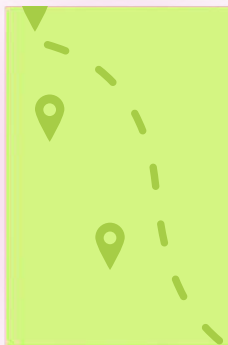


# Rapport d'activité

2025 - 2026



LES CANTINES  
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>e</sup>





# Sommaire

|      |   |
|------|---|
| 4    | <b>Édito du Président</b>   |
| 5    | <b>Introduction du Directeur Général</b>                              |
| 9    | <b>Introduction</b>   |
| <br> |   |
| 11   | <b>1. Une alimentation durable et responsable</b>                     |
| 12   | Les résultats EGALIM et PAD 2025                                      |
| 14   | Une offre alimentaire plus végétale et diversifiée                    |
| 18   | Des filières durables et des producteurs partenaires                  |
| 29   | Le commerce équitable nord-nord : de l'engagement aux actes           |
| <br> |   |
| 31   | <b>2. Produire mieux, chaque jour</b>                                 |
| 33   | L'avenir de la cuisine Paul Meurice                                   |
| 40   | La sortie du jetable : bilan du passage à l'inox                      |
| 42   | Une logistique modernisée   |
| 43   | La sécurité sanitaire : exigence et innovation                        |
| 45   | La maintenance  |
| 47   | Focus finances 2025–2026  |
| <br> |   |
| 53   | <b>3. Reconnaître, accompagner, protéger</b>                          |
| 54   | La reconnaissance de l'engagement professionnel                       |
| 56   | Des temps forts de cohésion collective                                |
| 61   | Une politique de prévention et de santé au travail ambitieuse         |
| 63   | Des conditions de travail modernisées et valorisées                   |
| 64   | Une gestion des emplois et des compétences structurées                |
| 65   | Une protection sociale renforcée                                      |
| 66   | La formation, un levier majeur de professionnalisation                |
| 67   | La prévention et la santé au travail                                  |
| <br> |   |
| 68   | <b>4. Au service des enfants et du territoire</b>                     |
| 69   | Le menu, une affaire collective                                       |
| 70   | Goût, choix et lutte contre le gaspillage                             |
| 74   | L'éducation alimentaire : ateliers, animations, visites de la cuisine |
| 76   | Renforcer l'accompagnement des familles et l'action territoriale      |
| 78   | Mieux identifier la Caisse des écoles du 20 <sup>e</sup>              |



# Édito du **Président**

*"Cette année encore, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> démontre toute la pertinence et la force de son engagement au service des enfants, des familles et de la communauté éducative.*

*Dans un contexte où bien manger à l'école est devenu un véritable enjeu de santé publique, d'égalité et de transition écologique, nous pouvons être fiers du chemin accompli. La qualité de l'assiette servie chaque jour dans nos établissements témoigne de notre ambition collective : offrir à chaque enfant une alimentation saine, équilibrée, gourmande et accessible à toutes et tous, avec un premier prix à 0,13 euros le repas.*

*Notre engagement en faveur du bio, des produits de qualité et des approvisionnements responsables s'inscrit pleinement dans cette vision. Parce que l'éducation passe aussi par l'alimentation, nous faisons le choix avec le soutien de la Ville de Paris d'une restauration scolaire exigeante, respectueuse de la santé des enfants comme de notre environnement. La Caisse des écoles ne remplit pas seulement un rôle nutritif mais aussi pleinement pédagogique : bacs de tri, éducation au bien manger, découverte de nouvelles saveurs et de plats équilibrés.*

*Cette réussite repose sur vous, agentes et agents de la Caisse des écoles, qui faites vivre au quotidien notre service public de restauration. Je tiens à saluer le professionnalisme, l'investissement et l'esprit de responsabilité de l'ensemble des équipes de la Caisse des écoles. Le climat social de qualité qui caractérise notre établissement constitue une richesse précieuse et le socle indispensable de notre action.*

*Je tiens également à saluer l'ensemble de nos partenaires : fournisseurs, producteurs ainsi que les parents d'élèves et les sociétaires pour leur contribution aux projets développés par la Caisse des écoles.*

*La bonne santé de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> n'est pas seulement un indicateur de gestion : elle est la preuve qu'un service public local ambitieux, humain et engagé peut répondre avec efficacité aux attentes des familles et aux défis de notre temps.*

*Continuons ensemble à faire de la restauration scolaire un levier concret de justice sociale, de santé publique et de transition écologique."*



**Éric PLIEZ**

Maire du 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris

Président de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris

# Entretien avec Grégory MECHE, Directeur Général



de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement



*« Faire de la  
restauration scolaire  
un levier de justice  
sociale et de transition  
écologique »*

**L'année 2025/2026 marque une nouvelle étape pour la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>. Quel regard portez-vous sur cette année ?**

« L'année 2025/2026 confirme la dynamique engagée depuis plusieurs années. La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement poursuit sa transformation au service des enfants, des familles, des écoles et, plus largement, d'une restauration scolaire plus qualitative, plus durable et plus juste.

Dans mon discours des vœux, j'avais rappelé une conviction forte : notre action n'a de sens que si elle conjugue exigence, justice et responsabilité. Exigence dans la qualité du service rendu. Justice dans l'accès de toutes et tous à une alimentation saine, durable et accessible. Responsabilité dans notre manière d'acheter, de cuisiner, de produire, de servir et d'accompagner les transitions nécessaires.

Ce rapport d'activité montre que cette ambition n'est pas théorique. Elle se traduit concrètement dans nos projets, nos organisations, nos marchés publics, nos pratiques professionnelles et notre relation quotidienne avec les écoles et les familles. »

**Vous structurez l'action de la Caisse autour de quatre piliers. Quel est le premier ?**

« Le premier pilier est celui de la **qualité alimentaire**. La restauration scolaire n'est pas un service ordinaire. Elle participe à la santé des enfants, à leur éducation au goût, à leur rapport aux produits, aux saisons, aux territoires et au vivant. C'est une responsabilité considérable.

Nous avons donc poursuivi notre travail sur la qualité des denrées, la diversification des menus, l'amélioration des recettes et le développement de l'alternative végétarienne. Notre objectif est clair : proposer une assiette plus saine, plus durable, mais aussi mieux acceptée par les enfants. Car une bonne politique alimentaire ne se mesure pas seulement à ce qui est écrit dans les menus ; elle se mesure aussi à ce qui est réellement mangé, compris et apprécié. »



## Le deuxième pilier concerne la transition écologique. Comment se traduit-elle concrètement ?

« La **transition écologique** ne peut pas rester un discours général. Elle doit s'incarner dans des choix très concrets : les achats, les marchés publics, la lutte contre le gaspillage, les contenants, les équipements, les modes de production et l'organisation quotidienne du service.

Le déploiement des barquettes inox, le renforcement des filières durables, la réflexion sur les approvisionnements locaux ou encore la transformation de notre cuisine centrale s'inscrivent pleinement dans cette ambition.

Notre responsabilité est de faire évoluer notre modèle sans perdre de vue les contraintes opérationnelles, budgétaires et humaines. La transition écologique doit être exigeante, mais elle doit aussi être réalisable, maîtrisée et durable. »



## Vous insistez souvent sur le lien entre transition écologique et transition sociale. Pourquoi ?

« Parce que je suis convaincu qu'il n'y a pas de transition écologique durable sans **transition sociale**.

Un établissement public comme le nôtre ne peut réussir sa transformation que si les femmes et les hommes qui le font vivre sont reconnus, accompagnés, formés et associés aux évolutions

engagées. L'amélioration du service public passe aussi par l'amélioration des conditions de travail, la clarification des organisations, la montée en compétence des équipes et la consolidation d'un collectif professionnel exigeant, solidaire et fier de ses missions.

La transition sociale n'est donc pas un sujet périphérique. Elle est une condition de réussite de tout le reste. »



## Le quatrième pilier porte sur la qualité du service rendu. Que recouvre cette notion ?

« La restauration scolaire ne se limite pas à la production de repas. Elle est aussi un temps éducatif, un temps social, un temps de vie collective.

**La qualité du service rendu**, c'est bien sûr la qualité de l'assiette, mais c'est aussi la manière dont les repas sont servis, dont les enfants sont accompagnés, dont les situations particulières sont prises en compte, dont les familles sont informées et dont les écoles sont associées.

Les animations de la pause méridienne, le dialogue avec les équipes éducatives, l'attention portée aux enfants, la relation avec les familles et l'amélioration de la fluidité opérationnelle sont au cœur de notre engagement quotidien. »



## Ces quatre piliers peuvent-ils être pensés séparément ?

« Non, et c'est précisément ce qui fait la cohérence de notre action.

Améliorer la qualité de l'assiette, c'est aussi soutenir des filières agricoles plus responsables. Transformer nos outils de production, c'est aussi améliorer les conditions de travail. Développer une restauration plus durable, c'est aussi défendre un service public plus juste. Renforcer le dialogue avec les familles et les écoles, c'est aussi consolider la confiance dans l'action publique locale.

Ces piliers se répondent et se renforcent mutuellement. Ils dessinent une trajectoire globale pour la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>. »

## Que souhaitez-vous retenir de cette année 2025/2026 ?

« Je veux d'abord retenir l'engagement des agents.

Derrière chaque repas servi, chaque livraison assurée, chaque office préparé, chaque accueil familial accompagné, chaque marché suivi et chaque projet conduit, il y a des femmes et des hommes qui font vivre concrètement le service public.

Ce rapport d'activité rend compte des résultats obtenus, des transformations engagées, mais aussi des difficultés rencontrées. Il montre que notre établissement avance, qu'il se structure, qu'il se transforme et qu'il dispose des compétences et de l'énergie collective nécessaires pour poursuivre cette trajectoire. »

## Quels sont les principaux défis pour les années à venir ?

« Ils sont nombreux : la modernisation de la cuisine centrale, l'adaptation de nos organisations, la maîtrise des coûts, la consolidation des filières durables, l'amélioration continue de la qualité de service, mais aussi l'accompagnement des équipes dans les transformations à venir.

