **menus** ont fait peau neuve et la composition des plats est disponible.

Menus maternelles

Menus élémentaires

Menus collèges



Menu de la semaine du 10 au 14 octobre 2022

	Lundi 10 Semaine Du Goût - Menu Sans Viande	Mardi 11 Semaine Du Goût	Mercredi 12 Semaine Du Goût	Jeudi 13 Semaine Du Goût	Vendredi 14 Semaine Du Goût - Menu Sans Viande
PAIN	Baguette	Baguette	Baguette	Baguette	Baguette
ENTREE	Salade verte et persil		Salade de tomates et olives	Taboulé (semoule)	Potage de butternut, patate douce et lait de coco
PLAT	Tartiflette végétarienne (pommes de terre)	Emincé de boeuf aux 5 épices	Filet de merlu gingembre, coriandre et lait de coco	Sauté de poulet au pesto	Omlette aux fines herbes
GARNITURE		Riz	Carottes et pommes de terre	Gratin de courgettes	Fondue de poireaux et blé
FROMAGE	Fromage blanc nature	Pont l'Evêque	Fromage blanc et spéculoos	Carré frais	
DESSERT	Poires au sirop et romarin	Ananas		Raisin blanc	Cône vanille / chocolat
Goûter			Baguette Pâte à tartiner Poire		

Tartiflette végétarienne (pommes de terre)

Pommes de terre cuites lamelles

Producteur :

PRODUCTEURS BIO D'ILE DE FRANCE

Tartiflette végétarienne (pommes de terre)

Marchandises :

Ail
Crème liquide
Fromage à tartiflette
Huile de tournesol
Oignons émincés
Poivre gris

Pommes de terre cuites lamelles

Allergènes :

Lait

← Retour

Fermer

Fermer

LE BILAN FINANCIER 2022

LES REPAS SERVIS

Le nombre de repas servis pour l'année 2022 qui figure dans le tableau ci-dessous comprend les enfants, les adultes et le personnel de la Caisse.

2022	Nb de jours	Nombre de repas servis
Jours scolaires	177	868 433
Centres de Loisirs	39	33 026
Centres Eté	40	24 933
Total	256	926 392

	Repas servis dans les restaurants scolaires			Nb jours de classe	Effectifs moyens par jour	Total repas servis dans les centres de loisirs (enfants+adultes)	Total repas servis centres d'été	Total général
	Jours de classe							
	Repas enfants	Repas adultes	Total repas servis					
2016	1 007 078	88 386	1 095 464	174	6 295,77	34 708	27 084	1 157 256
2017	1 031 136	91 095	1 122 231	178	6 304,67	32 769	26 308	1 181 308
2018	995 487	83 134	1 078 621	175	6 163,55	33 596	30 320	1 142 537
2019	945 725	77 951	1 023 676	175	5 849,58	35 610	29 579	1 088 865
2020	608 411	57 624	666 035	Non significatif (COVID)		27 326	32 964	726 325
2021	773 961	71 590	845 551	173	4 887,58	25 908	24 130	895 589
2022	796 119	72 314	868 433	177	4 906,40	33 026	24 933	926 392

Repas enfants : 2018/2019, Compris élèves de Dysphasia et correspondants scolaires, non perçus en participations familiales mais en vente de repas

Repas adultes : animateurs, personnels de la Caisse, tiers (personnel de la mairie, invités...)

LE BUDGET 2022

Le budget primitif a été voté le 24 mars 2022.

