

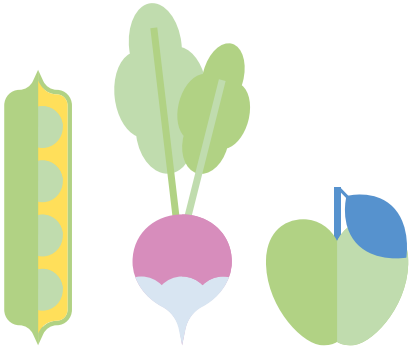
Rapport d'activité

2023-2024



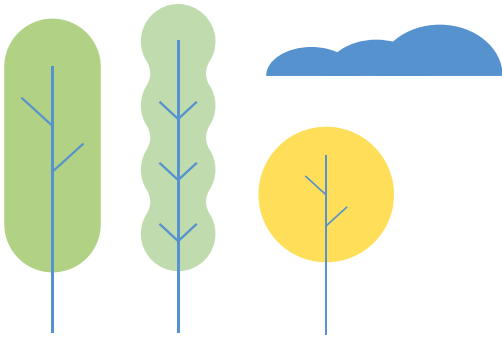
La Caisse
des écoles
du 20^e
arrondissement





Sommaire

Édito du Président	3
Édito du Directeur Général	4
C'est quoi une Caisse des écoles ?	5
Introduction	6
1. Restructurer la Caisse des écoles dans toutes ses fonctions	8
Des Ressources Humaines au services des salarié-e-s	10
Des finances publiques saines et contrôlées	14
Une exploitation fiable, opérationnelle et modernisée	20
Un pôle restauration structuré, organisé et porteur de sens	22
2. Être au rendez-vous de la qualité des repas	24
Une assiette de qualité	25
Une prestation sécurisée : refonte du service hygiène-qualité	32
Un service au cœur de la continuité éducative	36
Une professionnalisation de la qualité du service	38
3. Quel avenir pour la Caisse des écoles du 20^e ?	40
Un service public de restauration responsable et innovant	41
La Caisse des écoles, un acteur social dans son territoire	44



Édito du Président

Le bien manger, comme question de santé publique mais aussi de bien-être, est un enjeu dont la Caisse des écoles du 20^e s'est pleinement saisie. Tout le travail engagé depuis 2021 vise à faire du repas à la cantine un temps convivial où petits et grands goûtent des produits sains et diversifiés.

Un déjeuner à la cantine doit être un moment de plaisir, de pause permettant de reprendre des forces. Il est aussi l'occasion pour chacune et chacun de découvrir des aliments, de nouvelles saveurs et même des plats du monde entier à l'occasion des journées thématiques. C'est pourquoi nous travaillons à ce que la cantine soit accessible à toutes et à tous. Grâce au tarif unique parisien qui s'applique depuis 2015, le premier prix du repas est fixé à 13 centimes.

Le repas ne doit toutefois jamais être déconnecté de son environnement. Il s'inscrit dans un long processus de travail fourni par les agentes et agents de la Caisse des écoles que je remercie chaleureusement pour leur engagement auprès des 76 écoles et collèges de l'arrondissement.

Ils ont su répondre présents aux grands changements engagés par la Caisse des écoles. Ces changements se voient à la qualité de l'assiette : des nouveaux menus, davantage de fournisseurs en circuit court ou encore 60% de produits d'origine biologique. Autant d'éléments qui viennent répondre à l'exigence du Plan d'Alimentation Durable voté par la Ville de Paris. Ces changements, ce sont aussi ceux de la transition écologique : lutte contre le gaspillage alimentaire mais aussi pilotage du Territoire Zéro Déchet.

Je vous invite à parcourir le rapport moral et financier de la Caisse des écoles, un établissement public dont les évolutions depuis 2021 ont été significatives. Un établissement public qui s'emploie à répondre aux enjeux de l'alimentation durable.

Alors bravo à vous, services administratifs, agentes et agents présents dans les offices, cuisinières et cuisiniers, chauffeurs, allotisseurs, magasiniers de permettre chaque jour la réalisation et la distribution de 13 300 repas. J'ai beaucoup de fierté à présider la Caisse des écoles du 20^e et je reste à vos côtés pour relever les nombreux défis qui nous attendent.



vingt
MAIRIE DU

Éric Pliez

Maire du 20^e arrondissement de Paris
Président de la Caisse des écoles du 20^e



Édito du **Directeur Général**

Mesdames, Messieurs,

C'est avec un grand plaisir que je vous présente le rapport d'activité 2023 de la restauration scolaire de la Caisse des écoles du 20^e arrondissement de Paris.

Cette année a été exceptionnelle à bien des égards. Malgré les nombreux défis posés par la situation mondiale, nous avons réussi à poursuivre la transformation de la Caisse des écoles et être au rendez-vous de l'amélioration de la qualité de notre service de restauration scolaire tout autant que nous avons poursuivi notre politique d'innovation pour répondre aux enjeux de la transition écologique et sociale du service public.

En 2023, nous avons introduit de nouveaux menus, formé notre personnel à de nouvelles techniques culinaires et renforcé nos efforts pour promouvoir une alimentation saine et équilibrée. Nous avons également travaillé en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour garantir la traçabilité de nos produits et pour privilégier les produits locaux, de saison, essentiellement français et à près de 60 % biologiques.

Je remercie chaleureusement l'ensemble des agentes et agents de la Caisse des écoles qui assure au quotidien un service public d'une très grande qualité. Aux côtés de la communauté scolaire dans son ensemble, grâce au soutien massif de la Ville de Paris et nos partenaires, nous portons aujourd'hui une ambition forte pour être au rendez-vous de la qualité de l'assiette et atteindre les objectifs ambitieux du Plan d'Alimentation Durable de la Ville.

Votre confiance et votre engagement envers notre service de restauration scolaire nous permettent de continuer à offrir des repas nutritifs et savoureux aux élèves.

Alors que nous regardons vers l'avenir, nous sommes déterminés à continuer à améliorer nos services et à faire de la restauration scolaire un moment agréable et enrichissant pour tous les élèves. Soyez assurés que nous continuerons sur ce chemin exigeant.

Merci de nous accompagner dans cette mission.



Grégory Mèche
Directeur Général
de la Caisse des écoles

Rappel de l'histoire

C'est quoi une Caisse des écoles ?

Instituées par la loi du 10 avril 1867 relative à l'organisation de l'enseignement primaire, les Caisses des écoles avaient initialement pour rôle de grouper autour des écoles publiques les personnes désireuses de contribuer au développement de l'instruction primaire, à stimuler la fréquentation des écoles par des récompenses aux bons élèves et des secours aux enfants des familles indigentes.

Avec le temps, le champ d'action des Caisses des écoles s'est développé et élargi à des activités telles que la gestion des cantines scolaires, les garderies, les colonies de vacances ou les activités sportives périscolaires.

La Caisse des écoles du 20^e est présidée par le Maire d'arrondissement et elle est gérée par un Conseil d'Administration composé :

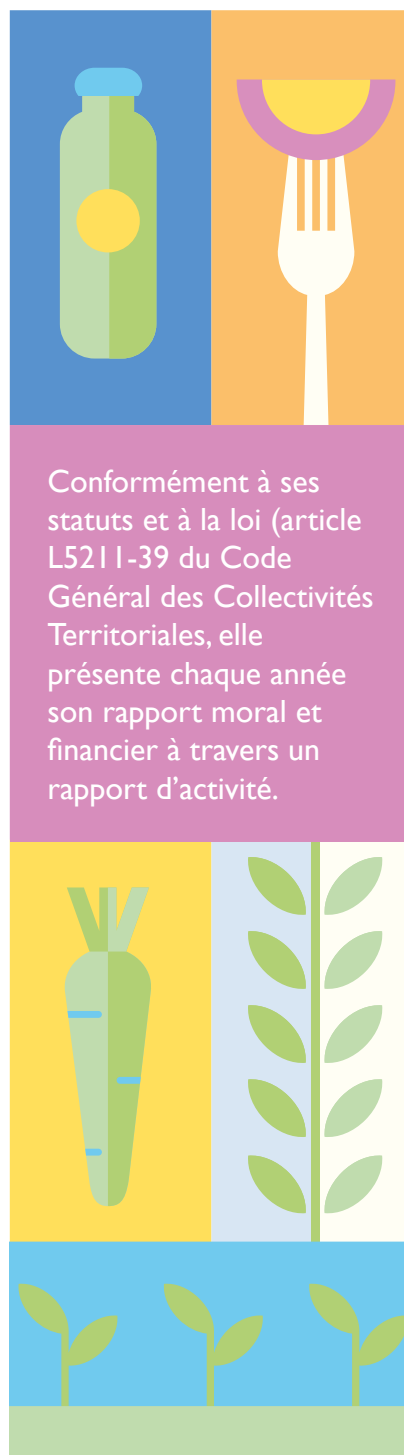
- De représentants de l'arrondissement (le Maire d'arrondissement, Président du Conseil, et des membres du conseil d'arrondissement désignés par celui-ci) ;
- Des membres élus par les sociétaires ;
- Des membres de droit et des personnalités désignées. Sont membres de droit des caisses des écoles : les membres de l'Assemblée nationale élus dans les circonscriptions de l'arrondissement et les inspecteurs départementaux de l'Éducation Nationale chargés de l'inspection des écoles de l'arrondissement. Les personnalités désignées sont choisies, pour moitié, par la maire d'arrondissement et, pour l'autre moitié, par le préfet de Paris.

Établissements publics autonomes, les Caisses des écoles adoptent elles-mêmes leur propre budget ; elles procèdent également au recrutement de leur personnel.

Les comptes de l'établissement public sont arrêtés par le Conseil d'Administration et présentés en annexe du budget de la commune. Ils sont publiés sur le site internet de l'établissement.

La Caisse des écoles du 20^e arrondissement est une des plus importantes de France. Avec près de 350 salariés, elle assure la gestion de la restauration scolaire de la presque totalité des établissements publics de l'arrondissement. Elle est chargée de l'élaboration des menus, de l'organisation et de la distribution des repas. La Caisse des écoles du 20^e fournit donc les repas des 76 écoles maternelles, élémentaires et polyvalentes, 10 collèges et 4 jardins d'enfants.

La construction, la maintenance et la modernisation des restaurants et des cantines est à la charge directe de la Mairie de Paris, qui assure, à l'aide de ses animateurs, non seulement la surveillance des interclasses mais aussi celle des repas, afin de veiller que chacun mange bien de tout, dans un contexte convenable et avec une hygiène attentive.



Conformément à ses statuts et à la loi (article L5211-39 du Code Général des Collectivités Territoriales, elle présente chaque année son rapport moral et financier à travers un rapport d'activité.

Intro

Pour être au rendez-vous d'un service public efficient, de qualité et moderne, la Caisse des écoles est engagée depuis trois ans dans une profonde restructuration, à tous les niveaux.

La nouvelle direction, installée en juin 2021, enrichie au fil des mois de compétences nouvelles, a présenté en janvier 2023 une feuille de route exigeante pour les années 2023 / 2027 qui s'appuie sur trois piliers :



1

Restructurer la Caisse des écoles dans toutes ses fonctions

Des Ressources Humaines au service des salarié-e-s

Des finances publiques saines et contrôlées

Une exploitation fiable, opérationnelle et modernisée

Un pôle restauration structuré, organisé et porteur de sens



2

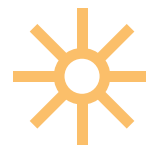
Être au rendez-vous de la qualité des repas

Une assiette de qualité

Une prestation sécurisée: refonte du service hygiène-qualité

Un service au cœur de la continuité éducative

Une professionnalisation de la qualité du service



3

Quel avenir pour la Caisse des écoles du 20e ?

Un service public de restauration responsable et innovant

La Caisse des écoles, un acteur social dans son territoire





Restructurer la Caisse des écoles dans toutes ses fonctions

La transformation de l'établissement a commencé par une profonde refondation de ses Ressources Humaines en repensant chacune des fonctions fonctionnelles et opérationnelles de l'établissement.

La Direction Générale se compose d'un Directeur Général, épaulé par quatre Directeurs de Pôle qui assurent au quotidien la vie des services qui leur sont rattachés.