Ces défis sont importants, mais nous savons où nous allons. Notre ambition est claire : faire de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> un établissement public de référence, capable de conjuguer qualité alimentaire, responsabilité écologique, exigence sociale et proximité avec les usagers.

C'est cette trajectoire que nous poursuivrons avec détermination, lucidité et confiance. »





# Chaque geste nourrit un avenir plus durable.

Chaque jour, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> prépare et sert près de 13 000 repas aux enfants des écoles et collèges de l'arrondissement, ainsi qu'aux adultes qui les encarde. Derrière chaque déjeuner, il y a des équipes engagées, des choix concrets pour une alimentation plus durable, et une volonté constante d'améliorer le service rendu aux familles et aux établissements.

Ce rapport d'activité retrace les actions menées tout au long de l'année : qualité alimentaire, transition écologique, accompagnement des équipes, innovation et projets éducatifs. Il témoigne d'un service public de proximité, mobilisé au quotidien pour les enfants du 20<sup>e</sup> arrondissement.





# 1 Une alimentation durable et responsable

En 2025-2026, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> franchit de nouvelles étapes dans sa politique alimentaire.

Des **filières certifiées** en commerce équitable nord-nord, une **offre végétale** pleinement intégrée, un **référencement de produits** toujours plus **exigeant** : les avancées de cette année confirment une trajectoire construite dans la durée, avec la conviction que chaque choix d'achat engage bien au-delà de l'assiette.





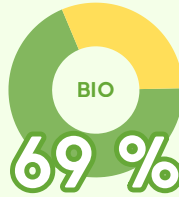
# Nos chiffres 2025

## ■ Indicateurs EGALIM

Sur MaCantine.gov, les indicateurs **EGALIM**, qui intègrent tous les signes de qualité reconnus par la loi : **MSC, Label Rouge, commerce équitable nord-sud ou nord-nord, AOP, IGP, RUP, HVE, CE2**, permettent d'afficher :



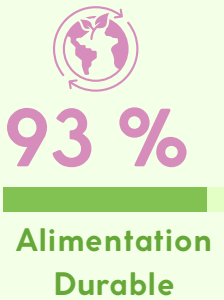
de produits conformes aux critères EGALIM



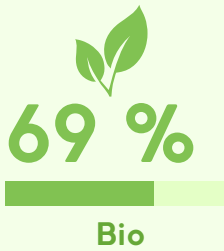
de produits issus de l'**agriculture biologique**, essentiellement français, hors agrumes et épices

## ■ Indicateurs PAD de la Ville de Paris

Les indicateurs PAD de la Ville de Paris, qui **retiennent uniquement le bio, le Label Rouge, le commerce équitable et le MSC**, donnent pour 2025 :



**Alimentation Durable**



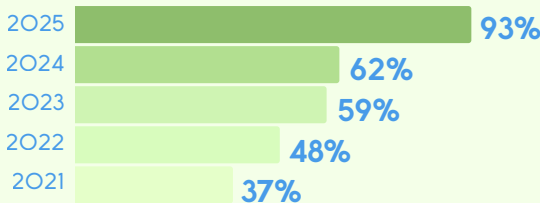
**Bio**



**Local**

Périmètre local défini par la Ville, soit 250 km élargi aux départements

## ■ 5 ans d'engagement, 5 ans de progrès



Pourcentage (%) de produits issus de l'**agriculture biologique** à la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

# Une offre alimentaire plus végétale et diversifiée



## L'alternative végétale quotidienne

Depuis le 1er janvier 2025, l'alternative végétale quotidienne est proposée dans toutes les cantines du 20<sup>e</sup> arrondissement. À la rentrée de septembre, une nouvelle étape a été franchie : les familles ont pu, dès l'inscription à la restauration scolaire de leur enfant, choisir entre un **menu végétal** ou un **menu mixte** pour l'année scolaire complète.

Ce choix anticipé permet :

- d'adapter la production en cuisine
- d'optimiser l'organisation du service
- de limiter le gaspillage alimentaire

Il traduit une vision claire : le végétal n'est plus une contrainte subie, mais **une offre** construite et pleinement intégrée au fonctionnement quotidien.

Ce dispositif reste néanmoins en cours d'adaptation. Certains menus, notamment lorsque du poisson est proposé, rendent encore plus complexe l'évaluation précise des besoins entre menus mixtes et végétaux. La CDE20 poursuit donc son **travail d'ajustement** afin d'**améliorer progressivement** l'organisation du service et d'affiner au mieux les volumes produits.



## Des légumineuses de qualité et des recettes végétales variées

L'année 2025 a également été marquée par le développement de l'offre végétale.

Les premières légumineuses bio cuites à façon de **Terres du Pays d'Othe** ont rejoint les menus, après mise en relation avec la famille Laurent, entreprise familiale de cuiseur.

Cet approvisionnement est **bio, français et local**, issu des aires de captage d'eau d'Eau de Paris.

Les lentilles bio de **Denis Delatour**, cultivées dans l'Aube, sont désormais proposées plus régulièrement.

## De nouvelles gammes développées pour la CDE2O

Plusieurs nouvelles références ont également été lancées en exclusivité pour la CDE2O :

- une gamme de **recettes végétales en surgelées** conçues sur mesure selon nos exigences et développées en partenariat avec la société bretonne PAM.
- une gamme de **tartinables végétaux** avec Groix & Nature, conserverie historique de l'île de Groix.
- le référencement d'**Atelier V\***, proposant une large gamme de **houmous** et de **boulettes végétales bio** fabriquées à Vannes.



## Les jetons repas : un outil simple et éco-conçu

Pour rendre ce choix visible et concret au moment du service, un dispositif de jetons a été mis en place. Chaque enfant prend le jeton correspondant à son menu, puis le remet à l'agent·e de restauration en précisant petite ou grande faim. Ces jetons ont été conçus à partir de matériaux **responsables** et **éco-conçus**.

Un outil simple, qui facilite l'organisation du service et accompagne les enfants dans la compréhension et l'appropriation de leurs choix alimentaires.

### repas mixte

Conçu en bioplastique à base d'amidon dérivé d'épluchures de pommes de terre



### repas végété

Fabriquée à partir de filets de pêche recyclés



## Parmi les avancées concrètes de l'année 2025 :



**Le lancement des premières purées de pommes bio maison,** grâce à la mise en place d'un tamis électrique permettant de valoriser des pommes non calibrées ou déclassées par les producteurs.



**Le lancement d'une innovation en restauration collective : la poule bio Fermiers de Loué,** cuisinée en basse température de nuit, permettant de valoriser une filière encore bien présente en France.



**La possibilité de servir des entrées froides maison,** fraîches, bio et locales, grâce à un robot coupe-légumes installé à la cuisine Paul Meurice.



**La production de desserts faits comme à la maison :** tests de gâteaux, riz au lait et nouvelles préparations réalisées directement à la cuisine Paul Meurice.

## Des filières durables et des producteurs partenaires



La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> ne cherche pas le prix le plus bas. **Chaque achat est une décision qui engage.** C'est pourquoi elle construit des relations dans la durée avec des partenaires qu'elle connaît, visite et accompagne, en privilégiant l'approvisionnement local et le circuit court.



*Pur Perche & Max Havelaar*

## Un référencement permanent et des marchés exigeants

Un travail de sourcing spécifique est mené tout au long de l'année. Des déplacements ciblés permettent de rencontrer de nouveaux partenaires, d'innover et de vérifier que les produits correspondent aux besoins et à la stratégie d'achat de la CDE2O, en lien avec le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris.



## 11 nouveaux marchés publics renouvelés en 2025

Ce travail a conduit au renouvellement, en décembre 2025, de **11 nouveaux marchés publics particulièrement exigeants**, pour un démarrage entre mai et juillet 2026.

Il a été structuré grâce à :

- l'arrivée d'un responsable de la commande publique
- la recherche continue de notre chargée de projet alimentation durable pour identifier de nouveaux fournisseurs engagés
- la veille permanente sur les évolutions du code de la commande publique
- la volonté d'afficher clairement la politique d'achat de la CDE2O

## Une politique d'achat tournée vers les filières durables

Ces marchés font la part belle au bio et au commerce équitable nord-nord, avec une conviction :

*Rien ne permettra aux producteurs d'aller vers une transition écologique nécessaire sans garantie d'une juste rémunération basée sur leurs coûts de production.*

## Une feuille de route pour 2030

Ce travail de recherche de nouveaux fournisseurs est aussi l'opportunité de se projeter sur une **feuille de route 2030** pour moderniser la cuisine Paul Meurice :

- **internalisation des outils de découpe pour les légumes de plein champ**
- **valorisation des fruits déclassés**
- **découpe et préparation de fromages en meules**
- **renforcement de la valorisation des viandes par la découpe des rôtis et l'équilibre carcasse**

Ce projet, soutenu par Éric Pliez, permettra à la CDE2O d'atteindre sa transformation complète.



*Conseil d'installation - 13 mai 2026*

# Les innovations de l'année

## De l'oeuf à la poule

2025 et 2026 ont été particulièrement riches en nouvelles filières, notamment **autour de la volaille**.

Après la création, en 2025, de la filière 100 % œufs bio Fermiers de Loué, seule filière de ce type en France, grâce à la signature d'un engagement quadripartite entre la Caisse des écoles, les Fermiers de Loué et Ovoteam, avec le concours de La Normandie à Paris, la CDE2O a poursuivi son engagement. Elle a ainsi initié avec les Fermiers de Loué une démarche visant à remettre au goût du jour la poule bio afin de valoriser l'ensemble de la filière.

En 2026, la Caisse des écoles s'est engagée avec Fermiers de Loué pour servir 100% de volailles Fermiers de Loué Label Rouge et/bio.

Ces initiatives signées au Salon de l'Agriculture sécurisent les approvisionnements de la Caisse des écoles tant en œufs qu'en volaille, des filières en tension.



