

Le P'tit journal

des agent.e.s de la Caisse des écoles du 20^e

Novembre 2025 – N°21 – Journal interne d'établissement

Édito du **Directeur Général**

Servir mieux, chaque jour

Chères et chers collègues,

Si je devais résumer notre métier en trois mots, je choisirais **confiance, exigence, transmission**.

Confiance, d'abord, parce que chaque plateau que nous servons est une promesse faite aux enfants et aux familles : manger bon, sûr et juste. Cette confiance se construit tous les matins dans nos cuisines, dans les véhicules de livraison, sur chaque site, dans nos achats, notre diététique, nos magasins, nos services RH, techniques et financiers. Elle tient à des gestes simples et répétés : la traçabilité tenue au cordeau, les températures vérifiées sans relâche, l'hygiène impeccable, la ponctualité des services, le sourire à l'accueil. C'est invisible quand tout va bien — et c'est précisément là que réside notre professionnalisme.

Exigence, ensuite. Nous avons choisi une voie exigeante : réduire l'empreinte plastique, renforcer les approvisionnements responsables, élever le niveau nutritionnel, sécuriser nos process. Pas pour « suivre la tendance », mais parce que c'est le cœur du service public de la restauration scolaire aujourd'hui : faire mieux avec lucidité, sobriété et constance. Chaque amélioration — un contenant mieux pensé, un producteur engagé, un protocole affiné — est une pierre de plus à l'édifice. Ce sont des milliers de micro-décisions collectives qui, mises bout à bout, changent réellement les choses.

Transmission, enfin. Derrière un repas, il y a un apprentissage : découvrir un produit, une saison, une façon de cuisiner, un geste de tri, une attention à l'autre. Nous ne servons pas seulement des repas, nous éduquons au goût, à la santé, au respect du vivant. C'est une responsabilité noble et joyeuse, qui nous relie aux écoles, aux REV, aux familles, aux producteurs que nous rencontrons et faisons connaître.

Dans ce numéro, vous verrez des réussites très concrètes, des portraits de collègues, des retours d'expérience et des jalons de nos transitions. Ils disent tous la même chose : **nous avançons parce que nous avançons ensemble — cuisine centrale et équipes de site**. Merci à chacune et chacun d'entre vous pour la qualité, la rigueur et l'humanité que vous mettez dans votre travail.

Notre feuille de route reste simple :

Tenir le quotidien à un haut niveau de qualité et de sécurité.

Poursuivre nos transitions (matériaux, approvisionnements, nutrition) avec méthode.

Soigner la relation avec les écoles, les familles et nos partenaires.

Continuons à faire équipe, à nous dire les choses, à partager les bonnes idées et à célébrer nos avancées. La fierté du service rendu ne se décrète pas : elle se cultive, repas après repas. Et c'est précisément ce que nous savons faire.

Bonne lecture, et bonne route à toutes et tous



Grégory MÈCHE
Directeur Général
de la Caisse des écoles du 20^e



UNE RENTRÉE ENTRE RETROUVAILLES ET RECONNAISSANCE

Le 5 septembre, l'ensemble des agent-e-s de la Caisse des écoles du 20^e s'est réuni pour lancer cette nouvelle année scolaire.

Un moment fort, fait de retrouvailles, d'échanges et de perspectives partagées.

Cette après-midi conviviale a aussi été l'occasion de **mettre à l'honneur les parcours** : remise des **médailles du travail** et remerciements appuyés à celles et ceux qui font vivre chaque jour notre service public.

Merci à toutes et tous pour votre engagement constant.

Cette rentrée 2025–2026 démarre dans le bon sens : **collective, dynamique et tournée vers l'avenir.**





SÉMINAIRE DE RENTRÉE DES RO : UN NOUVEAU FORMAT, PLUS PARTICIPATIF



Le 29 août, les Responsables d'Office se sont réunies pour un séminaire de rentrée placé sous le signe du **dialogue**.

Changement de format : l'après-midi s'est organisée en groupes de travail, autour de cinq grands enjeux du quotidien :

- Hygiène et maintenance
- RH : horaires, absences...
- Circulation de l'information
- Personnalisation du service
- Budget, stocks et innovations

Chaque groupe a travaillé sur une **fiche thématique**, avec un rappel de l'existant et des questions concrètes.