Éric Pliez
Président



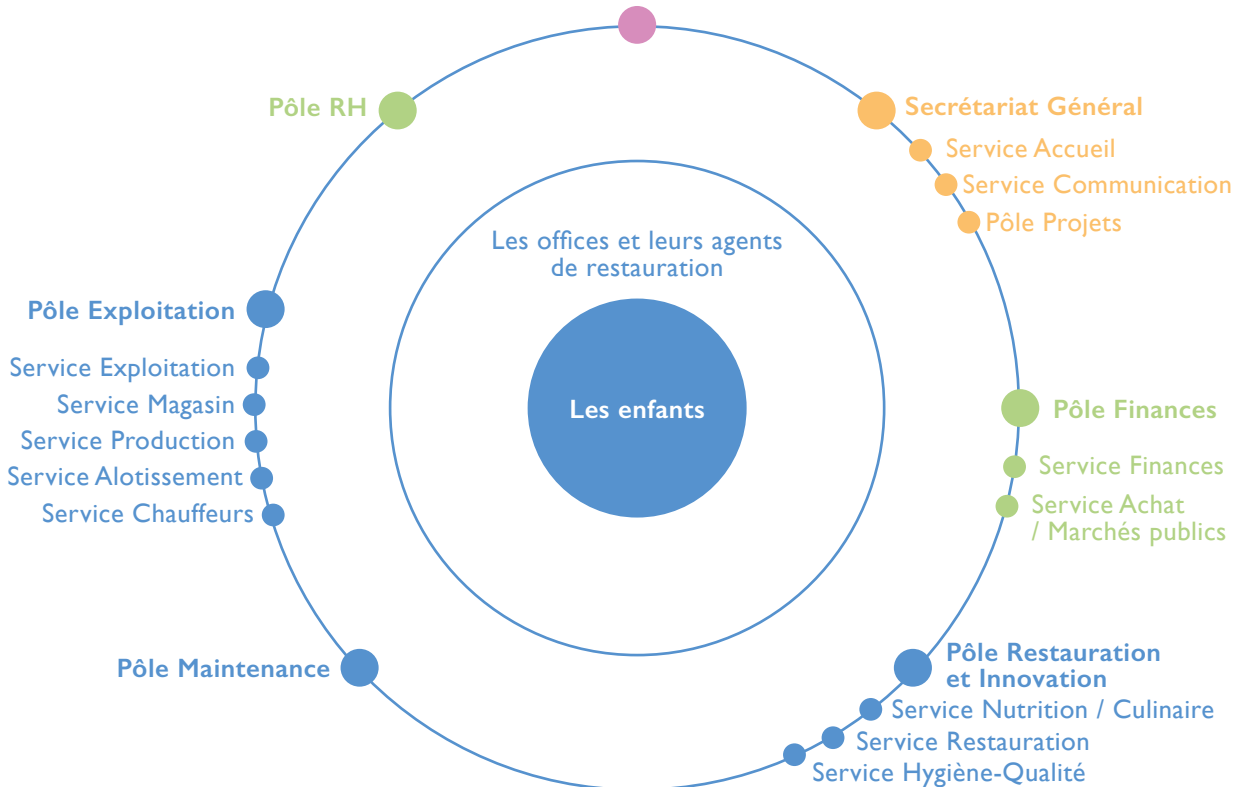
Grégory Mèche
Directeur général

Fonctions Transverses
Secrétariat général
Pôle communication
Pôle projets

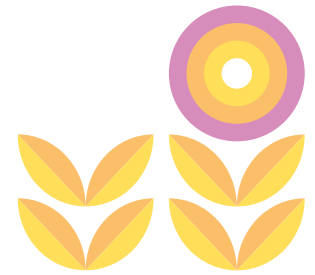
Fonctions Support
Pôle Finances
Pôle RH

Fonctions Techniques
Pôle Exploitation
Pôle Maintenance
Pôle Restauration
et Innovation

Direction Générale



Des Ressources Humaines au service des salarié.e.s



Les Femmes et les Hommes de la Caisse des écoles

Au 31 décembre 2023, la Caisse des écoles compte au tableau des effectifs 351 postes budgétaires dont 158 à temps complet et 193 non-complet ils se répartissent comme suit par catégorie :

A catégorie Attaché / Ingénieur



B catégorie Secrétaire / Rédacteur



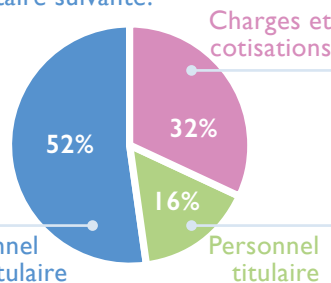
C catégorie Adjoints administratifs et techniques



Grâce notamment aux arbitrages obtenus auprès de la Ville de Paris, la Caisse des écoles est aujourd'hui dimensionnée, dans toutes ses fonctions administratives et techniques, pour assumer l'ensemble de ses missions de service public qu'elle gère en régie.

Le budget RH 2023 en chiffres

Cela se traduit par la répartition budgétaire suivante.



Personnel non-titulaire

L'exécution 2023, s'est établie à hauteur de 10 234 390€, soit une hausse de +6,9% par rapport à l'exercice 2022, un montant réparti comme suit :

Personnel titulaire

1 604 198€

Personnel non-titulaire

5 225 094€

Personnel extérieur (dont régisseurs)

121 146€

Rémunération des apprentis

5 896€

Allocations chômage

155 139€

Cotisations et charges

3 122 918€

L'exécution 2022, s'est établie quant à elle à hauteur de 9.55 M€, soit une augmentation de 9.5% par rapport à l'exercice 2021 et +1.7% entre 2020 et 2021. 2022 s'est caractérisée par des hausses successives du SMIC puis par la revalorisation du point d'indice des agents publics qui ont impactées considérablement le budget RH 2022.

Des Ressources Humaines fiables

Le service des Ressources Humaines est, en 2024, désormais doté de l'ensemble des compétences internes pour assumer ses missions au service des femmes et hommes de l'établissement. Plusieurs actions majeures ont été menées en 2023, parmi lesquelles :

La sécurisation des actes juridiques

- Une bibliothèque de contrats par type, durée, et motif de recrutement a été créée.
- Des délibérations ont été créées après avis et validations des instances, pour permettre un accompagnement juridique de la restructuration de l'établissement, et d'autres, existantes, ont été mises à jour, se conformant ainsi aux réglementations en vigueur.
- Tous les actes et documents officiels (délibérations, contrats, tableaux des effectifs et diverses synthèses) sont systématiquement transmis aux contrôles de légalité de la préfecture pour validation et sécurité juridique.
- Des procédures et process de gestion RH sont établis et régulièrement mis à jour pour gagner en réactivité et en efficacité pour faire face aux aléas.

Règlement Intérieur

Mis à jour en 2022, il précise un certain nombre d'obligations, exclusivement les règles applicables au sein de l'établissement en matière de santé, de sécurité, de congés et de discipline. Il a fait l'objet d'une présentation aux agents déjà en poste, et est remis à tout nouvel arrivant. Il fera l'objet d'une nouvelle mise à jour en 2024 après dialogue avec les représentants du personnel pour renforcer sa lisibilité.

Médecine du travail

Une nouvelle plateforme commune, Premlink Santé au Travail, a été mise en place en 2023. Une étroite collaboration s'est créée afin de mutualiser des moyens visant à préserver la santé des salarié-e-s, dans le cadre de la réglementation en vigueur. Des rendez-vous de visite, de suivi, de reprise, sont de plus en plus assurés, à notre demande ou à la demande des agents, et ce autant de fois que nécessaire.

Valorisation des agents par évolution de carrière

La Direction Générale a créé 3 postes de responsable d'équipe, et 3 postes d'adjoint par zone (Magasin, Allotissement et service Chauffeurs). Ces postes sont aujourd'hui pourvus en interne pour permettre une évolution de carrière par une montée en compétence.

En effet, un manager d'équipe est un poste stratégique. Il s'avère indispensable au bon fonctionnement de l'ensemble d'une chaîne.

Ce nouveau fonctionnement a permis d'améliorer la coordination entre services et l'efficacité des services et zone de travail. Ils jouent un rôle important dans la planification et l'organisation du travail de leurs équipes respectives pour un intérêt commun.

Valorisation des agents par la formation

Tout au long de l'année, des formations sont proposées aux salariés afin de développer et renforcer

les compétences, de valoriser les acquis, en lien avec le poste occupé.

L'accompagnement des agents dans la préparation d'examens et concours professionnels

L'évolution professionnelle par la réussite d'un examen professionnel ou de concours, constitue une priorité pour la Caisse des écoles, concrètement :

2022-23 :

7 des 8 agents inscrits ont réussi leurs examens et concours professionnels.

Soit 2 agents relevant de la filière administrative (Adjoint Administratif et Secrétaire Administrative de Classe supérieure) puis 5 agents relevant de la filière Technique (Adjoint Technique Territorial).

Ces agents ont pu bénéficier d'un accompagnement adapté, d'une part en interne, caractérisé par des mises en situations des séances de coaching, et d'autre part, par des formations et préparations externes notamment par la Ville de Paris.

Formations Managériales

Dans la continuité de la valorisation du personnel par la formation, une programmation de plusieurs formations, ateliers, séances de coaching

et d'échanges de pratiques managériales a été proposée à l'ensemble des managers de la Caisse des écoles, qu'ils soient rattachés aux services opérationnels et supports, et quelle que soit leur catégorie. Ces formations visaient à fournir tous les outils nécessaires à la bonne gestion d'une équipe.

Formation Principes et Valeurs du Service Public

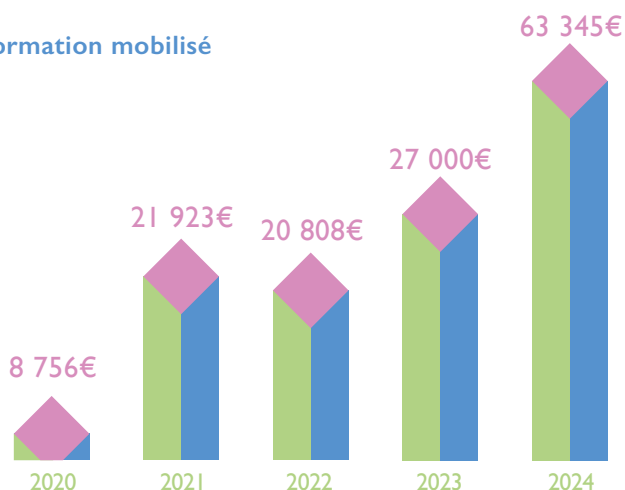
Il s'agit d'obligations légales, issues de la Loi du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République. À ce titre l'agent public est formé au respect du principe de laïcité, pour incarner les valeurs républicaines, au quotidien. C'est l'engagement de la Ville de Paris et de la Caisse des écoles du 20^e en faveur de l'égalité de traitement entre tous les usagers.

Dans ce cadre, 33 de nos agents sur 100 places proposées aux 17 Caisses des écoles ont pu bénéficier de ce dispositif en 2023 et début 2024, soit un taux de participation de 33%.

Formation HACCP

Depuis l'année civile 2023, les formations *Hygiène alimentaires en restauration collective* ont repris après plusieurs années d'arrêt. Assurées en interne par la Responsable Hygiène/Qualité, ces formations participent de la transmission de méthodes de préventions et d'identifications des dangers liés aux pratiques d'hygiènes alimentaires, en respectant le plan de maîtrise sanitaire.

Budget formation mobilisé



Les nouveaux arrivants en bénéficient systématiquement, et des remises à niveau sont également proposées aux agents plus expérimentés. Les sessions sont déployées tout au long de l'année et dès que le besoin se fait ressentir.

Au titre de l'année 2023, 173 agents ont été formés, d'autres formations sont prévues et programmées jusqu'à la fin de l'année scolaire en cours.

CNAS

Une action sociale en faveur de tous les salarié-e-s

Les lois n°2007-148 et n°2007-2019 respectivement des 2 et 19 février 2007 relatives à la fonction publique territoriale viennent rendre obligatoire l'aide à l'action sociale à tous les agents territoriaux. À ce titre, la Caisse des écoles a confié au CNAS le soin de prendre en charge tout ce qui concerne les prestations sociales auprès des agents de l'établissement.

Dans ce cadre, le pôle RH assiste aux réunions CNAS, afin d'accompagner efficacement nos agents dans leurs demandes de prestations et suivi des programmes mis en place. Les agents disposent d'un véritable droit d'accès à l'aide sociale à travers diverses prestations, (avantages loisirs, vacances, renseignements juridiques, accès aux prêts, aides financières d'agents ou enfants porteurs de handicaps, secours exceptionnels en cas de coups durs et d'autres...)

Les prestations proposées sont régulièrement communiquées à travers des affichages dans toutes les écoles du 20^e, en plus de l'Unité Centrale de Production, et rappelées lors des réunions et rencontres avec les salarié-e-s.



Des moments conviviaux tout au long de l'année...

Fête du personnel 2023, une première !

Le vendredi 7 juillet 2023, dernier jour de l'année scolaire, a eu lieu la première fête du personnel sur la terrasse de l'UCP à laquelle étaient conviées les salarié-e-s et leurs familles.

Un beau moment de sourires, de rencontres et de découvertes en dehors du cadre de travail quotidien pour clôturer la période scolaire 2022-2023 réussie.