## Un approvisionnement structuré en poisson frais

**L'approvisionnement en poisson frais a également été structuré, avec deux services par mois.** Un cahier des charges spécifique a été créé pour critériser la durabilité du poisson frais, unique en restauration collective. Il repose sur plusieurs exigences :

- 100 % durable, y compris socialement : immatriculation des navires, identification des ports de débarque et des criées, contribution à l'emploi local.
- Conditions de travail respectueuses du droit français et européen, avec garantie de rémunération équitable pour les marins et les emplois à terre.
- Logistique responsable : temps maximum encadré entre la pêche, la criée, la découpe et la livraison, pour garantir la fraîcheur.
- Pêches durables : types de pêche autorisés (filets), zones et espèces encadrées.
- Emballage éco-conçu : livraison en carton sur glace.

Ce travail a été mené en lien avec France Filière Pêche et le partenaire fournisseur Top Atlantique.



## L'accompagnement des producteurs locaux

Depuis plus de trois ans, la CDE2O dessine un **cercle vertueux** de relations spécifiques et engagées avec ses producteurs :

- **Leslie Helfer**, productrice de kiwis bio en Île-de-France : la CDE2O lui garantit le débouché de sa production au prix qu'elle choisit. En 2025, **8 tonnes de kiwis bio franciliens** ont pu être absorbées grâce à ce partenariat. Leslie a également été mise en relation avec d'autres collègues pour élargir sa gamme de clients.
- **Quart de Lait**, transformateur de lait en yaourt bio installé à Argenteuil : engagement d'un service complet par mois minimum.
- **La Normandoise**, productrice de yaourts bio : garantie de deux services le mercredi par mois.
- **Delaferme**, yaourts bio brassés en poche transformés à la ferme : deux services par mois, complétés d'un service de purée de fruits bio et équitable des producteurs de Terre Ethic tous les deux mois.



*"Cette année encore la collaboration avec la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> a été cruciale pour la pérennité de mon exploitation. Le dérèglement climatique m'a mise à forte contribution tout le mois d'août afin de sauver la récolte ainsi que les arbres. Je n'ai pu me préparer dans de bonnes conditions à la récolte qui a suivi cette période, et le soutien sans faille de Grégory Mèche et de son équipe a été salvateur. Les paramètres climatiques se renversent à volonté et toujours de façon brutale. Si de tels partenariats venaient à ne plus être possibles, produire de la nourriture deviendrait surhumain. Je produis aujourd'hui sans énergie fossile, c'est une gageure mais la situation géopolitique me donne raison. Je peux me passer de pétrole, de gaz, d'électricité, de pesticides, d'engrais chimiques, mais pas de clients qui comprennent cela et font leur part."*

- Leslie Helfer

## Des marchés dessinés pour le circuit court

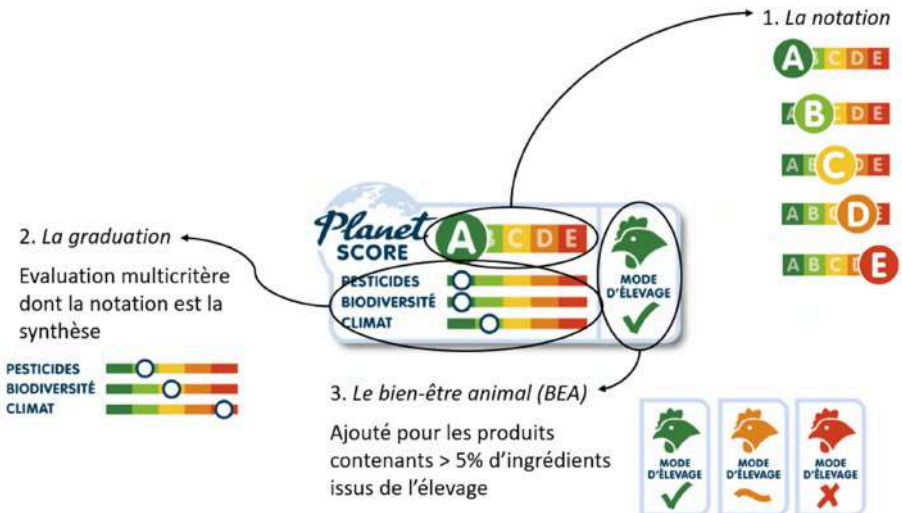
Un marché public a été dessiné spécifiquement pour les produits fermiers et artisanaux en circuit court, garantissant un approvisionnement avec un seul intermédiaire en produits exclusivement franciliens. Après étude de la commission d'appel d'offres, la **Coopérative Bio Île-de-France** a été retenue comme titulaire de ce marché.

Pour les galettes et crêpes, la CDE2O s'approvisionne directement auprès d'un producteur-transformateur breton, en circuit court. Les épices et condiments sont travaillés sur mesure et entrent en direct pour les assaisonnements et les bases de toutes les sauces, qui sont intégralement végétales et bios.

## Le Planet-Score : mesurer l'impact environnemental des denrées

La CDE2O a lancé l'expérimentation du **Planet-Score** sur ses denrées et un choix de recettes.

Seul outil non fondé sur les analyses de cycle de vie, jugées trop controversées, mais sur les données agricoles, le Planet-Score apparaît comme l'un des rares compatibles avec le vivant, c'est-à-dire l'ensemble des produits entrant dans les cuisines.



## Derrière chaque assiette, un territoire

*Chaque produit servi dans les cantines du 20<sup>e</sup> a une origine, un visage, une histoire.*

La CDE20 ne choisit pas ses fournisseurs sur catalogue : elle les rencontre, visite leurs exploitations, comprend leurs contraintes et s'engage à leurs côtés dans la durée.

Ce tissu de relations, construit année après année, dessine une carte vivante de la transition alimentaire.

- **Leslie** – kiwis bio, Val-d'Oise (40 km)
- **Top Atlantique** – poisson frais (504 km)
- **Groix & Nature** – tartinables végétariens (522 km)
- **Rucher l'Or de la Vallée** – miel, Seine-et-Marne (56 km)
- **Carine** – pommes de terre bio (85 km)
- **Terres du Pays d'Othe** – lentilles (135 km)
- **Invitation à la Ferme** – yaourts, Ferme de la Trébisière (120 km) et Ferme d'Ana Soiz (350 km)
- **Pur Perche** – yaourts (152 km)
- **La Normandoise** – yaourts bio (93 km)
- **Bio&Lo** – yaourts et purées (197 km)
- **Producteurs d'Abord / Élabor** – purées de fruits (237 km)
- **Fermiers de Loué** – ovoproduits, poule bio, volailles Label Rouge (250 km)
- **Bertel** – crêpes artisanales (365 km)
- **MMBIO** – épices (277 km)
- **Nos Bovins d'Île-de-France** - jeunes bovins



Groix et Nature

BERTEL

Ferme d'Ana Soiz

Top

Atlantique

MMBIO

Pur Perche

Fermiers de Loué

Élabor

Bio&Lo

Ferme de la Trébisière

Leslie, productrice de kiwis

Carine, maraîchère bio

Jeunes Bovins IDF

Rucher l'Or de la Vallée

La Normandoise

Les lentilles du Pays d'Othe

## La parole de nos partenaires

Quelques témoignages...



GROIX & NATURE

### Groix & Nature

*"Chez Groix & Nature, nous sommes fiers de nous engager aux côtés de la Caisse des écoles. Contribuer, à notre échelle, à une alimentation de qualité pour les enfants a beaucoup de sens pour nous. Cet engagement porte des valeurs que nous partageons profondément : le goût, l'exigence, le collectif et la transmission. Au-delà des produits, c'est une manière concrète et durable de soutenir une alimentation plus responsable et d'accompagner une dynamique porteuse de sens. Merci à la Caisse des écoles de permettre aux PME françaises de se développer grâce à leur soutien réel auprès des producteurs locaux."*



LES  
PRODUCTEURS  
D'ABORD

### Les producteurs d'abord / Elabor

*"Merci à la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> de nous faire confiance pour régaler les enfants avec nos purées de fruits sans sucre ajouté, comme à la maison. C'est un vrai plaisir de participer au bien manger des plus petits, avec des produits simples et pleins de bon sens."*



l'atelier V\*

### Atelier V\*

*"Être référencé à la Caisse du 20<sup>e</sup> permet à Atelier V\* de ne pas être seulement un prestataire, mais un acteur identifié, tout en renforçant notre visibilité. Cette démarche nous engage pleinement et nous pousse à maintenir un haut niveau d'exigence, de réactivité et de fiabilité que nous proposons dans la durée."*



### Fermiers de Loué

*"Une rencontre, vraie, humaine, beaucoup de bon sens et une filière complète née de l'oeuf à la poule ! Les Fermiers de Loué sont fiers d'avoir pu construire avec la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> cette nouvelle filière pour ses oeufs bio mais aussi ses poules Fermières bio de Loué et de contribuer à l'alimentation durable et gustative des élèves de l'arrondissement."*



## Top Atlantique

*"Top Atlantique est fière d'accompagner la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> dans sa politique d'achats responsables à destination des jeunes convives parisiens. L'offre proposée relève d'une réflexion commune sur les sujets de la pêche et du mareyage en France et les enjeux forts en termes d'emploi et de pérennité de ces activités structurantes pour les territoires côtiers. Nous avons procédé avec pragmatisme, pédagogie et écoute, avec des visites en criée et dans nos ateliers de filetage pour aboutir à de solides compromis sur les produits, les origines, les méthodes de pêche, et les budgets alloués."*



## Coopérative BIO d'Île-de-France

*"Chaque semaine, la Coopérative BIO d'Île-de-France approvisionne les cantines du 20<sup>e</sup> arrondissement en produits biologiques et franciliens : yaourts, fruits, légumes, légumineuses et bien d'autres encore."*

*Un partenariat rendu possible grâce à l'engagement constant des équipes de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>, dont l'implication contribue activement au développement des filières locales.*

*En 2025, plus de 60 tonnes de produits, issus de 25 producteurs franciliens, ont ainsi été distribués. Au-delà de ce bilan quantitatif, cette action répond à un objectif essentiel : garantir aux enfants une alimentation saine, locale et de qualité, tout en favorisant l'apprentissage de pratiques alimentaires durables dès le plus jeune âge.*

*Un immense merci aux équipes de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> pour leur engagement exemplaire, leur aide et leur implication durable au service des producteurs comme des enfants. Un partenariat précieux et porteur de sens.*

## Le commerce équitable nord-nord : de l'engagement aux actes

L'engagement en faveur du commerce équitable nord-nord se traduit par une volonté d'accélérer la transition des filières volontaires, en assumant le surcoût et en garantissant des débouchés dans les menus. Le référencement plus large permet également aux producteurs engagés d'être présents sur d'autres marchés.