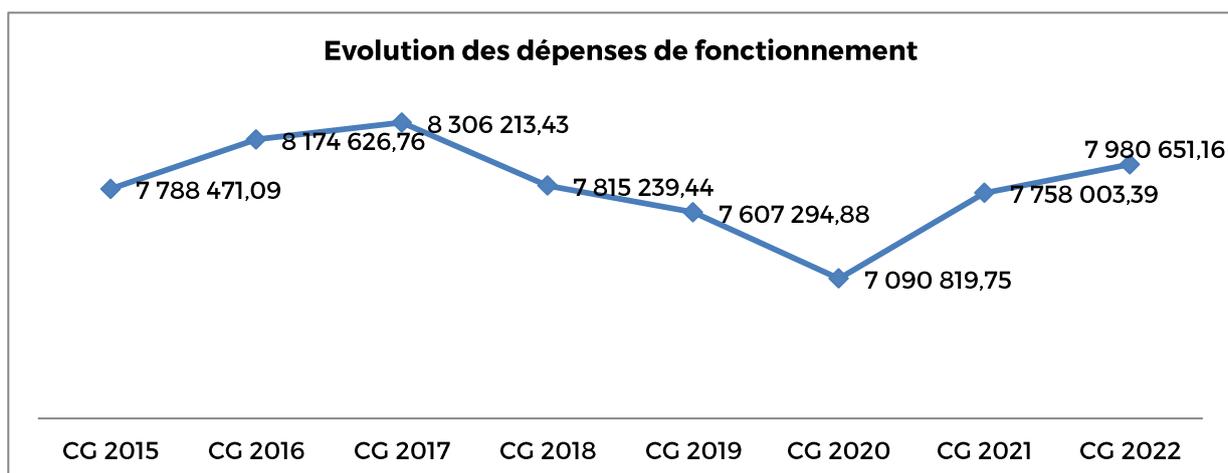
Il se caractérise en fonctionnement par des dépenses touchées par le contexte économique lié à la guerre en Ukraine, les augmentations massives du coût de l'énergie et les revalorisations impactant les charges de personnel.

Dans le même temps, les recettes ont été impactées par la baisse des effectifs observée dans les écoles de l'arrondissement.

LES DEPENSES DE FONCTIONNEMENT 2022

Du fait du contexte inflationniste, les principales dépenses de la section de fonctionnement augmentent de 2,87 %, passant de 7 758 209,79 € en 2021 à 7 980 276,06 € en 2022

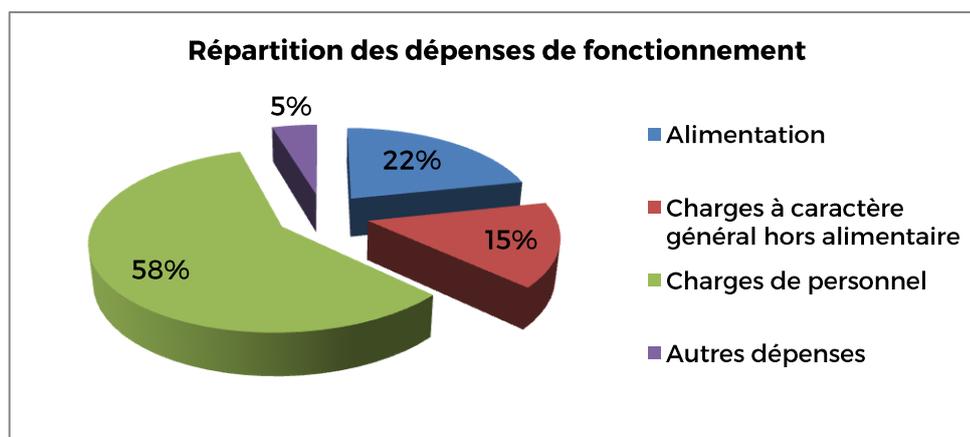
Les dépenses de fonctionnement ont été exécutées à 101.25% du prévisionnel.



Les grands postes de dépenses de fonctionnement demeurent ceux liés aux achats alimentaires et au personnel.

Exercice Chapitre / Article / Rubrique / Compte	CG2018	CG2019	CG2020	CG2021	CG 2022
11 Charges à caractère général	2 898 319	2 831 275	2 259 511	2 807 743	2 948 644
60 Achats et variation des stocks	2 145 211	2 288 098	1 711 371	2 167 289	2 408 160
61 Services extérieurs	680 578	480 512	493 970	562 251	476 911
62 Autres services extérieurs	68 066	61 082	54 171	54 157	42 751
12 Charges de personnel et frais assimilés	4 383 730	4 234 734	4 351 108	4 371 463	4 665 683
63 Impôts, taxes et versements assimilés	95 456	91 335	93 216	95 243	102 830
64 Charges de personnel	4 288 274	4 143 399	4 257 892	4 276 220	4 562 853
65 Autres charges de gestion courante	164 857	163 849	135 147	261 504	101 034
67 Charges exceptionnelles	5 839	5 920	4 050	7 036	1 276
68 Dotations aux amortissements et aux provisions	362 495	371 517	341 003	310 258	263 640
TOTAL DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	7 815 239	7 607 295	7 090 820	7 758 003	7 980 276