Repas de fin d'année et distribution de chèques cadeaux

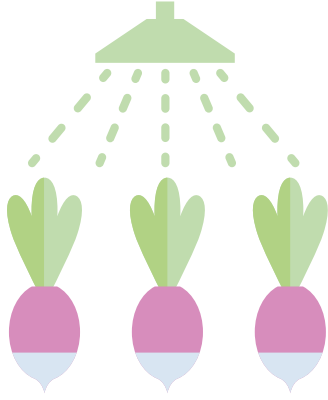
Grégory MÈCHE Directeur de la Caisse des écoles de Paris 20^e, soutenu par Éric PLIEZ, Président, a souhaité une nouvelle fois offrir des chèques cadeaux à l'ensemble du personnel pour les fêtes de fin d'année. Plus de 300 agents ont pu bénéficier de cette attention particulière à l'égard du personnel, d'une valeur globale de 46 600 €.

À cette occasion, plusieurs moments conviviaux ont été organisés au sein de l'UCP, à travers 4 dates, les : 12, 14, 15 et 18 décembre 2023.

Le Directeur en a profité pour souligner la qualité du travail des agents durant l'année écoulée, témoignant de leur professionnalisme et de leur investissement.

Le 26 janvier 2024, pour clore l'Assemblée Générale du personnel, un moment festif a été organisé par la direction de la Caisse des écoles, dans la salle des fêtes de la Mairie du 20^e permettant ainsi de créer, d'enrichir et de renforcer l'esprit d'équipe et les liens entre collègues.





Des finances publiques saines et contrôlées

La Caisse des écoles est engagée depuis trois ans dans une refonte de ses finances pour être tout d'abord au rendez-vous du sérieux budgétaire, de la maîtrise de ses dépenses et du contrôle de ses recettes.

À ce titre, différentes mesures ont été prises pour que les finances de la Caisse, ainsi pilotées, puisse permettre de remplir les objectifs ambitieux du PAD (Plan d'Alimentation Durable) de la Ville de Paris 2022-2026 :

- Contrôle de gestion renforcé pour une dépense juste et des recettes optimisées ;
- Formalisation de procédures internes pour garantir la bonne exécution des dépenses ;
- Mise en œuvre d'un circuit des dépenses efficient ;
- Création d'outils de pilotage interne pour le contrôle des dépenses ;
- Actions renforcées pour lutter contre toutes les formes d'impayés ;
- Élargissement des possibilités de financement, tant en fonctionnement qu'en investissement ;
- Etablissement d'une programmation pluriannuelle des investissements ;
- Sécurisation de nos procédures, du suivi de nos contrats et de nos marchés publics ;
- Imaginer les nouvelles formes de contractualisation pour gagner en efficience ;

La subvention 2023 au titre de la restauration scolaire votée au Conseil de Paris de décembre 2022 s'est établie à hauteur de

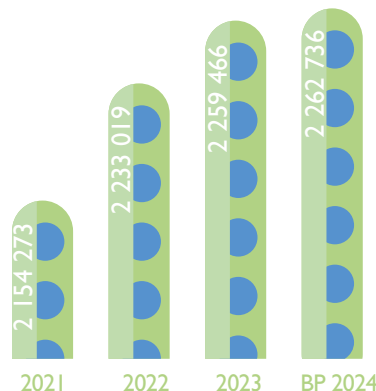
12 262 000 €
soit une progression de **33 %**

par rapport à la subvention initiale 2022, qui était de 9 224 823 € en 2022. Notons que le contexte inflationniste lié à l'augmentation des salaires, à la flambée des fluides et des denrées alimentaires, a entraîné le versement d'une aide exceptionnelle de 1 053 529 € fin novembre 2022. Ainsi la subvention totale en 2022 a été portée à 10 278 352 €.

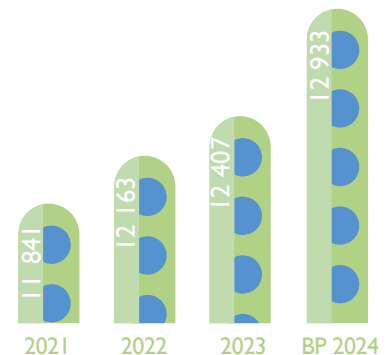
Dans ce contexte, l'année 2023 s'est inscrite dans une démarche volontariste, dans la continuité de la stratégie définie dans le cadre de la convention triennale 2022-2024, des orientations fixées par le Président et de la feuille de route.

Éléments chiffrés 2021 à 2024

Évolution du nombre de repas servis par an



Évolution du nombre de repas enfant / adulte servis par jour (période scolaire)



Pendant le temps scolaire, on estime à 12 407 le nombre de repas servis par jour sur l'ensemble de l'année 2023 soit +2% / 2022. Depuis la rentrée scolaire de septembre 2023, on observe un nombre réel de repas servis aux alentours de

13 000
repas / jour

hors mercredi. Cette augmentation ne s'explique pas seulement par l'intégration du dernier collège Flora Tristan. On note une hausse de 467 repas/jour dans les établissements scolaires maternels (+108) et élémentaires (+359) alors que le nombre d'enfants scolarisés est en légère baisse. Cette tendance de +5% d'effectifs, laisse à penser que la qualité des repas proposés par notre établissement, attire davantage de convives et que la tarification sociale appliquée est un encouragement.

Dépenses de Fonctionnement

Les dépenses de fonctionnement réalisées en 2023 sont légèrement inférieures au budget prévisionnel réajusté avec ses décisions modificatives. Le taux de réalisation global est de 99%.

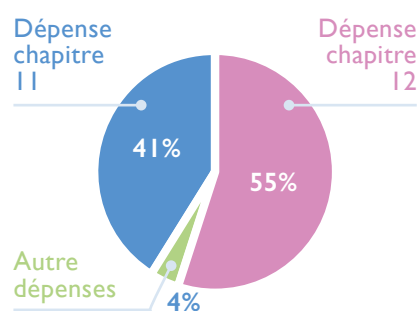
Le chapitre 11 (charges à caractère général) a enregistré une économie de 70 593 € par rapport au BP2023 en raison notamment de remboursement sur les factures d'électricité en lien avec l'amortisseur électrique.

Le chapitre 12 (charges de personnel) dégage 28 929€ d'économie entre le prévisionnel et le réalisé.

Notons pour 2024 que 168 865€ s'ajoutent en terme de dépenses aux 20 116 504€ (soit un total réel de 20 285 369€) par l'inscription et le report du déficit de l'exercice 2023

2023 se caractérise par une importante augmentation des dépenses alimentaires (+23%) et des dépenses énergétiques (+53%) entre 2022 et 2023.

Répartition des dépenses de Fonctionnement

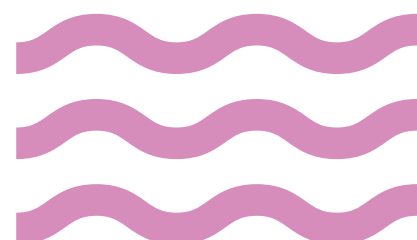


	Chapitre	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €
Charges à caractère général	011	4 961 274 €	6 507 328 €	7 721 840 €	8 360 761 €	99%	- 70 593 €
Charges de personnel	012	8 745 489 €	9 575 972 €	10 234 390 €	10 891 477 €	100%	- 28 829 €
Autres charges de gestion courante	65	120 001 €	170 751 €	193 437 €	245 600 €	100%	- 663 €
Charges exceptionnelles	67	11 587 €	8 446 €	7 548 €	10 000 €	75%	- 2 452 €
Dotations aux amortissements et aux provisions	68	341 576 €	481 517 €	528 642 €	608 666 €	100%	- €
TOTAL		14 179 929 €	16 744 015 €	18 685 858 €	20 116 504 €	99%	- 102 537 €

Détail des dépenses de Fonctionnement

Zoom sur les principales dépenses à caractère général

	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €	BP 2023 +DM
Compte 60611 (électricité/gaz/eau)	441 970 €	525 808 €	805 237 €	905 000 €	100%	1 067 €	804 170 €
Compte 60623 (alimentation)	3 209 283 €	4 343 908 €	5 334 982 €	5 706 154 €	100%	- 20 018 €	5 355 000 €
Compte 615 (entretien / réparations)	458 851 €	494 931 €	416 876 €	479 000 €	77%	- 122 424 €	539 300 €



Recettes de Fonctionnement

Il s'agit des recettes de fonctionnement présentées hors résultat de fonctionnement reporté (hors excédents de l'année précédente).

Cette présentation permet d'observer plusieurs éléments :

- Les recettes de fonctionnement réalisées affichent 252 750 € en moins que les recettes attendues au BP 2023 ;
- Les recettes des repas (familles et tiers) restent en deçà des prévisions initiales pour environ 355 000 € de moins. La fragilité du socle des recettes reste réelle.

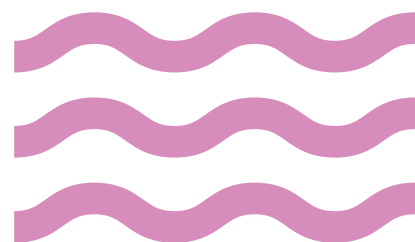
Sur l'ensemble des écritures comptables, le niveau de dépenses de 2023 étant de 18 685 858 €, le résultat des recettes de 18 516 994 €, le déficit est de 168 865 €.

En 2023, le détail des recettes montre une bonne projection générale (comptes 70 et 74) avec un taux de réalisation de 98,5% par rapport au budget prévisionnel.

Néanmoins, les données comptables des recettes des familles ne mettent pas en évidence la fragilité de ces recettes. En effet, le montant de 5 127 44 € ne constitue pas le montant réel perçu sur le compte de la Caisse des écoles.

Il comptabilise les sommes qui sont encore dues par les familles, c'est-à-dire les impayés. On compte 639 771 € d'impayés sur cet exercice 2023.

Ainsi, et en réalité, seulement 4 487 700 € ont été encaissés en cash.



	Chapitre	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €
Redevance pour service rendu	70	5 109 402 €	5 530 592 €	5 455 048 €	5 699 824 €	94%	-355 002 €
Dotations et participations	74	8 332 579 €	10 425 038 €	12 713 062 €	14 218 773 €	101%	86 392 €
Produits divers de gestion courante	75	20 000 €	11 452 €	7 898 €	8 500 €	113%	898 €
Produits exceptionnels	77	704 245 €	49 927 €	40 450 €	108 272 €	156%	14 450 €
Atténuation des charges	013	106 591 €	153 713 €	130 513 €	130 000 €	100%	513 €
Reprises sur amortissements et provisions	78	- €	100 000 €	125 000 €	120 000 €	100%	- €
TOTAL		14 337 306 €	16 270 722 €	18 471 970 €	20 285 369 €	99%	- 252 750 €

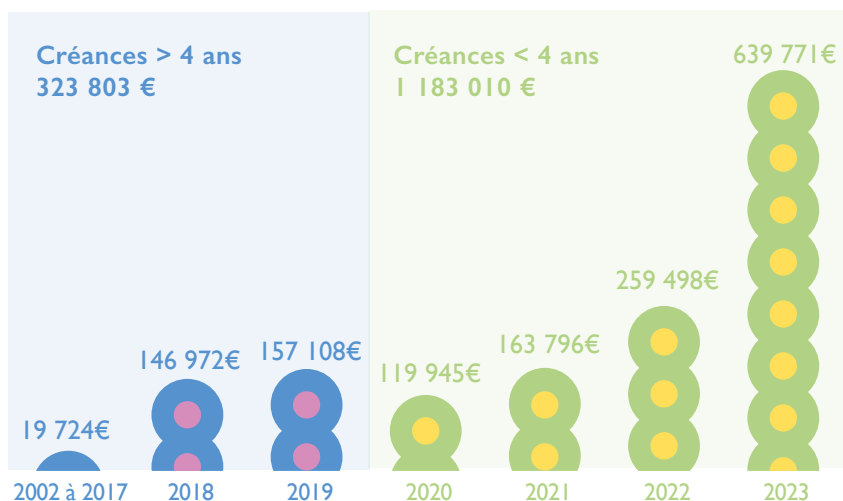
Détails des recettes de fonctionnement

	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €	BP 2023 +DM
Compte 7067 (recettes familles)	4 845 714 €	5 268 470 €	5 127 444 €	5 356 388 €	93%	-372 556 €	5 500 000 €
Compte 706888 (vente de repas aux tiers)	226 029 €	262 049 €	327 603 €	343 436 €	106%	17 553 €	310 050 €
Compte 74748 (subvention de la commune / autres subventions)	8 332 579 €	10 278 352 €	12 398 546 €	13 830 100 €	100%	36 376 €	12 362 170 €

Zoom sur les impayés

Le volume des impayés entre 2002 et 2019 s'élève 323 803 €. Ces créances, même si la Trésorerie Publique continue à poursuivre son action de recouvrement, s'éteignent progressivement et doivent être remboursés par la Caisse des écoles. Les dettes de moins de 4 années, totalisent un montant de 1 183 010 € entre 2020 et le 31 décembre 2023. Il s'agit pour ces créances, d'agir au plus vite auprès des débiteurs afin de ne pas aggraver davantage le volume des créances éteintes.