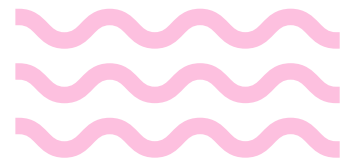
L'objectif : faire **émerger des propositions utiles**, directement **issues du terrain**.

Chaque RO est reparti-e avec un **"kit de rentrée"**, contenant :

- Le **guide 2025-2026** dédié aux RO
- Les **nouveaux affichages** pour les offices
- La **charte de la laïcité**
- Les **jetons repas** végés / mixtes
- Une trousse avec le matériel utile
- Et un livre **cadeau** : *Secrets de Cantine*, de Guillaume Le Continier

Un séminaire utile, participatif... et prometteur pour la suite de l'année.





Le CNAS : votre allié pour la rentrée



Saviez-vous que vous pouvez bénéficier de nombreuses aides grâce au CNAS ? Ce dispositif, accessible à tous les agents de la Caisse des Écoles, vous accompagne toute l'année dans votre vie quotidienne.

- Aides aux vacances : locations, séjours, colonies
- Soutien à la rentrée scolaire
- Billetterie, loisirs et culture
- Mobilité, permis de conduire... et bien plus encore !

Pour en profiter, connectez-vous sur www.cnas.fr

? Besoin d'un coup de pouce ? Le service RH est là pour vous guider.



Renforcement de l'équipe RH



FRANCIS MATHURIN

En qualité de Gestionnaire RH/QVCT au Pôle RH

À partir du 1^{er} octobre 2025

"J'ai rejoint la Caisse des Écoles du 20^e comme gestionnaire RH, spécialisé en qualité de vie et conditions de travail, au sein du Pôle RH. J'accompagne les équipes sur les thématiques de QVCT (Qualité de Vie et des Conditions de Travail), formation, action sociale et prévention des risques professionnels.

Je travaille à la fois sur le développement des compétences, le bien-être des agents et la sécurisation des conditions de travail, en lien avec les services opérationnels et les partenaires institutionnels.

Parmi les projets à venir : la mise en œuvre d'un plan d'action QVCT et le renforcement des dispositifs de prévention.

L'objectif est clair : soutenir les agents dans leurs missions quotidiennes et favoriser un environnement de travail sain, inclusif et épanouissant au service de la restauration scolaire publique du 20^e.

RESSOURCES HUMAINES

Ça bouge toujours à la Caisse !

Départs

Aurénaud MINAFLINO – Responsable Achats et Marchés Publics – fin de détachement à compter du 01/07/25

Louise GUIDOUX – Service civique, Pôle Nutrition & Communication – du 10/03/25 au 04/09/25

Alexandra BURTON – Stagiaire Hygiène & Qualité – du 10/06/25 au 12/09/25

Riad MAZRANI – Chauffeur – de 06/25 à 09/25

Arrivées

Francis MATHURIN – Gestionnaire RH/QVCT, Pôle RH – à partir du 01/10/25

Ludovic ELBES – Agent de maintenance, Pôle Maintenance – à partir du 01/10/25

Gehad AKL – Agent d'allotissement, Pôle Exploitation – à partir du 01/10/25

Amine MEDANI – Chauffeur, Pôle Exploitation – à partir du 01/10/25

Mourad OUMOHAND – Responsable de production, Pôle Exploitation – à partir du 01/10/25

Adrien DORNY – Responsable de la Commande Publique – à partir du 01/09/25

Milloud TABBI – Chauffeur – à partir du 01/09/25

Manel HATRI – Agente au Pôle Accueil / Facturation – à partir du 15/10/25

Focus sur trois nouveaux postes-clés

Parmi les arrivées de cette rentrée, trois profils viennent renforcer l'organisation avec des rôles stratégiques pour la Caisse des Écoles :



Adrien Dorny, Responsable de la Commande Publique, a pour mission d'assurer la gestion des marchés publics de l'établissement. Il assure le pilotage des procédures de passation ainsi que le suivi quotidien de l'exécution des différents marchés en cours de la CDE2O.



Mourad Oumohand, Responsable de production au sein du Pôle Exploitation, prend en charge la coordination de l'équipe de cuisine, organise la planification de la production et veille à un management de proximité favorisant la cohésion et l'efficacité de l'équipe.