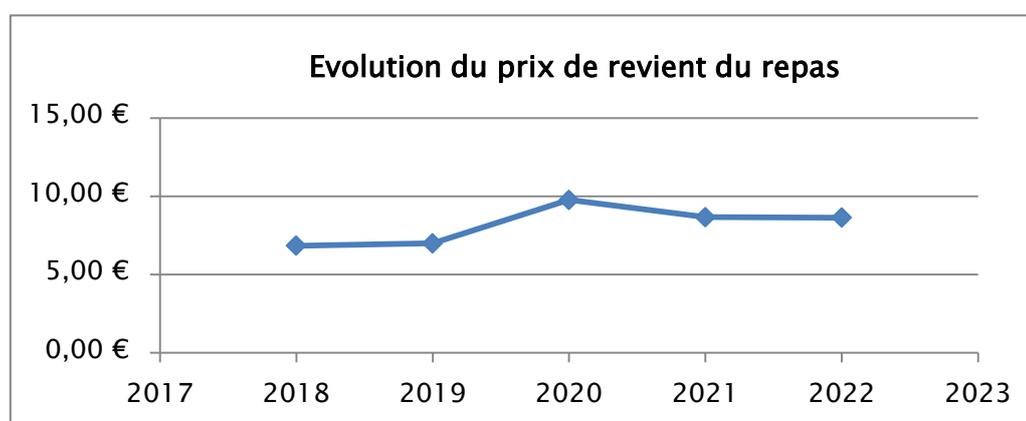
Au titre du chapitre 11 se trouvent notamment, les fluides, les maintenances et dépenses d'entretien



LE PRIX DE REVIENT :

Le calcul du prix de revient a été revu par le service de la restauration scolaire.

Aussi, il prend en compte les dépenses totales et ne fait plus de sous calcul au regard des dépenses hors restauration.



Il est décomposé comme suit :

	2018	2019	2020	2021	2022
Part alimentaire	1,60	1,73	1,82	1,93	1,87
RH	3,84	3,89	5,99	4,88	5,04
Dépenses diverses	1,13	1,10	1,59	1,59	1,49
Amortissement	0,27	0,27	0,37	0,26	0,23
Total	6,84	6,99	9,76	8,66	8,63

LES DEPENSES ALIMENTAIRES :

Les dépenses alimentaires constatées, denrées & produits d'épicerie représentent 21,63 % des dépenses de fonctionnement (1.754 305,37 €).

LA PART ALIMENTAIRE :

Le montant de la part alimentaire de 2022 réalisé est de 1,87 € (1,93 en 2021).

LES AUTRES CHARGES A CARACTERE GENERAL

D'autres augmentations ont eu par ailleurs un très fort impact sur le budget de la Caisse :

- factures de fluides (électricité, gaz, eau) ont fortement augmenté. Les dépenses ont atteint 512 448,56 € soit une augmentation très sensible, de 86,80 % par rapport à 2021.
- dépenses en carburant par le passé stables, en augmentation de 30,80 %
- dépenses en produits d'entretien et petits équipements, qui connaissent une augmentation (+2,68%).

LES DEPENSES DE PERSONNEL :

Elles ont progressé de 6.73 % entre 2021 et 2022.

Cette variation s'explique en partie par d'importantes revalorisations salariales :

- versement de l'indemnité de garantie et de pouvoir d'achat (18 000 €);
- revalorisation de 3% de la valeur du point à compter du 01/07/2022 (63 300 €);
- reclassement indiciaire des titulaires (16 000 €);
- de la revalorisation du SMIC au 01/04/2022 (30 400 €).

En 2022 a également été versé le capital décès d'un agent (24 865 €)

LES CHARGES DE GESTION COURANTE

Elles connaissent une diminution,

En 2021 leur montant était important en raison de l'affectation de l'excédent budgétaire de fonctionnement 2019 pour augmenter la somme allouée à l'apurement des créances irrécouvrables 120 996 €.