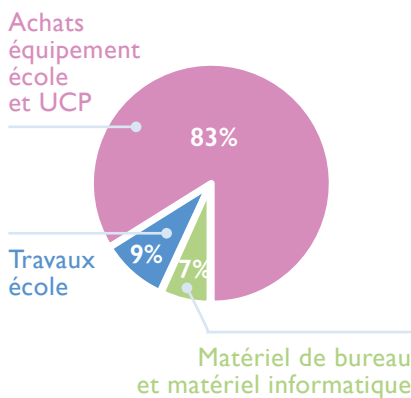
Structure des impayés au 31/12/2023



Dépenses d'investissement

Depuis 2021, le niveau d'investissement est en hausse régulière et est rendu nécessaire par le vieillissement des équipements. On remarquera la hausse de +90% entre 2022 et 2023.

Principaux postes de dépenses d'investissement (budget 2023)



	Chapitre	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €	BP 2023 +DM
Subventions d'investissement (amortissements)	13	- €	- €	40 450 €	108 272 €	100%	-	40 450 €
Immobilisations incorporelles	20	- €	- €	2 402 €	58 480 €	96%	-97,60 €	2 500 €
Immobilisations corporelles	21	261 389 €	446 892 €	839 455 €	801 886 €	82%	-571 312 €	1 018 204 €
Participations et créances rattachées à des participations	26	- €	- €	500 €	500 €	100%	-	500 €
TOTAL hors écriture comptable (chp13)		261 389 €	446 892 €	842 357 €	860 866 €	82%	-178 847 €	1 021 204 €

Recettes d'investissement

L'augmentation des recettes d'investissement en 2023 est liée notamment à la subvention exceptionnelle de la DASCO de 534 000€ et aux subventions obtenues lors des Appels à Manifestation d'Intérêt lancés par la DEVE en faveur du cuisiné maison et de la sortie des plastiques.

En poursuite du travail engagé, l'année 2024 continuera d'être placée, pour la Caisse des écoles, sous le signe de la transformation et de l'adaptation de l'établissement aux enjeux considérables auxquels elle doit faire face.

De ces enjeux, le pilotage de la fonction financière participera d'une de ces priorités, tant de nombreuses incertitudes demeurent.

La trajectoire inflationniste, tant sur les denrées alimentaires que sur les fluides, principaux postes de dépenses en fonctionnement, rend imprévisible à ce jour la capacité de l'établissement à tenir son budget. L'extrême rigueur de gestion et de contrôle de chacune des dépenses est opérée.

Le besoin de financement en investissement demeure élevé. Il est lié aux nombreux besoins qui s'expriment dans le cadre de la transformation de l'établissement comme la poursuite de la remise à niveau des

offices, tant sur le plan bâtementaire que de ses équipements, l'adaptation de l'unité centrale de production aux enjeux du PAD, du plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne ainsi que du plan climat à travers le programme de sobriété énergétique.

Tels sont les enjeux multiples auxquels la Caisse doit faire face dans les prochaines années, sans certitude sur les leviers financiers qui lui seront octroyés pour y parvenir.

	Chapitre	2021	2022	2023	BP 2024	Taux réalisation 2023 : BP 2023	Taux réalisation 2023 : Variation en €	BP 2023 +DM
Dotations, fonds divers et réserve	10	45 517 €	42 878 €	73 308 €	125 047 €	100%	- €	73 308 €
Subvention d'équipement	13	- €	224 605 €	686 205 €	844 381 €	77%	- 202 122 €	888 327 €
Plus ou moins-value sur cession d'immobilisation	19	- €	500 €	- €	- €	-	- €	- €
Opérations d'ordre de transfert entre sections	040	341 576 €	331 517 €	378 642 €	408 666 €	100%	- €	378 642 €
TOTAL		387 093 €	599 501 €	1 138 155 €	1 378 094 €	85%	- 202 122 €	1 340 277 €

+90%
d'investissements
entre 2022 et 2023





Une exploitation fiable, opérationnelle et modernisée



En renforçant la régie publique de restauration scolaire pour qu'elle soit plus efficace au service de nos convives

La Caisse des écoles du 20^e gère l'ensemble de ses fonctions supports en régie publique.

De la conception des menus aux achats, de la réception des produits à la cuisine, à la livraison et au service dans les offices auprès des enfants, de l'inscription des enfants à la gestion du personnel. Elle a choisi de renforcer toutes ses fonctions avec un programme de formation continue pour assurer une maîtrise des logiciels qu'elle utilise dans ses différents métiers.



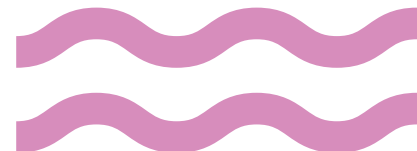
La Caisse des écoles a investi dans des outils de production moderne, favorisant la qualité de l'assiette, permettant de travailler des produits frais et de qualité et dans du matériel ergonomique pour faciliter le travail des agents (pâtisseries avec couvercles sur des chariots élévateurs, tables à niveau constant, matériel d'aide à la manipulation d'objets lourds).

Elle a également remis à niveau le matériel existant non entretenu avec un plan de maintenance curatif puis sécurisé ses achats au plus proche des besoins de production par un toilettage de ses plans de production.

La Caisse des écoles a ensuite investi dans des matériels d'entreposage adaptés pour améliorer les conditions de travail des magasiniers (tire-palettes électriques).



À l'arrivée de la nouvelle Direction en 2021, un travail important a été effectué avec les chefs d'établissement scolaires afin d'obtenir des effectifs de convives au plus près de la réalité dans les temps imposés par les achats. Dans le même temps, un travail majeur a été mis en place avec la Direction financière pour modifier les dates de facturation afin de raccourcir les temps entre celles-ci et pouvoir ainsi revoir de manière cohérente et la facturation des familles et les achats de denrées en fonction des convives présents sur le temps du déjeuner.



Adapter les quantités aux besoins exprimés sur chaque service

Un long travail a été mené pour revoir l'ensemble des fiches techniques de recettes afin d'ajuster au mieux les quantités achetées, cuisinées et alloties pour être au plus près du nombre de convives accueillis, limitant ainsi le gaspillage alimentaire tant au niveau de la cuisine que dans les écoles. Des ajustements sont encore faits pour rechercher les moyens d'adapter les conditionnements au plus près du nombre de convives servis.

Mettre en place une logistique du dernier kilomètre garantissant un repas équilibré partout, et pour tous

Afin de faciliter le travail fastidieux des chauffeurs-livreurs et limiter l'impact carbone de la logistique, l'ensemble des camions de livraison ont été modifiés pour passer à des camions neufs à boîte de vitesse automatique. Par ailleurs, la flotte de véhicules de maintenance a été renouvelée et une partie des véhicules est électrique.

Réorganiser la zone de production pour être plus performant, sécurisé, économe en temps et en énergie

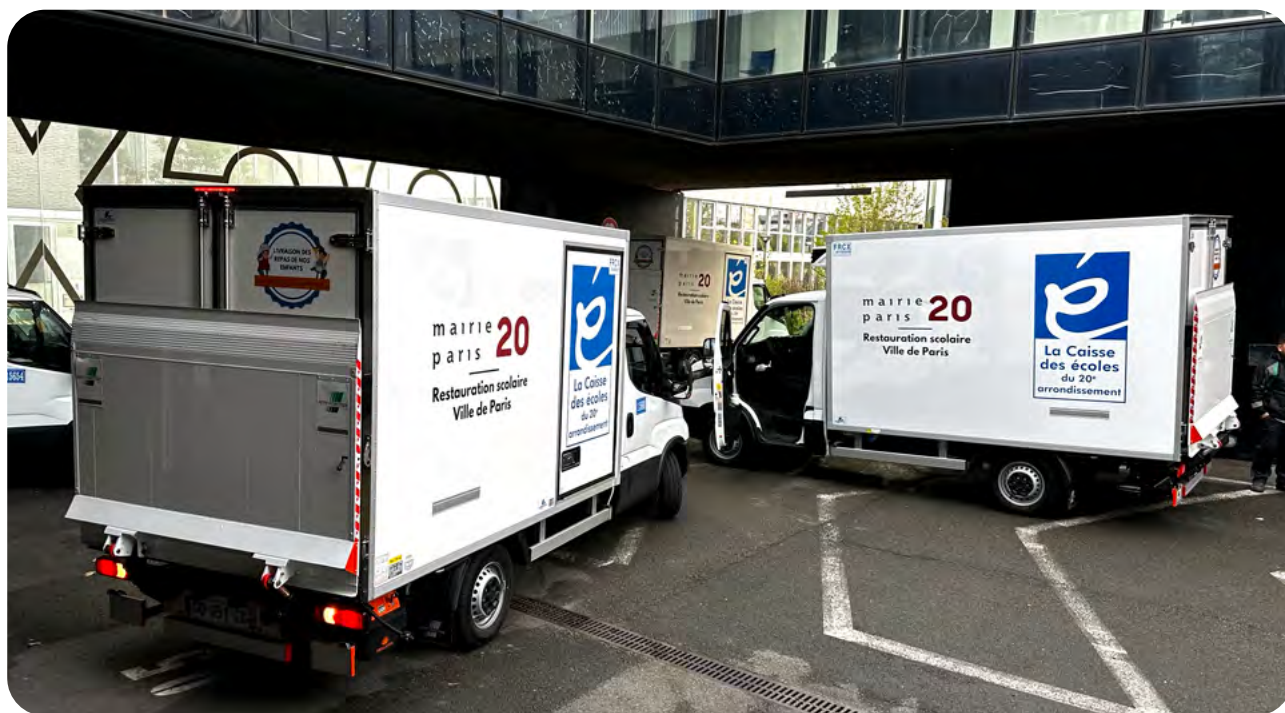
La direction en 2022 a dû dans l'urgence remettre à niveau l'ensemble des outils de la cuisine centrale (gaz frigorigènes manquants des chambres froides négatives, évaporateurs cassés ou obsolètes dans toutes les zones froides positives et mise en place d'un système de secours en cas de panne, révision de la chaufferie du bâtiment, nettoyage par une entreprise professionnelle de l'ensemble des bâtiments et notamment des zones de production afin de garantir les normes d'hygiène, réparations et sécurisation des portes aux zones de stockage du magasin.



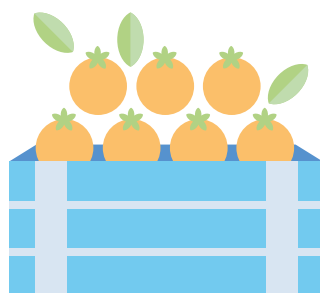
Mettre à jour les procédures internes pour garantir la qualité, la sécurité alimentaire et le confort des salariés

L'ensemble des personnels de cuisine ont été formés aux normes d'hygiène en vigueur (HACCP) en interne ou par des formateurs externes. Le suivi complet de traçabilité a été revu entre la direction d'exploitation et la responsable Hygiène-Qualité recrutée fin 2023, ingénieure de formation.

Par ailleurs, en 2023, la Caisse des écoles a programmé et réalisé la sécurisation du site de production et prévu la mise sous vidéoprotection.



Un pôle restauration restructuré, réorganisé et porteur de sens



Parce que notre cœur de métier est de rendre le meilleur service possible à nos convives, tout en permettant aux agent.e.s de restauration de travailler et d'évoluer dans des conditions optimales, nous avons lancé dès 2022, un travail de réorganisation du pôle Restauration prenant en compte à la fois l'organisation du travail des personnels, leur encadrement mais aussi les règles pour un service de plus grande qualité.