Ludovic Ebles a rejoint le service Maintenance, où il veille au bon fonctionnement du matériel de cuisine et à l'entretien du bâtiment de la cuisine centrale ainsi que des cuisines du 20^e arrondissement. Travailleur et dynamique, il apporte une énergie positive au sein de l'équipe et forme un duo complémentaire avec Adam Rami. Il met également à profit ses compétences en peinture et en rénovation pour contribuer à l'amélioration continue des installations.

RESSOURCES HUMAINES

Création d'une équipe mobile pour renforcer les pôles Exploitation et Restauration

Pour mieux faire face aux aléas du quotidien, une équipe mobile a été mise en place en **septembre 2025** pour soutenir les pôles **Exploitation** et **Restauration**. Chaque matin, Adil Boussetta, Directeur d'Exploitation, se concerte avec les chargées de secteur du pôle Restauration – qui coordonnent les agents des offices – pour identifier **les urgences** et les **besoins en personnel**. Cette équipe, composée de 8 agent-e-s polyvalent-e-s, est alors répartie là où c'est nécessaire : en renfort au pôle Exploitation (production, allotissement...) et / ou au pôle Restauration **dans les offices**. Cette organisation fluide garantit une meilleure réactivité et assure la continuité du service.

Bienvenue à : Manfatoumata Traoré, Kady Diakité, Hakima Krim, Raoudha Aouam, Djenabou Souaré, Nogokome Bamba, Ndeye Bounama Sakho et Mémouna Cissé.

Recrutements de rentrée : du renfort dans les offices

En septembre, plusieurs recrutements ont été réalisés pour **renforcer** les équipes de restauration, à la suite des départs enregistrés depuis la fin d'année scolaire (retraite, congé parental, fin de contrat). **Une agente dédiée au ménage** a également rejoint la cuisine Paul Meurice, permettant de distinguer clairement cette mission de celle du service au self.

Bienvenue à : Fatimata Bougoum, Elena Altunina, Touahibatou Démé Cissé, Zeinab Diallo, Amal Hamoumi, Niamé Samassa et Fanta Touré.



À l'occasion de la réunion des nouvelles arrivées, les agents de l'équipe mobile et les nouveaux agent.e.s de restauration ont échangé avec le service RH sur les règles essentielles du métier : posture, sécurité, hygiène. Ce temps a également permis de faire de la prévention autour du cancer du sein, dans le cadre d'Octobre Rose.



NOUVEAUTÉS DANS LES CANTINES

Jetons repas : un nouvel outil pour mieux s'organiser

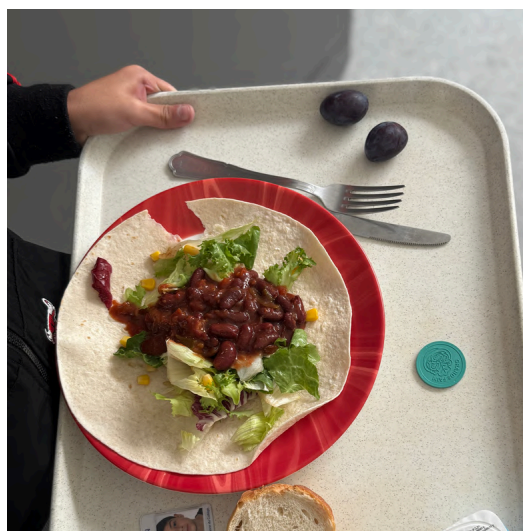
Depuis septembre, les enfants utilisent des **jetons repas** pour indiquer leur menu :

Végétarien ou **Mixte**.

Ce système fait suite à une nouveauté mise en place à l'inscription : les familles choisissent un menu pour l'année.

Les enfants reçoivent un jeton en matériaux éco-conçus (filets de pêche recyclés ou amidon de pommes de terre), qu'ils remettent à l'agent-e de restauration en précisant petite ou grande faim.

Un geste simple qui permet de **fluidifier le service**, **ajuster les quantités** et **limiter le gaspillage alimentaire**.



Dans les collèges : plus de goût, moins de gaspillage !

Depuis la rentrée, **deux nouveautés enrichissent** le repas des collégiens du 20^e.

Le jus frais anti-gaspi

Désormais, chaque collège est équipé d'une centrifugeuse pour préparer, une fois par semaine, un jus frais à partir de fruits (ou légumes) non consommés. Lavés, centrifugés et servis immédiatement, ces jus offrent un concentré de fraîcheur et de vitamines, tout en valorisant les surplus.