LES CHARGES EXCEPTIONNELLES

Elles correspondent à des annulations partielles ou totales de titres, généralement après correction des tarifs applicables aux familles sont en diminution de -81,86% (-5.759,73 €) et ont été de 1.276 € en 2022.

LES DOTATIONS AUX PROVISIONS ET AUX AMORTISSEMENTS.

Elles sont en diminution de -9,19 %, au regard des seuls amortissements (qui suivent le montant des travaux et acquisitions réalisés les années antérieures), la dotation aux provisions pour dépréciation des actifs circulants étant quant à elle de 50.000 €.

LES DEPENSES AU TITRE DES ŒUVRES SOCIALES DE LA CAISSE

La Caisse des écoles subventionne les établissements scolaires pour l'achat de livres de prix et de jouets de Noël. En 2022 cette subvention s'est élevée à 11.501 €.

Le montant est de 2 € pour les élémentaires et de 3 € pour les maternelles selon les effectifs d'enfants inscrits dans les écoles publiques de l'arrondissement.

LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT 2022

LES RECETTES DE GESTION	Réalisé 2019	Réalisé 2020	Réalisé 2021	Réalisé 2022
70 - Redevances pour services rendus	3 309 493 €	2 163 389 €	2 592 296,60 €	2 839 976,14 €
74 - Dotations et participations	4 332 566 €	4 300 833 €	4 501 664,83 €	4 692 391,69 €
75 - Autres produits de gestion courante	232 €	238 €	95,46 €	1,43 €
013 - Atténuations de charges	49 368 €	39 343 €	30 397,45 €	53 086,37 €
AUTRES RECETTES				
77 - Produits exceptionnels	6 632 €	250 903 €	12 229,77 €	175.000 €
78 - Reprises sur amortissements et provisions	30 000,00 €	50 000,00 €	50 000,00 €	100 000 €
TOTAL	7 728 290,55 €	6 804 705,13 €	7 186 684,11 €	7 862 010,24 €

	en 2019	en 2020	en 2021	en 2022	Evolution
					2021/2022
Participation des familles	3 220 620	2 114 121	2 553 431	2 785 402,77	9,08%
Vente de repas	56 054	21 425	22 177	26 412,41	19,10%
Subventions Restauration	4 237 558	4 210 000	4 352 560	4 539 755,00	4,30%
<i>Rbst dépenses Covid</i>		18 659			
(France Agrimer ...)**	16 684		54 024	69 646,85	28,92%
Subvention sortie plastique				3 344,00	
Total	7 530 916	6 364 205	6 982 192	7 424 561	9,71%

LES PARTICIPATIONS DES FAMILLES :

La participation s'applique aux jours scolaires au cours desquels 796 119 repas ont été servis aux enfants.

Les **produits des repas** ont augmenté de 9,08%.

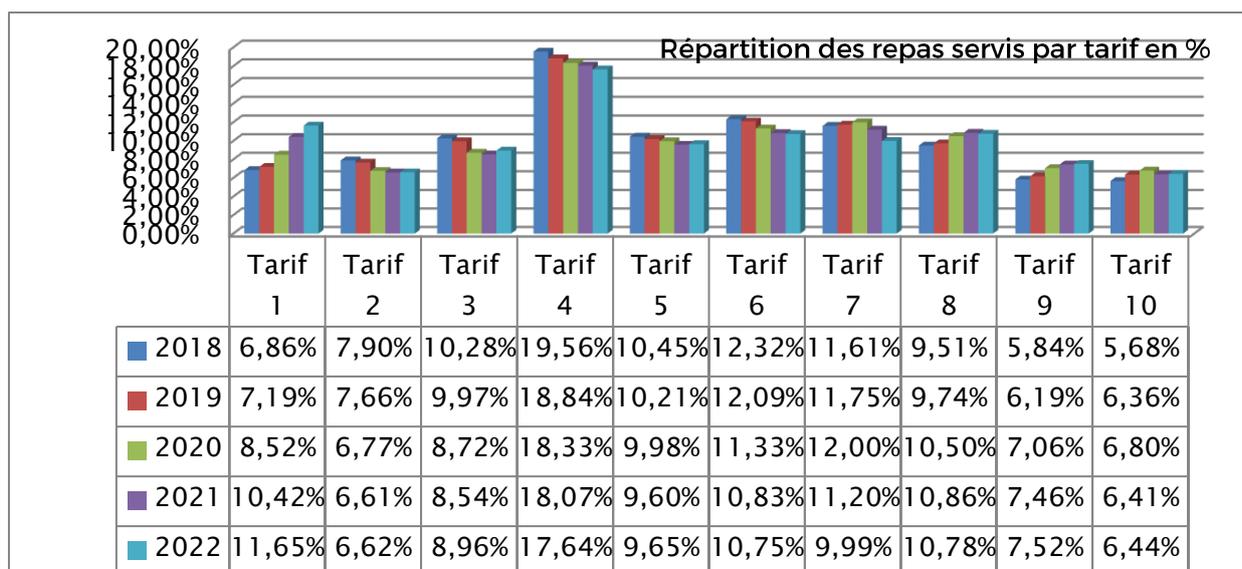
En 2022, la part de la participation des familles (restauration) a représenté 35,42, % des recettes et la subvention de restauration de la Ville de Paris 57,74 %.