- En redimensionnant les secteurs et les effectifs d'encadrement afin que chaque convive puisse bénéficier d'un service optimal. Avec l'ouverture d'un 4^e poste en juin 2024, chaque chargée de secteur se verra confier la responsabilité d'environ 20 écoles (au lieu de 30 à ce jour), représentant environ 60 agent.e.s de restauration. Ce 4^e secteur permettra un suivi au plus près des agent.e.s et un meilleur accompagnement de leurs pratiques professionnelles ;
- En stabilisant les affectations des agents au sein des offices pour permettre de personnaliser le service grâce à une meilleure connaissance des enfants, renforçant ainsi le dialogue au sein des établissements ;

- En définissant une politique de remplacement afin de pallier les longues absences pour des raisons médicales, ou encore, plus récemment en 2024, les personnels en congé maternité grâce au soutien de la ville de Paris ;
- En centralisant la gestion quotidienne des absences permettant une mobilité plus fluide des agent.e.s venant renforcer les équipes ;
- En organisant les recrutements externes comme internes, les évolutions de carrière ou les fins de contrats sur la base d'un process commun et partagé, aux règles définies et connues afin d'assurer à toutes et à tous une même chance ;
- En formant régulièrement les personnels : formations hygiène et sécurité alimentaire en interne et en externe), alimentation durable, laïcité, management ou encore cuisine ;
- En travaillant davantage de manière transversale, afin d'assurer une meilleure circulation de l'information au sein des équipes décentralisées mais aussi entre les services au sein de l'UCP ;

- En mettant à jour l'ensemble des procédures afin de sécuriser la prestation et les process de travail ;
- En inventoriant les équipements disponibles afin d'établir un Plan Pluriannuel d'Investissement sur 3 ans prenant en compte l'état d'usure et les remplacements nécessaires ;
- En réalisant un état des lieux bâtimentaires des offices nous permettant un travail conjoint et partenarial avec la ville de Paris pour programmer les travaux nécessaires ;
- En repensant les modalités de service pour l'adapter aux envies et aux besoins des convives (présentation de l'assiette, quantités, alternatives, choix...) ;
- En informant davantage les personnels pour une meilleure connaissance à la fois des menus proposés, des produits servis et des process de fabrications (réunions régulières, comptes rendus de réunion, lettres d'information hebdomadaires, diffusion de vidéos « les tutos de la restau »...) ;
- En associant plus régulièrement les personnels aux décisions et aux projets portés par la direction.





Être au rendez-vous de la qualité des repas

Pour être au rendez-vous de la satisfaction des enfants et de leurs parents

En 2021, la Caisse des écoles du 20^e avait le coût de denrées le plus bas de Paris et l'essentiel du travail en cuisine consistait à de l'assemblage. Les insatisfactions étaient nombreuses et le gaspillage alimentaire important.

L'un des premiers enjeux de la direction à son arrivée en 2021 a donc été d'améliorer la qualité des denrées et proposer des menus «cuisinés maison».





Une assiette de qualité

Grâce au soutien majeur de la Ville de Paris (dotation budgétaire pour les denrées alimentaires, Appel à Manifestation d'Intérêts de la Division Alimentation Durable), nous avons pu en 3 ans :

- Lancer une stratégie ambitieuse d'achats de denrées.
- Équiper la cuisine du matériel nécessaire pour permettre le cuisiné maison.
- Accompagner nos cuisinier-e-s vers ces changements de process et leurs montées en compétences.

Une politique d'achats ambitieuse

Depuis 2023, avec une organisation désormais stable, et en profitant de notre situation unique à Paris (un seul point de livraison, un gros volume de commandes), nous pouvons aller plus loin en accompagnant la structuration de filières en collaboration avec AgriParis Seine et les acteurs engagés des secteurs.

Ce travail mené se traduit par :

- Les progrès constants de nos résultats EGAlim et ceux, beaucoup plus ambitieux du Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris.
- La remise du prix Coup de Cœur de la Ville de Paris dans le cadre des Trophées de l'Alimentation durable en juin 2023 et celui de « Fairtrade Max Havelaar » en novembre 2023.
- Les quantités de déchets alimentaires collectés (70g en mars 2024 contre 100 g en moyenne d'après l'ADEME dans les autres cantines françaises).

- Le sourire des enfants chaque midi dans les réfectoires et c'est bien là le plus important !

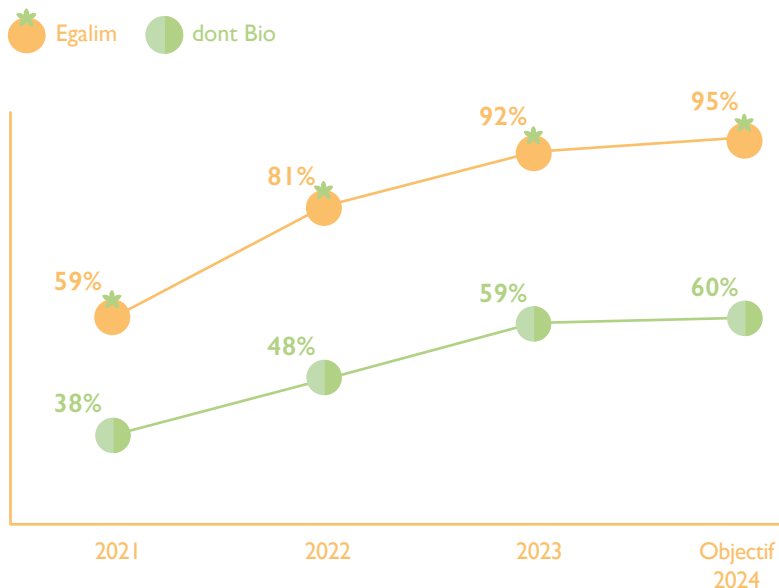
Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Des résultats Egalim / PAD probants.



Le PAD ayant été voté en 2022, les chiffres avec les critères définis par le PAD ainsi que le périmètre de produits locaux, seuls les résultats sur la base de 2023 ont pu être calculés.

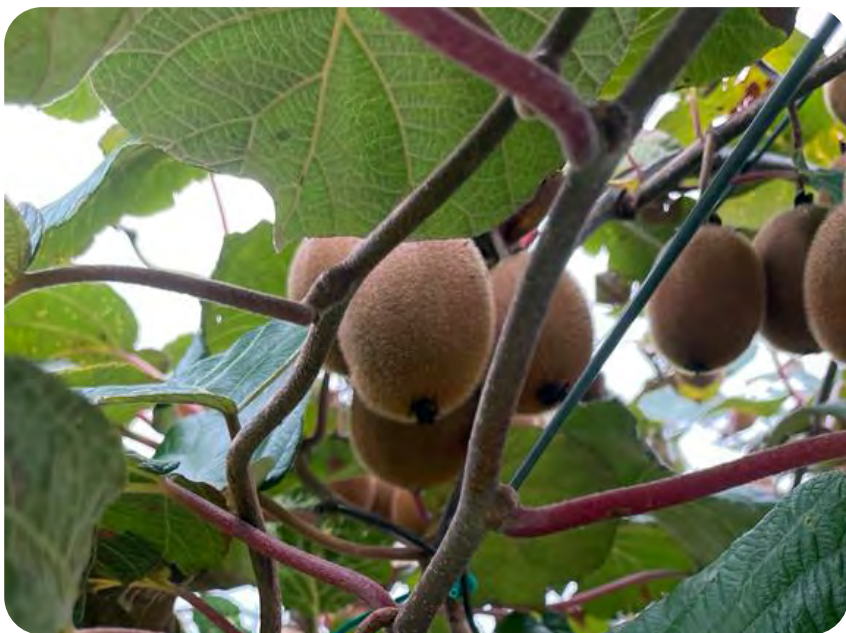
Chiffres de nos déclarations 2021 à 2023



Bravo pour vos démarches auprès des producteurs. Vous semez l'espoir dans les campagnes et dans mon histoire. J'en suis ravi et reconnaissant.

Denis Delatour,
producteur de lentilles bio dans l'Aube

Zoom sur...



Les kiwis de Leslie

Depuis septembre 2023, nous proposons uniquement des fruits frais bio, français à l'exception des agrumes (ces derniers ne peuvent provenir que d'Espagne du nord) et des bananes (la direction a choisi de favoriser l'agriculture française en envoyant un signal fort pour aller vers le bio et équitable) et pour plus de 50% locaux (dans un rayon de 250 km).

Lorsque nous rencontrons Leslie Helfer, productrice de kiwis bios franciliens, une partie de sa première campagne de récolte était invendable (trop petits, pas assez «normaux»). Nous avons pris la décision de lui acheter ce stock qui n'aurait pas été récolté et de le servir à nos convives après maturation dans nos locaux. Les kiwis ont été servis à point lors de deux services différents les 22 et 24 novembre 2023 pour le plus grand bonheur de nos convives.



*Nos discussions m'ont réjouies toute la journée !
Ça fait tellement du bien de rencontrer du bon sens...en action !*

Leslie Helfer,
Arboricultrice bio kiwis IDF



Le commerce équitable nord-nord pour favoriser les filières françaises fragilisées :

En 2023, la Caisse des écoles du 20^e a mis l'accent sur le commerce équitable nord-nord notamment auprès de filières particulièrement fragilisées telles que les produits laitiers.

C'est ainsi que nous proposons désormais du lait équitable nord-nord dans les goûters servis en maternelle. Cet engagement a été salué en novembre 2023 lors du Salon des Maires d'Île-de-France par un prix de l'innovation Fairtrade.



En 2024, nous mettrons l'accent sur l'identification, la certification et la commande de produits Commerce équitable nord-nord. Au-delà de contribuer à structurer et stabiliser des filières fragiles, ce travail est aussi une des conditions pour atteindre les ambitions du PAD de la Ville de Paris à l'échéance de 2027.



À la recherche de nouveaux produits

La Caisse des écoles, au-delà de ses nouveaux marchés de denrées, est en recherche constante de nouveaux produits, de nouveaux producteurs et de filières émergentes.

Dans un contexte d'évolution constante, nous nous devons d'être présents à l'ensemble des grands rendez-vous annuels des salons professionnels (Salon de l'Agriculture, Salons professionnels Natexbio, Restau'co, Agores, SYRHA...).

Ils sont l'occasion de prendre connaissance des innovations techniques mais aussi de rencontrer les producteurs et productrices afin de faire évoluer notre gamme et élargir nos produits dans le cadre de nos marchés publics toujours plus exigeants.



De la fourchette au champ avec le GAB Île-de-France

Sur proposition de la Ville de Paris, la Caisse des écoles a été choisie par le Groupement d'agriculteurs Bio d'Île-de-France (GAB) pour mener un travail durant l'année 2023-2024.

La Caisse des écoles a pu mettre en œuvre une étude de ses besoins afin d'accompagner le GAB dans la structuration des filières bio locales dans une logique innovante « *de la fourchette au champ* » et de mettre en relation des contacts privilégiés de la Caisse des écoles du 20^e

avec le GAB (transformateur pour la découpe de fromage ou process de transformation de lait en yaourt fermier en outre) afin de permettre d'avancer sur des expérimentations qui permettront à terme au GAB d'accélérer sur des filières.

Enfin, des ateliers de formation des cuisiniers d'une part et des agents de restauration d'autre part ont été programmés sur les deux premiers trimestres de l'année 2024. Un atelier de cuisine anti-gaspillage (cookies à partir de pain) a également été réalisé avec des enfants de l'école Mouraud.

Des plats cuisinés « maison » pour plus de goût et de plaisir à table

En 2021, le travail en cuisine était essentiellement de l'assemblage. Il consistait pour beaucoup également à proposer des plats agro-industriels, tout préparés, pauvres nutritivement, insatisfaisants au goût et irresponsables écologiquement.

Au-delà de la refonte nécessaire des marchés d'achats de denrées pour acquérir des produits plus qualitatifs, et conformément aux engagements pris par Éric Pliez, le président, la direction a opéré de nombreux changements pour aboutir à la qualité connue aujourd'hui en 2024 :

- Refonte de nos marchés d'achats de denrées pour plus de produits bruts, sans colorants, ni additifs.
- Simplification de nos recettes et adaptation de celles-ci aux goûts des enfants (par exemple, nous associons féculents et légumineuses pour une meilleure acceptation de celles-ci par nos convives).
- Accompagner et former nos cuisinier-e-s aux nouvelles recettes notamment végétariennes.



Il y a des rencontres qui changent la trajectoire d'un projet... Juin 2023 nous lançons l'accompagnement de nos deux secondes fermes laitière bio, les équipes de la Caisse des écoles du 20^e répondent présentes en nous faisant confiance dès l'amorçage lors de la première fabrication de nos yaourts fermiers bio en poche en juillet 2023. Quelle fierté ! Quel bonheur d'agir avec eux pour le bien de nos enfants et de nos élèves !

Christophe Audouin,
Président Bio&Lo,
yaourt fermier bio

Zoom sur...

Un plan d'investissement massif pour des équipements à la hauteur de nos ambitions collectives

Sous équipée depuis de nombreuses années, l'achat de nouveaux équipements répond de plusieurs enjeux primordiaux :

- Permettre de préparer les repas : des coupe-légumes pour râper les carottes par exemple ou encore de nouvelles sauteuses pour nos cuissons naturellement plus nombreuses.
- Permettre aux équipes de travailler dans de meilleures conditions.
- Investir dans du matériel ergonomique et lutter ainsi contre les effets des Troubles Musculo Squelettiques plus nombreux en raison de l'accroissement des repas cuisinés sur place et de la suppression progressive des plastiques et des emballages à usage unique.



Zoom sur...