Le bar à épices

Autre initiative gourmande : paprika, curry, poivre... les élèves peuvent relever leur assiette selon leurs envies. Ce geste simple favorise la découverte des saveurs, l'appropriation du repas et limite les restes.

Deux actions concrètes qui mêlent plaisir, pédagogie et durabilité !





TRAVAUX D'ÉTÉ : LA MAINTENANCE EN ACTION

Sous la coordination de **Nordine Ayad**, responsable du pôle maintenance, la Caisse des écoles du 20^e a réalisé de nombreux travaux cet été, dans les offices comme à la Cuisine Paul Meurice. Objectif : améliorer le confort, la sécurité et les conditions de travail des équipes.



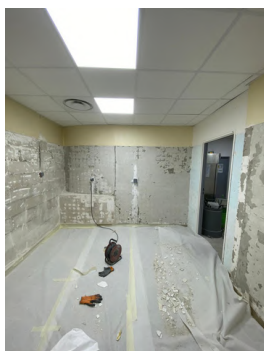
Dans les offices

114 MÉNILMONTANT

La zone de préparation/salle de réchauffe a été repeinte. La zone de pause et les vestiaires ont été entièrement rénovés avec un nouveau carrelage.



Avant



Pendant



Après

32 OLIVIER METRA

Installation de nouveaux meubles de distribution dans le réfectoire.



BALKANS

Les murs de la laverie ont été repeints pour offrir un environnement de travail plus agréable et mieux entretenu.



Avant



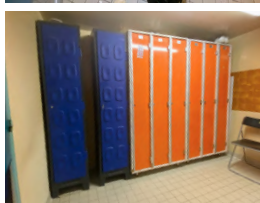
Après

CENDRIERS

Les vestiaires des agents de restauration ont été entièrement repeints et équipés de nouveaux casiers, pour un espace plus propre, fonctionnel et accueillant.



Avant



Après



À la Cuisine Paul Meurice

- Réparation de toutes les fuites d'eau récurrentes de l'été, réalisées en interne par Adam, évitant ainsi le recours à des prestataires externes.
- Peinture du bureau N°52.
- Peinture du bureau N°47.
- Pose de films anti-chaueur et occultants sur les vitres de la cour intérieure : pour plus de confort thermique.
- Réfection de la peinture du réfectoire à la Cuisine Paul Meurice pendant les vacances d'octobre.



Projets à venir d'ici fin 2025

- Remise à neuf des marquages au sol (RDC) pour une circulation claire
- Ajout d'une place pour véhicule électrique
- Installation de lanières plastiques dans les chambres froides
- Travaux sur la seconde moitié de la terrasse
- Aménagement du patio : retrait de l'arbre et création d'un espace accessible et agréable
- Remplacement des pivots des portes coupe-feu au premier étage.
- Réfection de la peinture mur et plafond des nouveaux vestiaires femmes à la Cuisine Centrale (déjà en cours).





OCTOBRE ROSE : PRÉVENTION, ENGAGEMENT ET BIENVEILLANCE





Tout au long du mois d'octobre, la Caisse des écoles du 20^e se mobilise pour **Octobre Rose**, mois dédié à la prévention du cancer du sein et à la santé de toutes et tous.

Le vendredi 3 octobre, un **yaourt à la rose**, élaboré spécialement pour l'occasion par notre fournisseur *La Normandoise*, a été servi dans tous les collèges. Un geste simple et symbolique pour lancer cette campagne avec douceur et sens.



Distribution des kits aux Responsables d'Office le 29 septembre

Chaque agent-e a également reçu un **kit de sensibilisation**, conçu pour informer et accompagner :

-  un livret santé adapté aux femmes et aux hommes
-  un ruban rose à porter en signe de soutien
-  un kit d'autopalpation
-  des flyers de prévention clairs et utiles

Le vendredi 17 octobre, un **menu rose symbolique** a été proposé dans les cantines : salade colorée, galette au saumon, yaourt nature, crêpe à la confiture de fraise ou au sucre.

Vous étiez invité-es à **porter une touche de rose**, arborer votre **ruban** et prendre une photo d'équipe. Plusieurs clichés seront partagés en fin de mois sur nos réseaux sociaux pour mettre en lumière votre mobilisation.