ÉVOLUTION DES TARIFS :

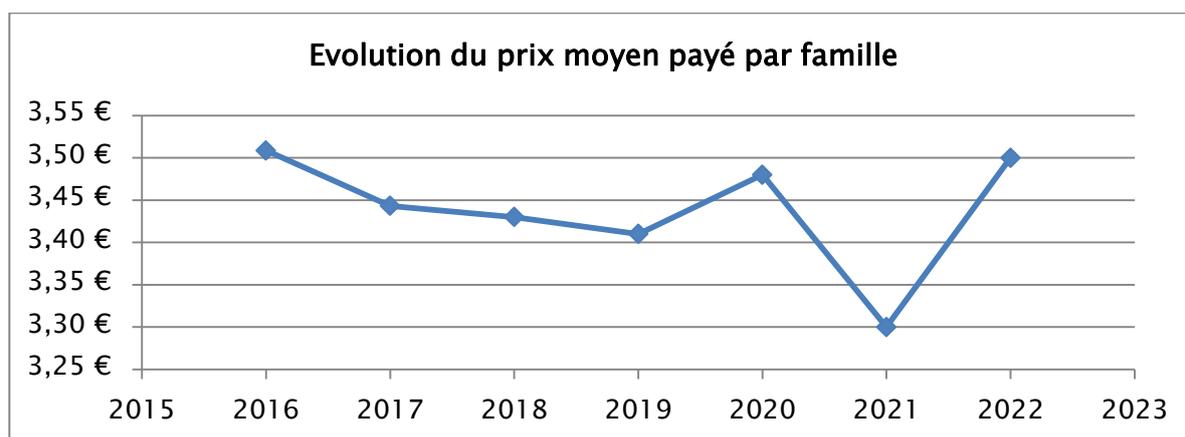
Depuis 2015, la grille tarifaire délibérée par le Conseil de Paris est :

TARIF 1	TARIF 2	TARIF 3	TARIF 4	TARIF 5	TARIF 6	TARIF 7	TARIF 8	TARIF 9	TARIF 10
0,13 €	0,85 €	1,62 €	2,28 €	3,62 €	4,61 €	4,89 €	5,10 €	6 €	7 €

De ce fait, la répartition de la structure financière au regard des repas servis est la suivante :



En 2022, la participation moyenne des familles est en augmentation :



LES DOTATIONS ET PARTICIPATIONS

D'un montant de 4 692 391,69 € elles sont en hausse de +4,24 % par rapport à 2021.

Elles représentent 59,68% des recettes de fonctionnement, et comprennent :

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 du 10^e, 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. Sur l'année 2022, les recettes liées à la seule restauration scolaire ont augmenté de 4,30%.

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 2 fruits ou légumes issus de l'agriculture biologique soient distribués les jours de classe aux effectifs déclarés : au regard des plans de menus, c'est quasiment l'intégralité des fruits distribués pendant les repas hors mercredi qui est issue de l'agriculture biologique.

De même, certains produits laitiers sont éligibles.

Ce programme est contraignant administrativement, mais permet néanmoins de percevoir des aides européennes conséquentes liées à ces distributions.

En 2021, 54.024 € ont été perçus à ce titre, et 69 647€ en 2022.