En 2025, **deux certifications majeures** sont venues concrétiser cet engagement.

### La filière bovine : une première en restauration collective

La filière bovine locale a fait l'objet de **la première expérimentation de certification** en commerce équitable nord-nord, avec l'Organisation de producteurs **Nos Bovins d'Île-de-France et Max Havelaar Fairtrade**, avec l'appui technique d'Interbev. Une démarche inédite en restauration collective.



## Pur Perche : une filière laitière certifiée

La deuxième filière certifiée est celle de **Pur Perche**, avec **Max Havelaar Fairtrade**. La CDE2O soutient cette entreprise de producteurs laitiers en garantissant chaque mois entre deux et trois services de yaourts et fromages issus de Pur Perche.



## Une conviction qui structure la politique d'achat

Ces certifications s'inscrivent dans une trajectoire plus large. Rien ne permettra aux producteurs d'aller vers une transition écologique nécessaire sans garantie d'une juste rémunération basée sur leurs coûts de production.

C'est pourquoi la CDE2O offre des garanties de débouchés sûrs aux producteurs qui s'engagent. Une relation de confiance qui permet à chacun de se sécuriser.



# 2 Produire mieux, chaque jour

---

En 2025–2026, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> poursuit une **transformation engagée depuis plusieurs années**, qui dépasse désormais le cadre de simples ajustements organisationnels.

C'est une véritable **restructuration du modèle d'exploitation** qui prend forme, avec une ambition claire : faire de la cuisine Paul Meurice **un modèle de production moderne, performant, durable** et pleinement en phase avec les enjeux alimentaires, environnementaux et sociaux de notre époque.

Cette évolution repose sur une conviction forte : la restauration collective ne doit pas uniquement répondre à une obligation de production ; elle doit aussi porter une vision.

Une vision dans laquelle **la qualité alimentaire, la responsabilité écologique, l'innovation technique, la qualité de vie au travail et la maîtrise des organisations** avancent ensembles, au bénéfice direct des enfants, des familles et des agents qui font vivre ce service public au quotidien.





# L'avenir de la cuisine

## Paul Meurice



### Un nouveau pôle laverie

La généralisation des barquettes inox a conduit à la création d'un **nouveau pôle laverie**, intégré à l'activité de production.

La cuisine Paul Meurice s'est dotée d'un **tunnel de lavage** conçu sur mesure, permettant de traiter les barquettes inox, les paniers de transport et les socles roulants dans des conditions optimales de lavage, de manutention et de contrôle.

Au-delà de l'outil, cette nouvelle organisation apporte une maîtrise précieuse. Elle permet de suivre précisément l'état du parc inox, de piloter les stocks disponibles, de réaliser des prélèvements sanitaires ciblés et de conserver une parfaite visibilité sur l'ensemble du cycle de vie des contenants.

Cette internalisation renforce l'autonomie de fonctionnement et conforte la maîtrise globale des process.



## Le choix du poisson frais

Cette ambition se traduit notamment par le développement progressif du **poisson frais** au sein des menus proposés par la Caisse des écoles.

Aujourd'hui, l'ensemble du poisson frais travaillé à la cuisine Paul Meurice est issu d'un **circuit particulièrement court**, pensé pour garantir une fraîcheur optimale. Pêché en début de semaine, fileté puis immédiatement mis **en carton sur glace**, il quitte les côtes le mardi soir pour rejoindre la cuisine dès le mercredi matin. Il est alors travaillé et cuisiné le jour même, avant d'être servi aux enfants le jeudi ou le vendredi.

On parle ici d'un **cycle extrêmement court**, rare en restauration collective à cette échelle.

C'est une organisation exigeante, qui demande anticipation, coordination logistique et maîtrise technique, mais qui traduit pleinement la direction engagée : aller le plus loin possible vers l'ultra-frais, vers le vrai produit, vers une cuisine plus sincère.





## Une montée en qualité de la production culinaire

La transformation du modèle d'exploitation se lit aussi dans l'assiette. Et c'est probablement là qu'elle prend tout son sens.

Au fil des dernières années, la cuisine Paul Meurice a progressivement fait évoluer sa manière de produire, avec une idée simple : revenir au produit brut, cuisiner davantage sur place et redonner toute sa place au geste culinaire.

Le développement du cuisiné maison, la valorisation de filières durables, l'intégration quotidienne d'une alternative végétarienne, le travail engagé autour de la cuisson basse température et la montée en puissance des préparations réalisées sur site participent pleinement à cette dynamique.

Derrière ces évolutions, il y a une conviction forte : la restauration collective peut produire en volume sans renoncer à l'exigence du goût, de la qualité et du bien manger.



La volonté de **cuisiner davantage sur place** se traduit aussi par des **investissements ciblés (environ 42 000 €)** menés par la Caisse des écoles.

En 2025, les offices et les selfs des collèges ont fait de la place pour accueillir des **kits de pâtisserie** et des **extracteurs de jus** ludiques faciles d'utilisation (présentés lors du forum des associations).



La cuisine Paul Meurice utilise désormais un tamis électrique afin de gagner en qualité lors des préparations de pâtes et de mélanges sur place, comme à la maison !

## Le développement des pâtisseries maison

Cette même philosophie se retrouve dans le travail autour du sucré. Depuis peu, la cuisine Paul Meurice développe **ses pâtisseries**, avec une approche simple : ici, **on cuisine comme à la maison**. Les cuisiniers travaillent des recettes à partir d'ingrédients bruts : farine, œufs, lait, beurre, chocolat...

**Cookies, gâteaux moelleux, préparations enrichies en légumineuses, desserts revisités** : les recettes se multiplient et viennent enrichir progressivement une offre maison qui plaît autant aux enfants qu'aux équipes, fières de produire une pâtisserie plus authentique, plus gourmande et plus transparente sur ce qu'elle contient.





## La pâte à tartiner maison : un symbole de cette évolution

Dans cette logique, un produit fait l'unanimité : la pâte à tartiner maison.

Préparée sur site à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, elle rencontre un succès immédiat. Les petits l'adorent, les plus grands aussi, et il faut bien reconnaître qu'elle a parfois du mal à arriver jusqu'au service sans éveiller quelques gourmandises en cuisine.

Au-delà du clin d'œil, elle symbolise pleinement ce que la CDE2O cherche à construire : des produits simples, bons, faits maison, avec de vrais ingrédients, et une véritable identité culinaire.



## De nouvelles capacités de production

Cette dynamique s'est renforcée avec l'acquisition d'un **tamis professionnel**, permettant la fabrication de **compotes maison**.

Cet équipement offre la possibilité de valoriser pleinement des fruits bruts et de saison, de maîtriser les textures, de limiter le gaspillage, de limiter le recours aux produits transformés et de proposer des préparations plus naturelles, plus authentiques et plus qualitatives.

Au fond, derrière chaque recette, il y a la même ambition : faire une cuisine collective qui reste une **vraie cuisine**. Une cuisine qui travaille la matière première, qui respecte le produit, qui valorise les savoir-faire des équipes et qui donne, chaque jour, un peu plus de goût au service public.



## Une culture sanitaire renforcée par l'innovation

La qualité sanitaire demeure l'un des fondements du fonctionnement de la CDE2O.

Pour accompagner cette exigence, la cuisine centrale s'est dotée d'un SAS d'hygiène automatisé, intégrant le lavage systématique des bottes, le lavage et la désinfection des mains ainsi qu'un contrôle rigoureux des accès en zone de production.

Ce dispositif sécurise les entrées dans les espaces sensibles tout en simplifiant les gestes quotidiens des agents et en homogénéisant les pratiques.



Cette culture de l'exigence s'est également traduite par la **modernisation complète du pilotage sanitaire des espaces réfrigérés.**

Un nouveau système intelligent de supervision des chambres froides permet désormais un suivi en temps réel des températures, une centralisation automatisée des données ainsi qu'un système d'alerte immédiat en cas d'écart ou d'anomalie.

Cette capacité de pilotage renforce considérablement la réactivité des équipes et sécurise l'ensemble de la chaîne de conservation des denrées.

## Une organisation pensée avec et pour les équipes

La transformation de l'exploitation repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la font vivre.

L'attention portée à la pyramide des âges, à la transmission des savoir-faire et à l'adaptation progressive des organisations traduit une volonté de construire un modèle durable, capable de conjuguer performance collective et attention portée aux agents.

**Valoriser l'expérience, adapter les postes** aux réalités du terrain, **accompagner les parcours professionnels** et anticiper les évolutions futures constituent autant de leviers qui participent à la stabilité de l'organisation.

Cette approche contribue à bâtir un fonctionnement plus équilibré, plus humain et plus pérenne, fidèle à l'idée que la qualité du service public repose d'abord sur la reconnaissance et l'accompagnement de celles et ceux qui le rendent possible.



## La sortie du jetable : bilan du passage à l'inox



Parmi les évolutions majeures engagées, la généralisation des **barquettes inox** constitue sans doute l'une des **transformations les plus structurantes** qu'aient connues la cuisine Paul Meurice ces dernières années.

À l'échelle d'une production quotidienne dépassant les 13 000 repas, le passage à l'inox représentait un défi technique, logistique et humain considérable. Il a nécessité des investissements importants, une adaptation des organisations de travail, une montée en compétence des équipes ainsi qu'une refonte complète de certains circuits de production et de retour.

Aujourd'hui, cette évolution est pleinement intégrée au fonctionnement de l'établissement.