*Parce que **prévenir, c'est agir**, merci à toutes et tous d'avoir fait vivre cette démarche avec bienveillance, solidarité et bonne humeur.*



Réunion de sensibilisation, d'échange et remise des kits aux agentes de la Cuisine centrale Paul Meurice le 6 octobre

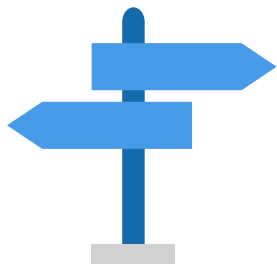


UNE JOURNÉE SOLIDAIRE ET ENGAGÉE !

OCTOBRE ROSE

Mobilisation collective le 17 octobre à l'occasion du menu rose





UNE NOUVELLE SIGNALÉTIQUE POUR LA CUISINE PAUL MEURICE

Depuis la rentrée, un vent de nouveauté souffle sur notre site de production : **l'UCP devient officiellement "La cuisine Paul Meurice"**.

Un nom plus juste, plus parlant, qui reflète ce que nous faisons chaque jour : **cuisiner pour les enfants du 20^e**.

Cette nouvelle identité s'accompagne d'une **signalétique entièrement repensée** pour mieux accueillir visiteurs et agent-e-s.

Désormais, un drapeau visible des deux côtés de la rue et une plaque institutionnelle marquent l'entrée du site.

À l'extérieur comme à l'intérieur, tout a été revu :

- une **plaque institutionnelle** en plexiglas a été posée,
- **un caisson** signalétique, avec le logo de la Caisse des Écoles, est désormais visible des deux côtés de la rue,
- panneaux d'**entrée**, de **parking**, de **livraison** et de **parking vélo** ;
- dans la cour, des **indications claires au-dessus de chaque zone** (vestiaires livreurs, local poubelle, service maintenance, magasin, etc.) ;
- et dans le hall, un espace plus **lisible et accueillant** : **peinture blanche** renovée, signalétique en plexiglas pour **chaque étage**, repérage des **escaliers** et de **l'ascenseur**.

Une modernisation utile, qui met en valeur notre lieu de travail et facilite le quotidien de toutes celles et ceux qui y passent. La cuisine Paul Meurice porte désormais un nom et une image à la hauteur de son savoir-faire ! ✨



SUR LA ROUTE DES PRODUCTEURS... EN BRETAGNE !

Ces derniers jours, Grégory Mèche et Marie-Dominique Tatard-Suffern se sont rendus en Bretagne **pour rencontrer des producteurs et transformateurs** engagés qui façonnent – ou façonneront bientôt – les repas servis aux enfants de la Caisse des Écoles du 2Oe.

Œufs, légumineuses, charcuterie, poisson, alternatives végétales : à chaque étape, une même logique d'exigence et de cohérence pour conjuguer qualité nutritionnelle, ancrage territorial et juste rémunération des filières.

Parmi les rencontres marquantes :

- **OVOTEAM**, pour la filière œuf certifiée et structurée
- **Bio-Plants Douarden**, une magnifique coopérative agricole bretonne aux pratiques durables
- **Le groupe Hénaff**, référence patrimoniale et innovant sur les approvisionnements responsables
- **Groix & Nature**, pour des produits de la mer exigeants sur l'origine et la transformation
- **Atelier V**, spécialiste des solutions végétales propres et locales
- **Top Atlantique** - Réseau Le Saint, acteur de l'approvisionnement maritime de qualité

Au-delà des produits, ce sont des femmes et des hommes **engagés, des savoir-faire, des territoires** et une façon très concrète de relier la restauration scolaire à un projet alimentaire vertueux :

- soutenir l'économie française et européenne du bio et du durable ;
- garantir des produits bons, tracés et adaptés aux enfants ;
- renforcer la résilience de nos approvisionnements ;
- et faire de la restauration publique un levier de transformation réelle, et non déclarative.

La Caisse des Écoles du 2Oe poursuit ainsi sa démarche : aller **sur le terrain**, vérifier les engagements, **comprendre** les contraintes des producteurs, et penser les **prochains marchés publics** en partenariat avec celles et ceux qui nourrissent. Parce qu'avant d'arriver dans l'assiette, la **restauration scolaire commence dans les fermes, les ateliers et les coopératives.**





Pour nous suivre toute l'année



www.caissedesecoles20.fr

Comité de rédaction : Pôle Communication - Direction
Caisse des écoles du 20e
30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris
Tel : 01.53.39.16.75 / Mail : info@caissedesecoles20.com