Nouveautés 2023-24 : la pizza, la pâte à tartiner, les gâteaux faits maison et la cuisson basse température

À chacune de nos rencontres avec les élèves, la réponse à la question « Qu'aimeriez-vous manger à la cantine ? », la réponse était « de la pizza ».

**C'est chose faite depuis
janvier 2024 !**

Depuis, chaque mois, un repas « pizza maison » est proposé à nos convives qui se régalaient ! La pizza fait suite au premier gâteau « fait maison » réalisé avec la cheffe Chloé Charles à l'occasion de la journée mondiale des cuisinier-es le 20 octobre 2023.



Le 5 février 2023, (au lendemain de la Chandeleur) en réaction à la « journée mondiale » lancée par une marque bien connue, nous avons fait notre propre pâte à tartiner, servie évidemment avec des crêpes en dessert. Un très grand succès auprès des enfants comme des parents qui ont eu l'occasion de la goûter également.

Enfin, en avril 2024, nous avons réalisé nos premières cuissons de viande, de nuit en basse température.

Cette technique permet :

- aux cuisinier-es de bénéficier de la disponibilité des équipements pour préparer d'autres produits ;
- des économies d'énergie ;
- des économies de matières ;
- mais surtout, et c'est primordial, de servir une viande très fondante, dont la qualité gustative a été saluée par nos convives.



350

c'est le nombre
de sandwiches frais

faits maison que nous proposons,
durant les vacances scolaires, depuis
l'été 2023.



Accompagner au changement et former nos cuisinier-e-s et nos agent-e-s

Ces changements de composition des menus et cette nouvelle ambition vers une alimentation plus saine et plus durable sont accompagnés par un certain nombre de formation pour l'ensemble des agent-e-s concerné-e-s :

- Participation des cuisiniers aux initiatives de la Ville de Paris de formation des agents avec Cap Veggie.


- Trois jours de formation dans le cadre du dispositif Climat Cantines avec le même organisme.
- Une journée de découverte avec la Cheffe Chloé Charles et sa brigade en cuisine.
- Un plan de formation avec le GAB Île-de-France concernant notamment les agent-e-s de restauration.




Zoom sur...

Le livre des recettes végétariennes de Paris et la recette « star » de la cuisine du 20^e arrondissement





COLOMBO DE POTIMARRON
POUR 100 ELEMENTAIRES/120 MATERNELLES



REPÈRES

Prép. 30 min	Cuisson 40 min	Portion 220 g	Coût Eco	Recette Facile

DENRÉES/QUANTITÉS

Aubergines cubées cuites.....	3kg
Ail haché.....	250g
Champignons de Paris émincés.....	2kg
Crème fluide.....	2 L
Curry en poudre.....	120g
Jus de citron.....	250g
Oignons cubes.....	1kg
Paprika doux.....	40g
Persil plat haché.....	250g
Potimarron.....	10kg
Sel, poivre.....	

PRÉPARATION

Etape 1
Dans une sauteuse, faire revenir les oignons émincés, ail haché pendant quelques minutes.

Etape 2
Ajouter le curry en poudre, le paprika doux, faire roussir les épices quelques minutes.

Etape 3
Ajouter tous les légumes (aubergines, potimarron, et champignons), mélanger bien les légumes dans la sauteuse puis mouiller à moitié, laisser mijoter 15min.

Etape 4
Ajouter la crème fluide, assaisonner avec le sel et le poivre et poursuivre la cuisson entière, 15 min.

Etape 5
Stopper la cuisson, arroser avec le jus de citron, et parsemer de persil plat haché.

Depuis septembre 2021, nous proposons deux menus végétariens par semaine. En 2024, nous essayons de proposer davantage de légumineuses dans les menus, afin de limiter au maximum les alternatives végétariennes du type haché végétal, pavé végétal etc.

Fin 2023, a été lancé par la Ville de Paris un projet avec l'association Cap Veggie pour réaliser un catalogue de 40 recettes végétariennes co-crées avec les chef-fe-s de la restauration scolaire parisienne.

5 recettes végétariennes proposées par la Caisse des écoles du 20^e ont été choisies pour constituer ce livret.



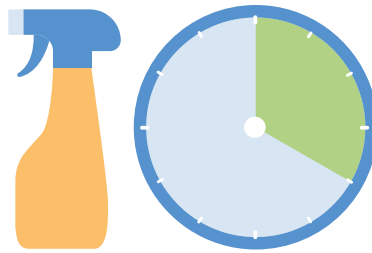


Une prestation sécurisée : refonte du service hygiène-qualité

La sécurité sanitaire des aliments est évidemment au cœur de notre mission quotidienne.

Les changements opérés notamment avec le développement du cuisiné maison nous oblige à revoir régulièrement nos procédures et à former les agent-e-s.

Pour garantir que les aliments soient sains et sûrs à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, de la production, en passant par la transformation, le stockage, la distribution, la préparation et la consommation, la Caisse des écoles a mis en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires basé sur la méthode HACCP.



Cette méthode a pour objectif la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique ou physique.

Le protocole d'hygiène-sécurité est basé sur la réglementation en vigueur (Paquet d'hygiène), le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) propre à la Caisse des écoles du 20^e.

Dans son approche qualité, la Caisse des écoles se base sur deux méthodes :

- La méthode préventive
- Les contrôles : internes et externes

Ce système qualité est évalué en interne par :

- La réalisation d'audit régulier sur l'ensemble de nos offices et notre cuisine centrale ;
- La réalisation de prélèvements microbiologique de surfaces sur nos offices et notre cuisine centrale.





Ce système est également évalué par un laboratoire externe via des audits et des analyses microbiologiques (prélèvements de surface et prélèvements alimentaires) de la cuisine centrale ainsi que sur tous les sites livrés par la Caisse des écoles. Un macaron Eurofins est d'ailleurs présent dans tous les offices.

Les sites de la Caisse des écoles font l'objet d'inspections par la Direction Départementale de Protection de Population (DDPP). La DDPP a émis une notation après chaque inspection sur les offices allant de satisfaisant à très satisfaisant qui sont disponibles sur le site alim'confiance.

Méthode préventive

Un planning de formation en Hygiène et Qualité a été mise en place fin 2023 pour l'ensemble des agent-e-s de la Caisse des écoles.

Ces formations ont pour objectifs principale une remise à niveau des connaissances et pratiques de l'ensemble de nos agents sur la méthode HACCP, les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), ainsi que sur l'ensemble des procédures internes.

Fin Juin 2024, l'ensemble des agents de la Caisse des écoles auront reçu cette formation.

Par la suite, un planning de formation régulier est mis en place avec une nouvelle formation pour les agents tous les 2 ans.

Contrôles internes

Audits 2023 :

Les points suivants sont, entre autres, vérifiés dans les offices :

- Enregistrement des températures des enceintes réfrigérées ;
- Contrôle à réception ;
- Relevé de la température après la remise à température
- Relevé de température de service et/ou service à table ;
- Validation du planning de nettoyage ;
- Conservation des éléments de traçabilité.

Les points suivants sont, entre autres, vérifiés dans la cuisine centrale :

- Contrôle à réception ;
- Contrôle 24h/24h et 7j/7j des chambres froides de stockages via un logiciel de gestion ;
- Relevé de température au déconditionnement ;
- Relevé du couple temps/température pendant et après cuisson ;
- Relevé du couple temps/température pendant le conditionnement à froid et à chaud ;
- Relevé du couple temps/température pendant le refroidissement ;
- Relevé des températures pendant la livraison ;
- Validation du planning de nettoyage ;
- Conservation des éléments de traçabilité.

Analyses internes :

- Prélèvement de surface UCP et offices inopinés depuis 2023 ;
- Recherche Flore total et/ou entérobactérie.

Contrôles externes

Pour assurer la maîtrise de son Plan de Contrôle, la Caisse des écoles fait appel au laboratoire d'hygiène externe EUROFINS en charge du contrôle microbiologique des produits alimentaires (matières premières et produits finis) et des surfaces. EUROFINS a également la charge de l'audit externe des offices et de l'UCP.

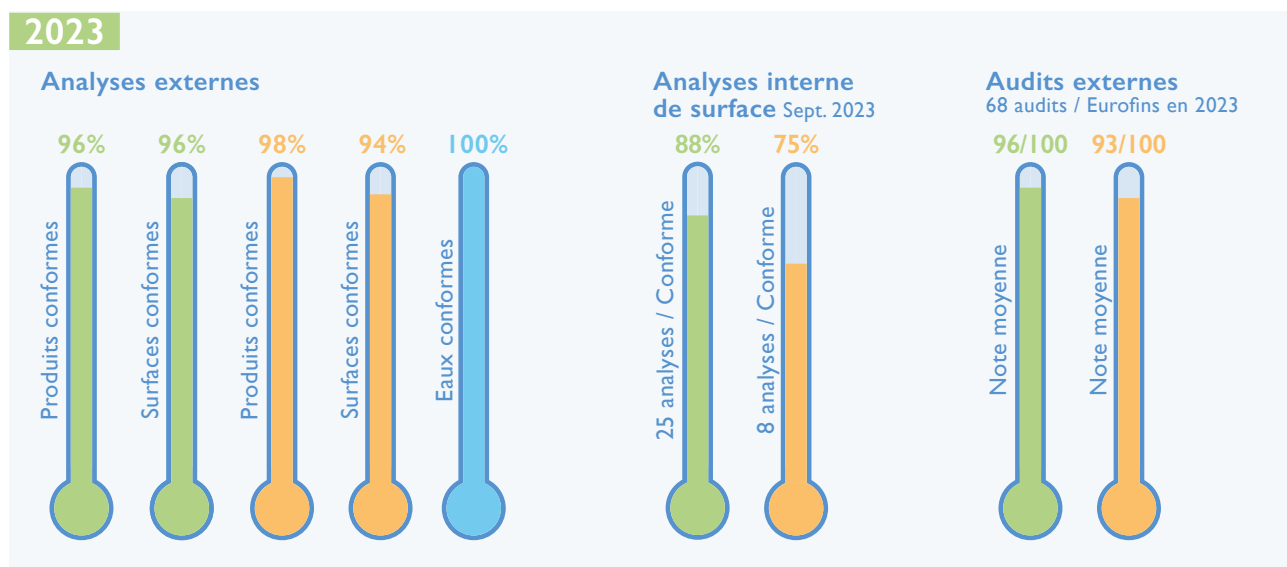
Office (à minima) :

- 1 analyse de surface et 2 analyses alimentaire : 1 fois/an/office ;
- 1 audit/an/office

Cuisine centrale (à minima) :

- 1 analyse de surface / semaine ;
- 4 analyses de produits fini / semaine ;
- 2 analyses de matières premières / mois ;
- 2 analyses d'eau / an ;
- 1 audit / trimestre.

Synthèse des résultats internes et externes





Les travaux c'est l'assurance d'une prestation mieux faite, sécurisée et sécurisante

Le service maintenance assure en régie, la maintenance, l'entretien et les travaux d'une grande partie des offices et de l'UCP, dans le cadre des prérogatives de la Caisse des écoles, arrêtées par une convention avec la Ville de Paris. Autant de missions centrales pour répondre aux exigences légitimes de la sécurité alimentaire.

Le dialogue constant à la fois avec le pôle Exploitation et celui de la Restauration permet également de s'assurer du bon fonctionnement des matériels, de mettre les agent-e-s de la Caisse des écoles dans les meilleures conditions de travail possibles et veille à la bonne continuité du service en collaboration avec des prestataires extérieurs qui sont liés à la Caisse des écoles par des contrats de maintenance préventive et curative.

Le renforcement des audits internes durant l'année 2023-2024 a permis un travail renforcé au sein des offices notamment, permettant ainsi d'agir au plus tôt sur les problématiques rencontrées.

Les principales interventions concernent :

31 Peinture, carrelage, rénovation bâtiment

6 Remplacement évaporateurs

9 Remplacement des fours

11 Achat adoucisseurs

6 Remplacement des lave-vaisselles

9 Remplacement des étuves

20 Remplacement des armoires froide

0 Remplacement des selfs

Cette augmentation est liée à un travail plus fin de suivi des offices, aux audits internes et externes mais aussi à notre inventaire des équipements dont les plus vieillissants ont pu être remplacés grâce au soutien financier de la ville de Paris.

522

interventions
en 2022

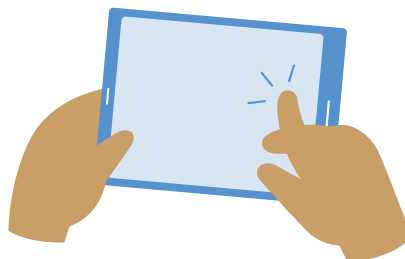
1516

interventions
en 2023

614

interventions
depuis le 1^{er} janvier 2024

Zoom sur...