Le choix d'une **barquette inox allégée et filmée** illustre cette volonté d'allier innovation opérationnelle et exigence sanitaire. Plus maniable pour les agents, parfaitement adaptée à la liaison froide, elle garantit une **conservation optimale des préparations**, facilite leur remise en température dans les offices et permet également de prolonger la qualité des produits jusqu'aux dispositifs de valorisation des excédents alimentaires, notamment dans le cadre du **don alimentaire**.

Au fil des mois, ce choix s'est imposé comme bien davantage qu'un changement de contenant : il a profondément transformé la manière de penser **la production, le conditionnement et le suivi qualité**.

Les équipes maîtrisent aujourd'hui pleinement les process liés à l'inox, les chaînes de conditionnement ont été adaptées et l'ensemble de la chaîne logistique fonctionne désormais de manière **coordonnée, fluide et sécurisée**.

Cette expérience fait désormais de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> une **référence observée avec intérêt** par plusieurs collectivités engagées dans des démarches similaires.

Résultat concret : il n'y a plus de cuisson ni de réchauffe dans des contenants en plastique. La loi est respectée, et la santé des convives également.



# Une logistique modernisée



La modernisation de l'exploitation s'accompagne naturellement d'une évolution de l'organisation logistique.

L'intégration du 100 % inox a modifié les flux, augmenté les volumes manutentionnés et introduit une nouvelle logique de retour des contenants, nécessitant une adaptation concrète du modèle de distribution.

C'est dans ce contexte qu'a été créée une **8e tournée logistique**, accompagnée de la création d'un **poste supplémentaire** au sein du pôle transport.



Cette évolution répond à plusieurs objectifs : mieux répartir les circuits de livraison, absorber les nouvelles contraintes liées au retour des barquettes inox, sécuriser les délais de livraison et améliorer l'équilibre des charges de travail sur le terrain.

Au-delà de sa dimension opérationnelle, cette réorganisation répond également à des enjeux ergonomiques et sociaux, en permettant une organisation plus soutenable et mieux adaptée aux réalités quotidiennes des équipes.

Parallèlement, la flotte logistique a amorcé sa transition avec la location du **premier camion 100 % électrique** de la Caisse des écoles.

Cette étape marque une évolution importante dans la modernisation des moyens de transport de l'établissement, avec la volonté d'inscrire progressivement la logistique dans une trajectoire plus sobre, plus propre et plus cohérente avec les engagements environnementaux portés par la collectivité.

# La sécurité sanitaire : exigence et innovation

En 2025, les audits internes affichent une moyenne de **92 % de conformité**, tandis que les audits externes atteignent **94 %**.

Afin de renforcer la maîtrise des procédures sanitaires, **10 sessions de formation** ont été organisées, permettant de former **52 agents** aux bonnes pratiques d'hygiène (**BPH / HACCP**).

## Des résultats sanitaires solides et constants

À la cuisine centrale Paul Meurice (UCP)

- 95 % de conformité des surfaces (analyses externes)
- 97 % de conformité des denrées (analyses externes)
- 82 % de conformité (analyses internes)

Dans les offices

- 97 % de conformité des surfaces (analyses externes)
- 96 % de conformité des denrées (analyses externes)

## Des contrôles réglementaires maîtrisés

Les inspections de la DDPP ont donné lieu à 31 rapports au total :



Ces résultats témoignent :

- d'une vigilance quotidienne des équipes,
- d'un accompagnement structuré,
- et d'une professionnalisation continue des pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire.

# Des moyens renforcés pour l'hygiène et la qualité sanitaire

La politique d'hygiène et de sécurité alimentaire constitue un axe prioritaire. En 2026, le renouvellement du marché hygiène s'accompagne :

- d'un renforcement des visites de contrôle
- et de nouveaux équipements performants :
  - solution Sirius de contrôle des températures
  - armoires à couteaux dans les offices
  - thermomètres pour les véhicules de livraison

Le budget dédié s'élève à **55 000 €**



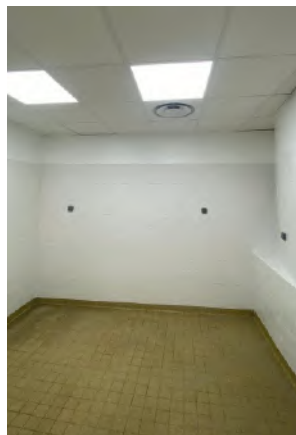
# La maintenance

L'année 2025 a été marquée par de nombreux travaux de maintenance réalisés dans les offices comme à la cuisine Paul Meurice, afin d'améliorer le confort, la sécurité et les conditions de travail des équipes.

## Parmi les travaux réalisés en 2025 :



École  
maternelle  
Cendriers  
**Peinture dans les  
vestiaires femmes**



École  
maternelle  
Ménilmontant  
**Carrelage de la  
salle de repos des  
agents de  
restauration.**

## Des enjeux financiers liés au vieillissement de l'outil de production

Après 15 années de fonctionnement, la cuisine Paul Meurice fait face à **des enjeux importants de maintenance** et de **renouvellement** de ses équipements.

**Les dépenses prévisionnelles de maintenance et de réparation** sont de **540 000 € en 2026** afin de garantir la continuité et la sécurité de production.

En investissement, le **renouvellement des équipements techniques** se poursuit :

- évaporateurs,
- adoucisseurs,
- fours de remise en température,
- armoires frigorifiques,
- marmites,

et totalisent **57 %** des investissements **en 2025**.

Ces investissements représentent un effort financier constant, rendu d'autant plus crucial par les impacts du changement climatique : les **fortes chaleurs** et les canicules, précoces et répétées, imposent une adaptation continue des équipements et des conditions de production.

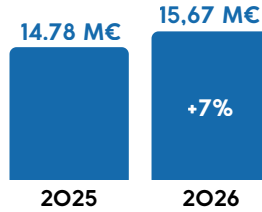


# Focus finances 2025–2026

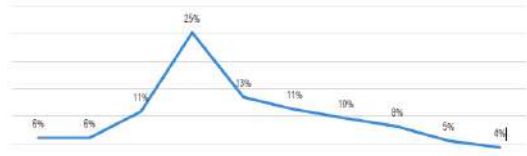
En 2025, la CDE2O confirme la solidité de sa gestion financière et sa capacité à concilier maîtrise budgétaire, qualité du service public et ambitions sociales et environnementales. Cette gestion rigoureuse se traduit par un excédent budgétaire supérieur à **520 000 €**.

## Des recettes stables et sécurisées

La subvention de fonctionnement de la Ville de Paris, qui représente près de **75 % des recettes de la CDE2O**, atteint **15,67 M€ en 2026**, soit une hausse de **+7 %**.

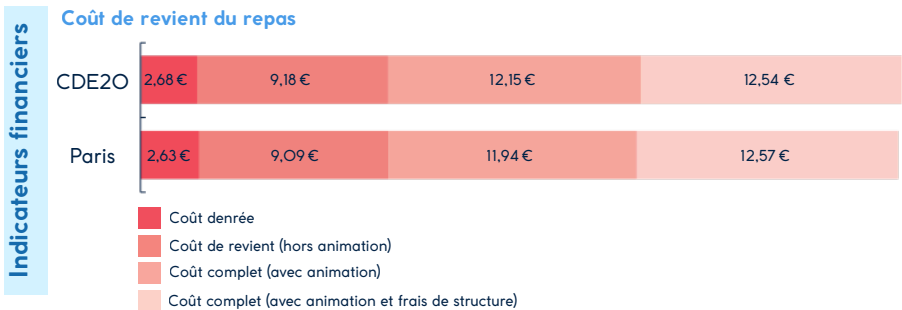


Les recettes familiales demeurent stables à **5,7 M€**. La structure tarifaire reste globalement inchangée, avec une majorité de familles relevant du tarif T4, correspondant à un repas facturé **2,28 €**.



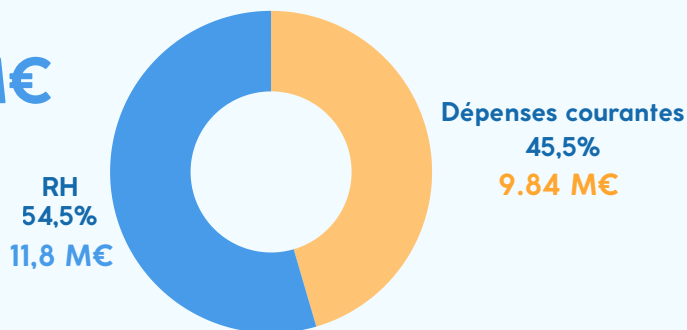
T1 T2 T3 T4 T5 T6 T7 T8 T9 T10  
Répartition des QF des familles en 2025

Le prix moyen facturé s'élève à **3,31 € par repas** (contre 3,22 € en 2024), pour un coût de revient total de **9,18 € par repas**, dont **2,68 €** de coût denrées alimentaires.



Par ailleurs, la CDE2O poursuit activement la mobilisation de **financements complémentaires**, notamment via le dispositif **FranceAgriMer** : **232 000 €** déjà sollicités en 2026 au titre de la fin d'année 2025. Cette subvention permet de financer les produits laitiers bio, AOP et les fruits et légumes bio, IGP, aidés dans le cadre des programmes "Lait et Fruits à l'école".

## Un budget de fonctionnement de plus de **22,5 M€**



Le **budget total de fonctionnement** s'élève à 22,5 M€, répartis principalement entre :

- **11,8 M€** consacrés aux ressources humaines
- **9,84 M€** de dépenses courantes

Ces moyens permettent de garantir la continuité du service public tout en accompagnant les transformations engagées par la CDE2O.



*Lien vers le BP 2026 adopté lors du Conseil d'administration du 18 février 2026*

## Une politique alimentaire ambitieuse et concrète

Le budget alimentation atteint **7,1 M€** en 2026, soit une augmentation de **+5,5 %**. Cette évolution reflète la stratégie volontariste de la CDE20 en matière de qualité alimentaire et de transition écologique.