LA 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 une subvention de 3.344 € en fonctionnement lors de la séance de juin 2022. 3.285.

PRODUITS DE GESTION ET ATTENUATION DE CHARGES

Les atténuations des charges sont en augmentation de + 74,64% au regard de la valeur de produits stockés au 31 décembre 2022 (+10 445 €), du remboursement de la prime d'inflation pour 13.100 € et de remboursements sur rémunérations de personnel (trop perçu par les agents) pour 1.444,87 €.

LES PRODUITS EXCEPTIONNELS

D'un montant de 175.000 €, ils résultent d'un transfert de réserves d'investissement vers le budget de fonctionnement.

CONCLUSION SUR LE BUDGET DE FONCTIONNEMENT :

Globalement, les dépenses de fonctionnement se sont élevées à 7.980.276,06 € en 2022, en augmentation de +2,87 % par rapport à 2021. Les recettes se sont élevées à 7.862.010,24 €, soit une augmentation de +9,40 % par rapport à l'exercice 2021.

L'exercice 2022 présente un résultat déficitaire de -118.265,82 €.

Les excédents de fonctionnement cumulés, qui s'élevaient à 473.984 € au 31/12/2021 sont de 355.717,94 € au 31/12/2022.

LE BUDGET D'INVESTISSEMENT

LES DEPENSES D'INVESTISSEMENT

En 2022, les dépenses d'investissement se sont élevées à 386.857,49 €, contre 108.758,15 € en 2021.

Un transfert exceptionnel de 175.000 € a été réalisé pour permettre l'équilibre financier du budget de fonctionnement et 211 857,49 ont permis des renouvellements de matériels ou réparations importantes.

De nouveaux selfs, vitrines ou bain marie ont été installés :

- dans le réfectoire élémentaire Récollets (56.438,88 €),
- pour l'élémentaire Martel (12.585,95 €)
- pour le collège Bernard Palissy (23.611,38 €);



* Des fours ont été remplacés à Parmentier (39.280,32 €) et à Boy Zelenski (14.059,06 €).

* Des armoires négatives pour les centres Hôpital Saint-Louis, Saint-Maur et Vicq d'Azir ont été achetées pour un total de 8.448,13 €

* Des matériels de froid positif ont été remplacés sur les centres Léon Schwartzberg, Legouvé et Parmentier pour 8.500,62 €.

* Une balance (1.093,44 €) et un mixer (781,32 €) ont été remplacés respectivement à Parmentier et Louis Blanc.

* Des réparations créant une nouvelle durée de vie aux matériels et donc relevant de l'investissement ont été effectuées pour 11.872 € (chambre positive de Lancry, Vario cooking de Marseille, ventilation de Parmentier)

Du matériel informatique et bureautique a été acquis pour 4.139,49 €.

LES RECETTES D'INVESTISSEMENT

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 une subvention de 3.344 € en fonctionnement lors de la séance de juin 2022.

Dans le cadre des demandes de subventions spécifiques pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, 6.240 € ont été consacrés à l'achat de tables de tri.

SUBVENTION PLAN DE SORTIE DES PLASTIQUES

L'obtention d'une subvention spécifique pour la sortie du plastique en 2021 versée en 2022, a permis l'achat de vaisselle durable pour 6.551,05 €.

Une subvention exceptionnelle de 18.255,38 € au titre du soutien apporté par la Ville de Paris à la participation de la Caisse des écoles à la mise en œuvre du plan de sortie du plastique a permis d'acquérir des batteurs mélangeurs permettant de réaliser plus de recettes de desserts maison.

CONCLUSION SUR LE BUDGET D'INVESTISSEMENT

En section d'investissement, les dépenses réalisées s'élèvent à 386 857,49 € pour 262 018,45 € de recettes.

Le résultat de clôture de la section d'investissement 2022 est déficitaire de -124.839,04 €.

Les excédents d'investissement cumulés, qui s'élevaient à 672.574,34 € au 31/12/2021 sont de 547.735,35 € au 31/12/2022.

DIVERS

1. En 2022 le Conseil d'Administration s'est réuni six fois.
2. Une nouvelle adhésion (triennale) et un renouvellement d'adhésion (décennal) ont été enregistrés au cours de l'année 2022.