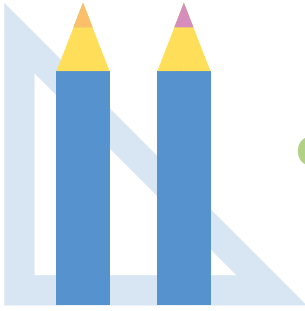


Nouveauté à venir pour la rentrée 2024

S'équiper de tablettes pour le suivi en direct et informatisé de l'ensemble des process de contrôles.

Afin de suivre en temps réel, l'ensemble des relevés utiles, de s'assurer du respect de l'ensemble des procédures de la livraison à la consommation et afin de gagner en efficacité tant au niveau du système d'alerte que de la traçabilité des informations, nous nous doterons à partir de septembre 2024 de tablettes informatiques de la cuisine aux offices en passant par la livraison.





Un service au cœur de la continuité éducative

La pause méridienne a un réel impact sur la qualité de vie des élèves et leurs performances scolaires. Les élèves sont plus attentifs et dans de meilleures dispositions pour apprendre.

À ce titre, le déjeuner revêt une importance cruciale dans la journée scolaire de l'enfant, mais aussi dans les facteurs favorisant son bien-être global. Le déjeuner est un temps de socialisation et d'apprentissage citoyen.

La Caisse des écoles du 20^e y prend toute sa part, en s'appuyant sur le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris et le Projet Educatif De Territoire qui fixent tous les deux des objectifs forts pédagogiques notamment sur les sujets environnementaux.

La Caisse des écoles du 20^e propose tout au long de l'année des formations et des animations à la fois à destination des adultes encadrants de la CASPE 20, de l'Éducation nationale et des convives.

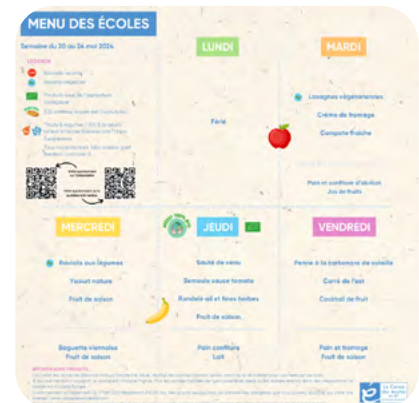
C'est par un dialogue constant et régulier que cette pause méridienne s'organise comme un temps pédagogique et éducatif pour toutes et tous.

Le dialogue et la pédagogie au cœur des enjeux de la pause méridienne

L'enfant est au cœur de notre organigramme et sa satisfaction au centre de nos préoccupations. Pour qu'il mange mieux, il était évident pour la direction qu'il fallait instaurer une relation de confiance et de proximité.

Plusieurs initiatives en témoignent :

- De nouveaux menus, plus clairs et plus lisibles.
- Un affichage quotidien du contenu de l'assiette sur les lignes de self (pour les élémentaires et les collégiés) avec une infographie simple et colorée.
- Des visites de la cuisine centrale régulièrement proposées.



- Des visites dans les champs auprès de nos producteurs et productrices.
- Le guide des animations et le kit pédagogique distribué aux animateurs en début d'année depuis 2022.
- Des animations dans les écoles avec les nutritionnistes de la Caisse des écoles.
- Des rencontres dans les cantines ou hors les murs avec les producteurs et productrices notamment à l'occasion des Journées Mondiales (journée des cuisinier-e-s, 8 mars, cantine hors les murs du 10 juin 2023, le forum du collège Doisneau).
- Les commissions des menus qui se tiennent tous les deux mois avec les représentant.e.s élu.e.s des parents d'élèves qui sont l'occasion d'étudier les menus, de revenir sur les réussites et parfois les difficultés et d'expliquer notre démarche.
- Les menus « des enfants » comme à l'école Bretonneau par exemple en 2024 ou encore le menu créé par les parents en 2023.

Zoom sur...

Le restaurant « L'Olivier » au 32 Olivier Métra

En 2023, s'est créé le restaurant « L'Olivier » à la cantine de l'école polyvalente 32 Olivier METRA : un accueil comme au restaurant sur des tables nappées, à carreaux, un service en musique et même une table VIP se sont mis en place à la rentrée 2023. Les premiers bilans indiquent un plus grand appétit des enfants, une plus grande sociabilité et une meilleure connaissance des enjeux de l'alimentation durable.

Cette initiative, dans le cadre du projet « CAP MATERNELLE », a été lancée par l'équipe d'animation de l'école. La Caisse des écoles y prend sa part pour innover et trouver comment continuer d'améliorer l'accueil, le service et l'ambiance au sein de réfectoire pilote.

D'autres écoles suivent cet exemple rendant la pause méridienne plus agréable pour toutes et tous.



Les tables de troc, de la pratique du quotidien des animateurs et animatrices de la Ville à un projet commun structuré et sécurisé

Partie du constat d'initiatives heureuses de REV et d'animateurs, la Caisse des écoles a trouvé les moyens de soutien financier auprès de la Ville pour identifier puis déployer tout au long de l'année 2023-2024 des tables de « troc » innovantes et réfrigérées permettant, dans le respect strict des normes d'hygiène, de permettre de lutter contre le gaspillage alimentaire et de laisser les convives reprendre un produit laitier, une entrée ou un dessert supplémentaire conservé au frais. Equipée d'un placard réfrigéré et accessible facilement, la table de « troc » permet de laisser à disposition pour les goûters des denrées de grande qualité gustative et nutritionnelle.



Les END, la restauration collective en plein air

L'été, la Caisse des écoles du 20^e répond présente pour assurer le service du midi dans les Espaces Nature Découverte proposés aux enfants accueillis en centre de loisirs. Nous assurons le service dans plusieurs d'entre eux dans le Bois de Vincennes.

Cela nécessite :

- Des agent-es de restauration volontaires pour travailler en extérieur durant un mois.
- Des installations sécurisées à la fois pour le respect total des règles d'hygiène mais aussi pour faciliter le travail de nos équipes.
- Des menus « agiles » pouvant être tout autant agréable lors des jours frais comme des jours caniculaires.

Les END sont l'occasion d'échanges différents avec les CASPE de tout Paris.

900

C'est le nombre de grammes de CO² / repas moyen de la CDE20 fin 2023.

Ce chiffre était de 1914 gr/Co² en 2022.

Le GIEC recommande à la restauration collective de ne pas dépasser 1 300 g à échéance 2030 pour limiter l'impact de notre alimentation sur le climat. Pour la CDE20, c'est un objectif donc déjà dépassé !

Et c'est grâce notamment, à l'accompagnement par le dispositif « Climat Cantines » en collaboration avec Eco2 Initiatives. Un travail continu et une appropriation complète des outils a permis à la Caisse des écoles de montrer la remarquable baisse de l'impact des menus.

Cette baisse est due à la fois :

- Au travail sur les menus (typologie de produits, qualité et labélisation, augmentation du nombre de repas végétariens par semaine).
- Au passage d'une obligation de remise à niveau urgente des matériels de la Cuisine centrale et des moyens logistiques en 2022 à une simple maintenance préventive et une bonne gestion écologique et économique des flux.

Une professionnalisation de la qualité du service



Parce que les enjeux de la pause méridienne dépassent donc souvent la simple qualité gustative de l'assiette, les personnels de service, présents au quotidien, aux côtés des convives, doivent pouvoir répondre aux interrogations, comprendre les évolutions et les changements opérés.

La direction a progressivement mis en place :

Des instances d'échanges et de dialogues impliquant les agent-e-s

Les agent-e-s d'office sont associé-e-s aux pré-commissions menus afin de recueillir leurs avis. Plusieurs temps forts rythment l'année, comme les réunions des Responsables d'Offices toutes les 8 semaines, qui sont l'occasion de dialogues sur les choix des matériels, sur les changements à venir et sur tous les sujets utiles à aborder.

À terme, les agent-e-s seront associé-e-s à l'expression des besoins des marchés publics concernant leur pratique métier quotidienne. À chaque rentrée scolaire de septembre, les agent-e-s de restauration sont réunis pour un temps d'échange et de présentation des intentions pour l'année par la direction générale. C'est aussi un moment de convivialité apprécié.

Un service plus personnalisé pour les enfants

Le plus emblématique est le projet « petite faim - grande faim ». Après une première phase d'expérimentation en 2022 à l'école Jossseume, c'est l'ensemble des écoles qui est désormais concerné par ce dispositif qui redonne à l'enfant son autonomie dans le choix des quantités qu'il souhaite manger.

Dans les collèges, la mise en place des « salad bars » permet aux élèves de choisir la quantité librement de leurs entrées. Les produits non consommés peuvent être repropo-sés le lendemain. Une manière de lutter contre le gaspillage alimentaire mais aussi de proposer une offre diversifiée, adaptée aux goûts et à l'appétence des collégien-ne-s.

Pour aller plus loin, des salades composées sont parfois proposées par les Responsables d'Offices volontaires. C'est dans cette même logique, qu'une formation « créativité culinaire » sera proposée à la fin de l'année scolaire 2024 pour les Responsables d'Office des collèges : des entrées et des desserts pourront être ainsi créés sur place, sur la base des aliments non consommés de la veille.

Des possibilités d'évoluer au sein de la Caisse des écoles et de la Ville de Paris

- Le concours de la Ville de Paris d'Adjoint Technique Principal spécialité Restauration est chaque année proposée aux agent-e-s de la Caisse des écoles du 20^e. Il permet aux agent-e-s d'accéder à la titularisation et de prétendre ensuite à des postes de cuisinier-e-s. En 2024, 4 agentes de la Caisse des écoles du 20^e y ont participé, 3 d'entre elles ont été reçues.
- L'ensemble des postes est ouvert à toutes et tous et permet régulièrement d'évoluer au sein de l'établissement. Certain-e-s agent-e-s accèdent ainsi parfois à des emplois administratifs quand leurs compétences leur permettent. Nous mobilisons l'ensemble des dispositifs accessibles pour permettre que les agent-e-s soient accompagné.e.s dans leurs projets de vie professionnelle.







Quel avenir pour la Caisse des écoles du 20^e ?

Pour porter toujours plus haut l'exigence d'un service public exemplaire, innovant, responsable

Les actions menées depuis 2021 sont toutes pensées pour préparer la Caisse des écoles à répondre aux enjeux de demain. Parce que nous sommes déjà pleinement engagés sur le chemin d'une restauration scolaire durable, nous continuerons d'avancer autour des trois principaux axes stratégiques, s'inscrivant dans la droite ligne de notre feuille de route :

- pour l'amélioration continue de la qualité de l'assiette et répondre ainsi aux objectifs du Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris ;
- pour continuer nos actions concrètes pour réduire notre empreinte écologique ;
- pour une caisse durable et toujours plus inclusive ;

Nous saurons être un service public responsable et innovant en amplifiant notre impact positif sur le territoire du 20^e.

Un service public de restauration responsable et innovant



La restauration de demain : collective mais personnalisable

Parce que la pause méridienne est un temps central de sociabilité, qu'un repas complet est source d'un meilleur apprentissage pour les élèves et que le plaisir à table peut rimer avec équilibre, nous souhaitons expérimenter d'autres organisations pour le déjeuner, innover avec des solutions permettant à la fois de lutter contre le gaspillage alimentaire et éduquer aux goûts.

Aussi, nous nous engageons vers un plus large choix dans les entrées et les desserts proposés aux collégien-ne-s, leur permettant de manger à leur goût, de manière plus autonome, en leur proposant de composer leurs assiettes et de découvrir de nouvelles saveurs.

Voilà quelques-unes des nouveautés que nous souhaitons proposer pour l'année 2024-2025 :

- Former le personnel des offices à la préparation d'entrées et de desserts faits sur place, création d'un livre de recettes à partir des produits excédentaires.
- Équiper les offices pour la réalisation des recettes faites sur place, développer les solutions pour permettre aux convives de personnaliser leurs repas, repenser les goûters proposés aux élèves pour des goûters anti-gaspi et développer l'autonomie de nos convives.

- Investir dans du mobilier pour permettre aux collégiens de déjeuner différemment pour davantage de convivialité tout en favorisant leur autonomie dans le choix de leur repas.

- Des mange-debouts pour une ambiance « cafétéria » à expérimenter dans les collèges.
- Des selfs revisités avec des îlots frais ou chauds permettant un service autonome, proposant des choix multiples à expérimenter dans les collèges volontaires et dans les écoles élémentaires où cela participe du projet éducatif.

- Investir dans une vaisselle adaptée à l'ambiance « cafétéria » du collège pour concevoir des plats composés d'ingrédients multiples :

- Des bars à épices dans les selfs
- Des bars à topping
- Des bols pour créer ses salades composées pour des repas sains et diversifiés dans les collèges

- Expérimenter les jus, coulis ou compotes à base des fruits non consommés.