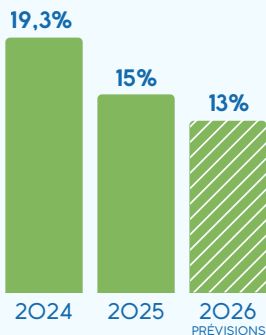
Le budget de fonctionnement permet à la CDE20 de poursuivre activement les objectifs du Plan Alimentaire Durable de la Ville de Paris.

Les marchés publics alimentaires traduisent cette ambition :

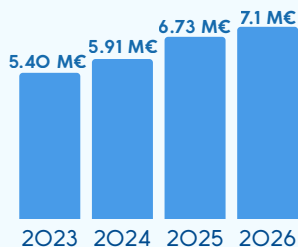
- 23 marchés alimentaires actifs
- 11 nouveaux lots en 2026
- 50 % des marchés en BIO
- 3 marchés spécifiquement dédiés aux circuits courts

Par ailleurs, **la part du surgelé poursuit sa baisse**, -4,3 points depuis 2024, confirmant l'orientation vers davantage de produits bruts et de cuisine de qualité.

### PART DU SURGELÉ SUR LES DÉPENSES ALIMENTAIRES



### BUDGET ALIMENTATION



**7,1 M€**

BUDGET  
ALIMENTATION 2026

**+5.5%**

D'AUGMENTATION

QUALITÉ ALIMENTAIRE

TRANSITION  
ÉCOLOGIQUE

+ DE PRODUITS BRUTS

## Des investissements RH constants et structurants

La CDE2O maintient un engagement fort en faveur de la **montée en compétence des équipes** et de l'insertion professionnelle.

- Le budget de formation professionnelle s'élève à **70 000 €**, il permet de financer des formations dans l'ensemble des domaines d'activité : outils bureautiques, prévention et gestion des conflits, accompagnement des troubles médico-sociaux, transition numérique et sensibilisation aux enjeux liés à l'intelligence artificielle.
- Le budget apprentissage est également stabilisé à **27 000 €**, illustrant la volonté de favoriser l'accompagnement des jeunes actifs et étudiants.



## Une stratégie d'investissement face aux besoins croissants

En 2025, le budget d'investissement s'élève à **830 015 €**, dont :

- **35 % dédiés à la qualité de production**  
(tunnel de lavage, gros équipements)
- **3 % consacrés aux équipements des offices**  
(centrifugeuses, petit matériel inox)

Les besoins identifiés pour 2026 sont estimés à **1,11 M€** pour un budget actuellement fixé à **840 000 €**.

Ces investissements répondent notamment :

- au renouvellement d'équipements obsolètes
- aux enjeux sanitaires
- aux transitions écologiques
- à l'amélioration des conditions de travail

Parmi les besoins identifiés :

- marmites jumelées
- cellules de refroidissement
- systèmes d'eau glacée
- tables de refroidissement

La CDE2O porte une grande partie de ses investissements sur ses fonds propres (**350 000 € autofinancés en 2025**), tout en développant sa capacité à répondre à des appels à manifestation d'intérêt : **160 000 € mobilisés en 2026**.

## Une culture de gestion renforcée au sein des équipes

Afin de consolider sa **maîtrise budgétaire**, la CDE2O poursuit le **développement de ses outils internes de pilotage et de contrôle de gestion**.

Le pôle finances, récemment recomposé et désormais au complet, accompagne les services dans :

- le suivi budgétaire
- la sensibilisation aux procédures comptables
- la diffusion d'une culture de la commande publique

Cela se traduit notamment par :

- des réunions d'équipes
- des présentations en CODIR
- l'élaboration collective de procédures internes

Les agents et les services sont aujourd'hui **mieux informés**, davantage **responsabilisés** et **plus autonomes** dans la gestion de leurs budgets et des procédures d'achat public.



# 3 Reconnaître, accompagner, protéger

---

La politique de ressources humaines de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> est pensée avant tout comme un levier au service de la **qualité de vie au travail**, considérée comme un élément majeur de performance du service public.

Convaincue que la qualité du service rendu aux usagers repose directement sur l'engagement et le bien-être des agents, la collectivité a structuré son action autour d'un objectif clair : **reconnaître les agents, améliorer durablement leurs conditions de travail et accompagner leurs parcours professionnels.**

Dans un contexte exigeant, marqué par des enjeux d'attractivité, de fidélisation et d'évolution des métiers, l'année 2025–2026 a été marquée par des avancées concrètes et structurantes.



# La reconnaissance de l'engagement professionnel



## Bilan du déploiement du RIFSEEP (2025–2026)

L'année 2025 a constitué une étape majeure avec la mise en œuvre du **régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel** (RIFSEEP) technique, dispositif structurant venu moderniser en profondeur le régime indemnitaire des agents. Sa consolidation en 2026 a permis d'ancrer durablement une politique de **reconnaissance plus juste, plus lisible et plus adaptée à la réalité des métiers**.

Dans ce cadre, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, une **IFSE mensuelle** est désormais versée aux agents techniques, permettant une reconnaissance régulière et pérenne des fonctions exercées. Sur l'année 2025, ce dispositif a représenté une valorisation significative de **524 916 €**, traduisant l'engagement de la collectivité à inscrire cette reconnaissance dans la durée.

Par ailleurs, une **IFSE de type 2**, versée en décembre 2025, a permis de mieux prendre en compte les sujétions particulières et les contraintes spécifiques de certains postes. Près de **40 000 €** ont ainsi été consacrés à ce dispositif, venant compléter la reconnaissance des réalités du terrain.

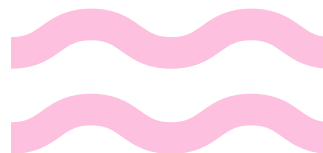
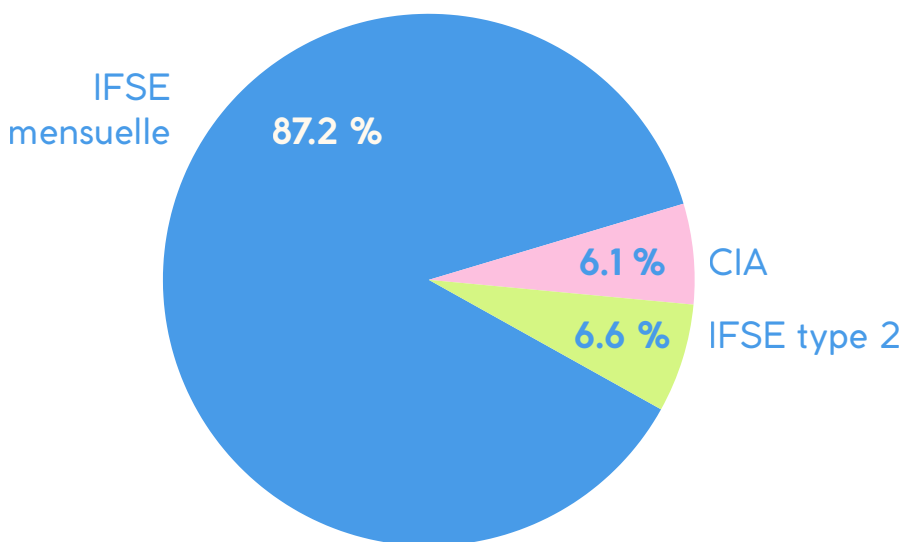
Un **Complément Indemnitaire Annuel** (CIA) a été versé en juin et en décembre. D'un montant global de plus de **37 000 €**, ce dispositif vise à valoriser la manière de servir et l'engagement professionnel des agents, en reconnaissant la qualité du travail accompli et l'implication dans le collectif.

Au total, ce bilan témoigne d'une politique RH résolument volontariste, qui a permis une amélioration tangible du pouvoir d'achat, un renforcement du sentiment de reconnaissance et une meilleure fidélisation des équipes.

## Répartition des dispositifs indemnitaires RIFSEEP 2025

*Régime Indemnitaire tenant compte des Fonctions, des Sujétions, de l'Expertise et de l'Engagement Professionnel*

---



# Des temps forts de cohésion collective



## Des temps collectifs au service de la cohésion des équipes

La reconnaissance des agents ne se limite pas aux dispositifs indemnitaires : elle s'exprime pleinement à travers des temps collectifs structurants, qui participent à la qualité de vie au travail, renforcent le sentiment d'appartenance et nourrissent la cohésion des équipes.

## Une assemblée générale tournée vers l'information et l'échange

Le mois de juin 2025 a constitué à cet égard un moment particulièrement riche, marqué par plusieurs temps forts complémentaires. Une assemblée générale des agents constituant un temps fort d'information et d'échange.

À cette occasion, l'ensemble des plans d'action de l'année a été présenté, permettant de donner une vision claire des orientations et des projets portés par la Caisse des écoles. Dans cette dynamique participative, les agents ont pu apporter leur expertise dans le cadre de groupes de travail en partageant aussi leurs expériences, leurs envies et leurs projets.



## Une fête du personnel placée sous le signe du partage

La fête du personnel a réuni les agents et leurs enfants dans une ambiance chaleureuse et festive. Autour d'un repas partagé, animations et jeux ont rythmé cette soirée placée sous le signe de la convivialité.

Au-delà de la dimension festive, cette rencontre favorise le rapprochement entre les agents dans un cadre propice aux échanges.



## Une cérémonie de remise des diplômes valorisant les parcours professionnels

Ce même mois a également été marqué par un moment particulièrement valorisant : **la remise des diplômes** à la mairie de Paris, dans la salle du Conseil, suite à **la réussite de 18 agents techniques au recrutement sans condition de diplôme.**

Organisée dans un lieu institutionnel prestigieux et en présence d'autres Caisses des écoles ainsi que de personnels de la Ville de Paris, cette cérémonie a constitué un moment de **grande fierté** pour les agents.

Au-delà de la réussite individuelle, cet événement a renforcé le sentiment d'appartenance au service public parisien et illustre concrètement les valeurs d'égalité des chances et de promotion professionnelle.



## Des ateliers d'échanges avec les responsables d'office

La rentrée 2025 a été marquée par l'organisation d'une **réunion sous forme d'ateliers participatifs avec les responsables d'office**.

Ces temps de travail et d'échanges avec la direction ont été particulièrement riches, donnant lieu à de nombreuses propositions concrètes d'amélioration du quotidien des agents de restauration.

Ces ateliers ont permis de renforcer le dialogue de proximité, de valoriser l'expertise terrain et de consolider une dynamique de co-construction.



## Un temps de reconnaissance à l'occasion des vœux du Président

Le 30 janvier 2026, lors des vœux du Président, les agents ont été réunis autour d'un moment convivial, marqué par la remise de médailles du travail et la célébration des collègues partant à la retraite.

Ce temps symbolique permet de reconnaître les parcours professionnels dans la durée et d'honorer l'engagement des agents.



# Une politique de prévention et de santé au travail ambitieuse



## Sensibilisation et prévention santé

En octobre 2025, la Caisse des écoles a organisé la première édition d'Octobre Rose, dédiée à la sensibilisation du cancer du sein et de la prostate. Des réunions d'information ont été proposées et des kits d'auto-dépistage ont été distribués.



## Renforcer la prévention des risques professionnels

Cette démarche s'inscrit dans une politique globale de **prévention des risques professionnels**, renforcée par la réalisation de **sept visites FSSST**, soit **bien au-delà des obligations réglementaires**.

Par ailleurs, les **équipements de protection individuelle (EPI)** ont été renouvelés à 100 %, avec un renouvellement de plus de **31 000 €**, garantissant la sécurité des agents dans l'exercice de leurs missions.

- 7 visites FSSST réalisées
- 100 % des équipements de protection renouvelés
- Plus de 31 000 € dépensés en faveur des EPI

## Expérimenter de nouveaux équipements

Des actions innovantes sont également menées pour améliorer les conditions de travail, notamment à travers l'expérimentation de perches télescopiques et de chariots de nettoyage dans un office de 600 couverts, afin de limiter les troubles musculo-squelettiques.

Des tests de bouchons anti-bruit sont également en cours dans les environnements les plus exposés au bruit, et des travaux ont été réalisés dans les vestiaires hommes et femmes de la cuisine centrale.

## Des équipements innovants pour les agents administratifs

Dans une logique de prévention des risques liés à la sédentarité, la Caisse des écoles a déployé de nouveaux équipements pour les agents administratifs.

Un vélo de bureau et une table réglable en hauteur permettent désormais d'alterner les positions de travail et de limiter les troubles musculo-squelettiques liés aux postes administratifs.



# Des conditions de travail modernisées et valorisées



## Moderniser les conditions de travail

Dans une logique d'amélioration continue, des investissements importants ont été réalisés pour moderniser les conditions de travail. Des **travaux** ont été menés sur plusieurs sites et offices, accompagnés de l'acquisition de **nouveaux équipements**, dont des machines professionnelles et un tunnel de lavage, contribuant à améliorer les conditions d'exercice des missions.



## Des espaces administratifs repensés

Les espaces administratifs ont également fait l'objet d'une attention particulière :

- renouvellement du mobilier
- introduction de végétaux pour améliorer le cadre de travail
- installation d'équipements informatiques ergonomiques favorisant une meilleure posture

Ces actions traduisent une volonté forte d'améliorer concrètement le quotidien des agents, en agissant à la fois sur l'environnement de travail, le confort et la prévention des risques.



# Une gestion des emplois et des compétences structurées



## ■ 358 agents

La gestion des ressources humaines s'appuie sur une organisation solide, avec un tableau des emplois stabilisé à 358 agents et une gestion prévisionnelle des emplois et des compétences permettant d'adapter les ressources aux besoins du service.



## ■ 10 agents dédiés à l'équipe mobile

La création d'une équipe mobile de 10 agents, dédiée aux pôles restauration et exploitation, constitue une avancée majeure.

Elle permet :

- de répondre aux besoins du quotidien
- de pallier les absences
- d'assurer la continuité du service



## ■ Les chargées de secteur : un rôle pivot

Les chargées de secteur assurent le lien quotidien entre la cuisine centrale, les offices et la direction. Interlocutrices privilégiées des responsables d'office, elles coordonnent l'organisation du service, accompagnent les équipes sur le terrain et contribuent à la fluidité de l'ensemble de la chaîne de restauration.

## Répartition des 358 agents (version simplifiée)

RESTAURATION

77.7%

11.5%

SERVICES SUPPORTS

10.5%

EXPLOITATION

## Une protection sociale renforcée



Depuis janvier 2026, la mise en place d'une **mutuelle labellisée responsable** permet aux agents de bénéficier d'une couverture plus lisible, mieux encadrée et adaptée aux exigences de la fonction publique, tout en contribuant à une amélioration de leur pouvoir d'achat. Le recours à un dispositif labellisé présente un intérêt social important, en garantissant des principes de **solidarité et d'équité**, notamment en limitant les écarts de cotisation et en facilitant l'accès à une protection santé de qualité pour l'ensemble des agents.

En complément, un **contrat de prévoyance labellisé** assure désormais le maintien de salaire par la prévoyance en cas d'arrêt de travail non-rémunéré par l'employeur renforçant la sécurité financière des agents face aux aléas de la vie.

Ces évolutions traduisent une volonté affirmée de renforcer la protection sociale des agents, dans une logique plus juste, plus sécurisante et pleinement contributive à la qualité de vie au travail.



# La formation, un levier majeur de professionnalisation



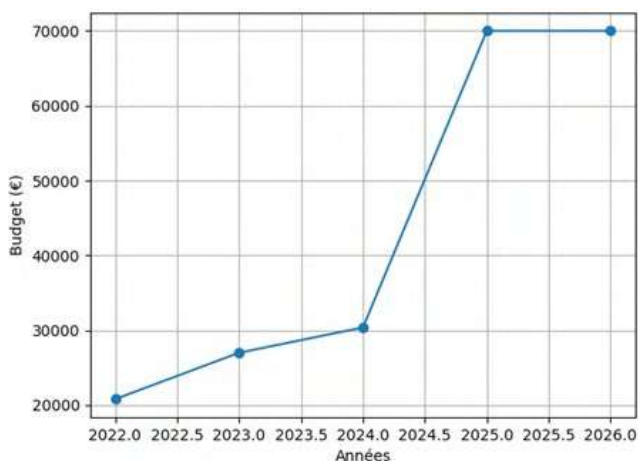
La formation constitue un axe central de la politique RH, avec un plan mobilisant plus de **70 000 €** et permettant de former près de **110 agents** sur plus de **15 thématiques différentes**.

Les formations déployées couvrent un large éventail de besoins :

- prévention des risques et secourisme (SST)
- troubles musculo-squelettiques
- habilitations électriques (initiales, recyclage et exercices de manœuvre)
- management et gestion d'équipe
- gestion des conflits et organisation du temps de travail
- bureautique et outils numériques
- valeurs du service public
- éco-conduite (sensibilisation aux enjeux environnementaux)

Un effort particulier a été consacré à l'**accompagnement des managers** et au renforcement des **compétences transversales**, afin de soutenir la montée en compétences, d'accompagner les évolutions professionnelles et la qualité du service.

## Évolution du budget formation (€) avec projection 2026



## La prévention et la santé au travail



La politique de prévention repose sur une **collaboration étroite avec la médecine du travail**, dont l'implication s'est renforcée en 2025–2026. Elle assure un **suivi approfondi des agents**, permettant une prise en compte individualisée des situations, avec une attention particulière pour ceux présentant des fragilités ou des contraintes de santé.

Des **visites et audits de terrain** ont été menés dans les offices et la cuisine Paul Meurice, au plus près des réalités des postes et des métiers, afin d'identifier les facteurs de risque et d'adapter les conditions de travail de manière ciblée.

À l'issue de ces observations, des **préconisations sont formulées** pour adapter les postes de travail, prévenir l'usure professionnelle et favoriser le maintien dans l'emploi.

Cette démarche s'inscrit dans une politique RH attentive, humaine et proactive, plaçant la santé des agents au cœur des priorités.



# 4 Au service des enfants et du territoire

Au-delà de la production des repas, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> poursuit une ambition plus large : **accompagner les enfants, soutenir les familles et participer pleinement à la vie du territoire.**

À travers l'alimentation, les actions éducatives, le dialogue avec les parents et les partenariats locaux, elle affirme chaque jour son rôle d'**acteur public** de proximité.



## Le menu, une affaire collective



Les commissions menus réunissent régulièrement parents représentants et équipes de la CDE2O pour présenter les menus à venir, partager les résultats EGALIM et PAD et répondre aux questions concrètes.

En novembre 2025, la soirée "**Parlons Cantine**" a élargi ce dialogue à l'ensemble des parents nouvellement élus, en présence du maire Éric Pliez et de producteurs partenaires. Les parents sont repartis avec une compréhension différente de ce que représente 13 000 repas par jour.

La CDE2O continue de nourrir ces espaces où familles, équipes et producteurs se parlent vraiment.

La commission du 10 février 2026 en est une bonne illustration : marchés renouvelés, premiers tests de cuisine sur place au collège Pierre Mendès France, présentation des menus du printemps.



# Goût, choix et lutte contre le gaspillage

La Caisse des écoles s'engage depuis plusieurs années pour que le temps du repas soit un temps de qualité, de découverte et d'autonomie. Cela passe par des menus équilibrés et diversifiés, une offre végétale structurée, des produits soigneusement sélectionnés, et des dispositifs concrets pensés pour donner aux enfants plus de liberté dans leur assiette et réduire le gaspillage au quotidien.

## Des goûters bio et équitables

Depuis la rentrée 2025, les goûters sont **intégralement bio** : pain, confiture, fromage et chocolat. Le lait est issu du commerce équitable.



## Le choix et la personnalisation dans l'assiette

**Le bar à épices**, généralisé dans tous les collèges, permet à chaque collégien d'assaisonner son plat selon ses goûts.

Herbes de Provence, curry, paprika fumé, poivre, piment de Cayenne : cinq épices bio à disposition, pour explorer les saveurs et s'approprier son repas.

Dans les écoles, **des îlots en libre-service** se développent progressivement. Crudités, fromages, fruits : les enfants composent leur assiette, gèrent leur appétit et apprennent à faire des choix. Une démarche qui favorise l'autonomie et encourage la curiosité alimentaire.

À la rentrée, des **mini-barquettes inox** seront déployées dès l'été 2026 pour les pique-niques frais, et s'intégreront sous forme de pokebowls dans les salad'bars.

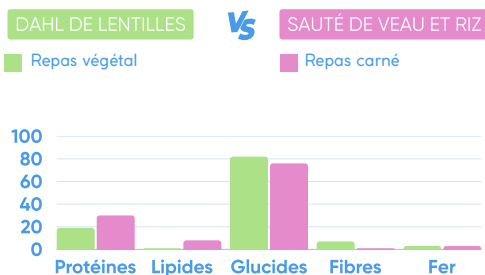


## Des menus construits avec soin

Les repas végétaux occupent **une place importante** dans les menus, en lien avec les engagements du Plan Alimentation Durable. Deux repas végétaux sont proposés chaque semaine à tous les enfants, en complément de l'alternative végétale quotidienne.

La diététicienne veille à l'équilibre de chaque menu, végétal ou mixte, en garantissant les apports nécessaires en protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et minéraux. Les recettes sont élaborées sans soja de préférence, sans additifs ni colorants, et travaillées pour être goûteuses et appétissantes.

Les **enfants participent** également à la construction des menus, à travers des commissions où leur avis est pris en compte.





## Valoriser sans gaspiller

**Les centrifugeuses** installées dans les collèges permettent de valoriser les fruits abîmés ou non calibrés.

- Un smoothie frais préparé sur place chaque semaine



**La fontaine à yaourts fermiers**, désormais déployée dans tous les collèges, propose un yaourt brassé bio servi directement depuis la fontaine, en alternative aux emballages individuels.

- Moins de plastique
- Un produit de meilleure qualité

**Sur la question du pain**, les quantités distribuées sont désormais adaptées à la composition du menu. Une mesure concrète qui réduit le gaspillage sans contraindre personne.

**Les armoires réfrigérées de troc**, installées dans toutes les écoles et collèges grâce au soutien de la Division Alimentation Durable de la Ville de Paris, permettent de remettre à disposition le lendemain les denrées non consommées et conservables. Ce qui aurait été jeté devient une ressource.



## Mesurer pour mieux agir

**Kikléo est un outil de mesure du gaspillage alimentaire** expérimenté cette année à l'école Josseaume.

À la fin du repas, les enfants posent leur plateau sous une borne qui le photographie. Le **logiciel identifie les aliments** restants et estime le poids jeté dans l'assiette. Un geste simple et ludique, qui **sensibilise concrètement** au gaspillage alimentaire.

Les données sont enregistrées quotidiennement afin d'analyser le gaspillage en salle comme en cuisine.

L'expérimentation, lancée en février 2026, fait actuellement l'objet d'une analyse avec les équipes de Kikléo afin d'identifier des pistes d'amélioration.



# L'éducation alimentaire : ateliers, animations, visites de la cuisine



## Sensibiliser les enfants à l'alimentation dès l'école

Bien manger, ça s'apprend. Tout au long de l'année, des actions concrètes ont été menées pour éveiller la curiosité des enfants sur ce qu'ils mangent, les produits qui composent leur assiette et les équipes qui les préparent.

### 5 ateliers cuisine

ont été organisés dans les écoles. Les enfants y cuisinent vraiment : gâteaux aux légumineuses, préparations maison, recettes qui surprennent et qui donnent envie. Ces moments permettent de faire le lien entre le repas servi à la cantine et le plaisir de cuisiner soi-même.



### 20 animations pédagogiques

ont éveillé la curiosité des enfants autour de grands thèmes :

- l'équilibre alimentaire,
- la saisonnalité,
- le tri des déchets,
- la lutte contre le gaspillage.

Des formats ludiques et interactifs, pensés pour que les enfants soient acteurs et pas seulement spectateurs.



### 15 visites de la cuisine Paul Meurice

ont été organisées. Les enfants découvrent les coulisses de leur cantine, posent des questions, observent, apprennent.

Rencontrer les équipes qui préparent leurs repas chaque jour, voir les équipements, comprendre ce que représente cuisiner pour 13 000 enfants : c'est une expérience qui marque.



## Accompagner les projets pédagogiques des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement

Dans le cadre de ses orientations éducatives et de son engagement en faveur de la réussite des enfants du territoire, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement a renforcé, au cours de l'exercice 2026, son soutien aux projets pédagogiques portés par les établissements scolaires.

Une **enveloppe budgétaire de 15 000 €** inscrite au compte 65748 – Subventions de fonctionnement a permis l'attribution d'une participation totale de **11 600 €** aux projets déposés par les écoles du 20<sup>e</sup> arrondissement.

Les actions soutenues concernent notamment le développement durable, l'éducation à l'alimentation, les classes de découverte ainsi que les projets de sensibilisation aux enjeux environnementaux et citoyens.

Par ce dispositif, la CDE20 affirme sa volonté d'accompagner les équipes éducatives et de contribuer concrètement à l'épanouissement, à l'ouverture et à la sensibilisation des élèves aux grands enjeux contemporains.



# Renforcer l'accompagnement des familles et l'action territoriale



La CDE2O poursuit son engagement en faveur de l'accès aux loisirs éducatifs et du soutien aux familles du 20<sup>e</sup> arrondissement.

## Vacances Arc-en-Ciel

Cette année, **187 places** ont été attribuées à des enfants du territoire, dont **37** mobilisées en lien avec les acteurs sociaux de l'arrondissement.

**Un taux de remplissage supérieur à 100 %**, grâce à deux départs supplémentaires obtenus via des échanges de places inter-arrondissements.

Derrière ce résultat, un travail de précision mené par **le service accueil et relations usagers** : analyser les demandes famille par famille, croiser les souhaits, optimiser les attributions.

Les familles sont accompagnées tôt dans l'année pour que personne ne rate une opportunité. La procédure mixte, combinant tirage au sort pour les familles autonomes et attribution accompagnée via les travailleurs sociaux, le SAJE ou les centres d'animation, permet de toucher les publics qui en ont le plus besoin. Et quand un désistement survient, la place est redistribuée.

Les séjours permettent des découvertes éducatives, sportives, culturelles et environnementales, avec une participation familiale modulée selon les ressources du foyer.



## Paris Familles

L'année 2026 ouvre une nouvelle étape avec **l'intégration de Paris Familles**, prévue dès le mois de juin pour l'ouverture des inscriptions pour la restauration scolaire 2025/ 2026. Cette évolution s'inscrit dans une démarche de **modernisation et de simplification** du service public local, avec pour objectif de **faciliter les démarches des familles** et d'améliorer l'accessibilité des services proposés.

Sa mise en œuvre mobilise fortement les équipes :

- Formation du service accueil durant tout le mois de mai
- Préparation des outils de communication
- Accompagnement renforcé des familles
- Adaptation des outils et postes de travail des agents

Pour accompagner cette transition et renseigner au mieux les familles, la CDE2O a accueilli depuis le mois de mai une facilitatrice numérique pour la période estivale.

## Participer à la vie locale et renforcer le lien avec les habitants

Tout au long de l'année, la CDE2O a poursuivi sa participation active aux **événements et temps d'échanges** organisés à l'échelle de l'arrondissement, aux côtés des associations, des établissements scolaires et de la Mairie du 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

Les équipes de la Caisse des écoles ont ainsi contribué à de **nombreuses manifestations locales** : forum des associations, forum de l'emploi, remises des diplômes et dispositifs Coup de Pouce, cafés des parents, rencontres aux pieds d'écoles, conseils de quartier, fêtes de quartier de Belleville et des Portes du 20<sup>e</sup>, ainsi que différents temps d'échanges avec les familles et les représentants des parents d'élèves.

Cette présence régulière sur le territoire participe au renforcement du **dialogue avec les habitants** et témoigne de la volonté de la CDE2O de demeurer un **acteur public identifié, accessible et engagé** dans la vie locale, au service des enfants et des familles du 20<sup>e</sup> arrondissement.



## Mieux identifier la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> dispose désormais d'une **identité visuelle claire et cohérente**, de plus en plus identifiable pour les familles, les partenaires et les équipes éducatives, qui reflète ses missions : nourrir, éduquer, accompagner.

Cette identité se déploie concrètement à la cuisine Paul Meurice, où la signalétique a été intégrée dans les espaces d'accueil, en devanture et dans les locaux, rendant le lieu plus lisible et accueillant.



# Poursuivre la transformation

La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> avance avec une ligne claire : défendre une restauration scolaire de qualité, accessible à tous les enfants et fidèle aux valeurs du service public.

Cette ambition se construit chaque jour, à la cuisine Paul Meurice, dans les offices, dans le travail mené avec les écoles, les familles et les producteurs partenaires. Non pas à travers des effets d'annonce, mais par des choix concrets, assumés et tenus dans la durée.

Au fil des années, la CDE20 a affirmé une manière de faire : cuisiner davantage, mieux accompagner les équipes, renforcer les filières durables et faire de la restauration scolaire un véritable sujet éducatif, social et territorial.

Il reste du chemin. Mais il se parcourt ensemble, avec les agents, les partenaires, les familles et la Ville de Paris. C'est cette dynamique collective qui fait la force de cet établissement public, et qui continuera de guider son action dans les années à venir.



- Direction Générale de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 25 lines spaced evenly down the page.

A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.

A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 25 lines spaced evenly down the page.





## **Merci pour votre soutien !**

Ensemble, poursuivons le chemin d'une restauration scolaire  
de qualité pour toutes et tous !

*« Chaque geste nourrit un avenir plus durable. »*



### **Restons en contact**

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

01.53.39.16.75

[info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)

[caissedesecoles20.fr](http://caissedesecoles20.fr)