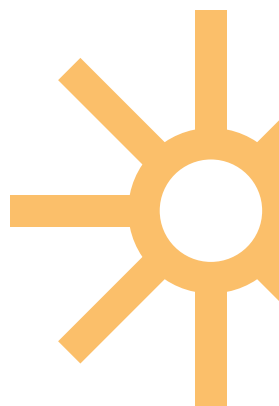
Ces projets répondent à la fois aux forts enjeux d'un service plus personnalisé pour les enfants mais aussi à notre stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Trier et limiter nos déchets

Si le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas, la Caisse des écoles, malgré son plein engagement, produit toujours et chaque jour de nombreux déchets. Aussi, nous activons l'ensemble des leviers existants pour continuer à réduire notre impact et limiter notre production de déchets :

- Les emballages des produits : nous continuons à veiller aux progrès et aux innovations proposées par l'industrie agro-alimentaire et intégrons dans nos marchés des clauses nous permettant de privilégier les produits non générateurs de déchets.

- Le gaspillage alimentaire : parce que nous avons mis en place des procédures fermes, engagé un travail fin sur le suivi des effectifs et l'ajustement de nos commandes, installé des tables de troc, lancé les bars d'entrées ou de desserts, mis en place une organisation pour fluidifier le don alimentaire et surtout amélioré de manière notable la qualité des repas servis, nous avons considérablement réduit notre part de gaspillage alimentaire.



Plusieurs investissements sont à envisager dans les prochaines années afin de gérer les déchets de la cuisine centrale de manière plus efficace comme :

- Une presse à boîte et une presse à cartons.

Ces machines puissantes jouent un rôle crucial dans la gestion des déchets et la préservation de l'environnement.

Elles compactent et transforment des montagnes de cartons et de boîtes usagés en blocs denses, économisant ainsi de l'espace précieux dans les décharges et facilitant leur transport pour le recyclage. Grâce à leur efficacité, elles contribuent à réduire l'empreinte carbone en minimisant les déplacements de déchets et en favorisant la réutilisation des matériaux.

- Un composteur biodéchets pour la cuisine centrale et la future légumerie.

Projet : remplacer les serviettes en papier

Ce projet vise à supprimer la serviette en papier dont la matière est peu écologique car souvent traitée. Le financement d'un projet pilote a été trouvé auprès du Sycotm, une école volontaire est en cours d'identification sur le Territoire 0 déchet. Il s'agit de revenir à la serviette en tissu issue si possible de la seconde main. L'idée est de travailler avec les acteurs du territoire du 20^e et les enfants afin de leur proposer de confectionner eux-mêmes leur sac et leur rouleau de serviette dans un atelier de couture et confection de petit matériel. Un jeu de deux serviettes serait offert à chaque enfant, charge aux parents de les laver.



Notre défi : la suppression de la barquette à usage unique

Notre prochain défi majeur est la suppression des barquettes à usage unique permettant aujourd'hui le transport des repas. Une étude conjointe de la Ville de Paris pour les 19^e et 20^e arrondissements a été menée durant l'année 2023-2024. Conformément à nos habitudes, les experts nommés ont pu recueillir les paroles des agent-e-s qu'ils s'agissent des agent-e-s de restauration mais aussi des cuisinier-e-s et de l'ensemble des services techniques opérationnels.

En effet, un tel changement n'est pas sans conséquence sur le travail quotidien des agent-e-s et il était un préalable fort de la présidence et de la direction d'en limiter les impacts sur leur santé et lutter ainsi contre les troubles musculo-squelettiques.

L'étude a donc mesuré l'ensemble des conséquences d'un changement aussi radical : ressources humaines, impact carbone, investissements nécessaires, logistique, lavage, tout en proposant une solution permettant à la Caisse des écoles du 20^e de conserver sa totale autonomie de gestion dans tous les champs de ce changement.

Une nouvelle solution de barquette inox, légère et facile à transporter a été décidée par la direction de la Caisse des écoles et par la Ville de Paris. Elle sera mise en œuvre progressivement à partir de janvier 2025.

Cette étude nous a permis également de chiffrer et d'organiser les futurs moyens de mise en œuvre de l'alternative végétarienne quotidienne.

Le végétarien demain

Convaincue à la fois de l'urgence climatique mais aussi dans le but de pouvoir proposer des viandes de très bonne qualité, dès septembre 2022, la direction a choisi d'accélérer en introduisant deux menus complets végétariens par semaine. En 2023, elle a introduit l'idée d'une alternative carnée inversant ainsi le rapport au végétarien de ses convives. Fin 2023, elle a commencé l'expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne qui s'est imposée au collège à la rentrée de janvier 2024. Elle anticipe ainsi l'alternative quotidienne à tous les convives en janvier 2025 dans le cadre du Plan d'Alimentation Durable de la Ville.

Pour continuer le travail engagé vers une alternative quotidienne végétarienne, plusieurs grands projets se dessinent aujourd'hui :

- Un plan de formation complémentaire avec Cap Veggie pour accélérer sur des thématiques culinaires plus spécifiques : réaliser des fonds de sauces et de bouillons, travailler davantage les épices pour des plats plus goûteux, avancer encore sur la cuisson à basse température et continuer à enrichir nos fiches recettes.
- Investir dans un système de refroidissement à l'eau glacée. Ce dernier existant à l'origine de la construction de la Cuisine centrale n'a jamais fonctionné. Ce système permettrait de cuire des féculents et légumineuses bios et locaux en respectant davantage leur texture.
- Lancer la légumerie de la Caisse des écoles pour travailler davantage les produits bruts, réduire toujours nos déchets plastiques et proposer des légumes plus diversifiés. Une étude dont les conclusions seront présentées à la fin de l'année scolaire 2024 a été menée. Un site a été identifié, les coûts d'investissement et de fonctionnement estimés.



Zoom sur...

Le tri dans les écoles

Depuis janvier 2024, conformément à la loi AGEC, le tri des déchets alimentaires est en place dans l'ensemble des établissements scolaires. Les tables de tri, adaptées aux enfants et ergonomiques pour les agent-e-s, ont été déployées partout par la Caisse des écoles qui a bénéficié pour cela des financements du SYCTOM et de la Ville de Paris.

Afin d'organiser au mieux cette nouvelle collecte des biodéchets alimentaires, une mission exemplaire de coopération a été menée entre la DASCO, la CASPE et la Caisse des écoles afin d'établir des diagnostics sur les sites posant des difficultés d'équipement. Ces visites ont permis une harmonisation entre l'ensemble des personnels engagés dans le tri des déchets (les gardien-ne-s

des écoles pour sortir les bacs, les équipes d'animation pour l'accompagnement des enfants vers le geste de tri durant la pause méridienne et celles de la Caisse des écoles du 20^e). Des travaux ont été réalisés afin de faciliter la sortie des bacs en réduisant au maximum l'impact pour les personnels concernés. Les chiffres de la collecte sont en progrès constant : ils témoignent du plein engagement des équipes. Une communication visuelle va être déployée pour traduire la réussite du travail de tous, y compris des enfants pour relever ce défi. Des ateliers avec un matériel pédagogique clé en main de la Direction Propreté et Eau ainsi que du Syctom vont permettre d'aller plus loin dans la compréhension des enjeux du tri.



La Caisse des écoles, acteur social de son territoire



Notre établissement, par sa taille et son rôle au quotidien pour les familles du 20^e, est un pilier important de l'arrondissement.

Parce que cette place nous oblige, nous avons le devoir et l'engagement à la mesure des enjeux de prendre toute notre part dans ce territoire :

- Être un employeur durable pour nos agent-e-s.
- Être innovant et force de propositions pour nos projets avec davantage d'inclusion et d'accessibilité.
- Travailler avec l'ensemble des structures du 20^e pour mener des actions positives en direction des habitant-e-s.

Être un employeur durable

Si nos engagements en faveur de la transition écologique de la Caisse des écoles ne sont plus à prouver au regard de nos résultats sur la qualité des produits servis au quotidien, la présidence comme la direction de la Caisse des écoles sont convaincues que créer un avenir durable ne peut se réduire au seul sujet écologique mais doit intégrer des engagements sociaux forts.

En tant qu'employeur durable, la Caisse des écoles croit fermement que son succès repose sur le bien-être et le développement des agent-e-s.

Nos pratiques de gestion RH en témoignent :

• Équité et Inclusion

Nos politiques d'embauche et de promotion sont conçues pour éliminer les biais et favoriser l'égalité des chances (tests lors des embauches ou des montées en compétences, partages des informations concernant les offres d'emploi, les formations ou les concours par exemple). Nous portons une vigilance particulière à l'accompagnement de nos personnels porteurs de handicaps notamment.

• Bien-être et Qualité de Vie au Travail

La santé et la sécurité pour les agent-e-s au quotidien sont une priorité absolue, comme en témoignent les investissements en matériel ergonomiques ou les travaux d'entretiens bâtimentaires par exemple ou encore les temps forts de convivialité organisés régulièrement dans l'année.

• Engagement et Participation

Après des années difficiles, la direction nommée depuis 2021 favorise le dialogue et la participation des agent-e-s ainsi qu'avec l'organisation syndicale.

Rendre visible le travail des agent-e-s au quotidien

Lancée en 2023 à l'occasion de la Journée Internationale des Droits des Femmes, le 08 mars, avec une exposition de portraits à l'UCP, nous poursuivons notre travail pour une meilleure reconnaissance du travail de l'ensemble des agent-e-s.

Aussi, lors de l'Assemblée générale du personnel, un photographe a tiré le portrait des agent-e-s qui le souhaitent. Ces photos sont le point de départ d'un livre que nous souhaitons pouvoir publier en début d'année 2025. Ces images qui mettent des noms et des prénoms sur celles et ceux qui au quotidien permettent aux 13 300 enfants du 20^e de déjeuner à la cantine seront complétées de leurs témoignages écrits.

Un projet à suivre pour rendre visible celles et ceux qui sont trop souvent invisibles.



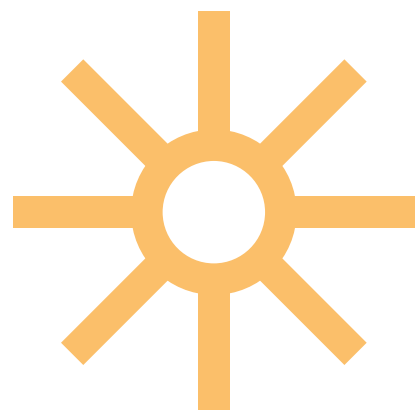


Zoom sur...

Les ateliers des agent-e-s

L'Assemblée générale des agent-e-s, la première organisée au sein de la Caisse des écoles du 20^e, a été l'occasion pour la direction d'annoncer la tenue d'ateliers participatifs qui concerneront à partir de la rentrée 2024 l'ensemble du personnel. Ces ateliers participatifs seront l'occasion pour les agent-e-s, d'une manière ludique et pédagogique, d'être force de propositions et d'enrichir la feuille de route de la Caisse des écoles pour les prochaines années. Ils seront aussi l'occasion d'apporter de nouvelles connaissances et compétences aux agent-e-s sur les sujets actuels au cœur de nos enjeux pour préparer demain.

Une méthode innovante pour renforcer l'engagement et la participation des personnels qui contribuera à la création d'un environnement de travail plus dynamique et plus collaboratif.



Être innovant et force de propositions pour des projets davantage inclusifs

Il est essentiel d'être à la fois innovant et proactif pour répondre aux besoins diversifiés de tous les enfants. Nous intégrons dès que cela nous est possible davantage de projets inclusifs nous permettant de trouver des solutions adaptées.

Plusieurs projets en témoignent :

- L'expérimentation des petits déjeuners dans les écoles. Ce projet, porté par la municipalité du 20^e, répond aux enjeux sociaux actuels, d'une crise économique qui impacte les familles et d'un équilibre alimentaire souvent sacrifié notamment pour des raisons financières. Aussi, après une première semaine de test en juillet 2023, nous servons quotidiennement, dans 6 établissements du 20^e, près de 600 petits déjeuners. Ce dispositif participe à la réduction des inégalités alimentaires pour le premier repas de la journée dont on sait l'importance pour la concentration et la disponibilité aux apprentissages scolaires. Nous continuerons à être les opérateurs pour la mairie du 20^e et accompagnerons son déploiement dans les autres établissements.



Dans cette même logique, nous souhaitons pouvoir proposer et développer les goûters dans les écoles élémentaires, comme cela est fait actuellement en maternelle.

- Notre travail pour personnaliser le service est challengé par l'accueil des enfants en situation de handicap. Comment proposer un mobilier adapté à toutes et tous et notamment aux enfants porteurs de handicaps physiques ? C'est ainsi, par exemple, qu'à l'école du 32 Olivier Metra, qui accueille un Centre de Loisirs A Parité (CLAP, accueillant en nombre égal les enfants porteurs de handicap et sans handicap) nous expérimentons un service à table favorisant l'autonomie et l'inclusion de toutes et tous à table le midi.

En projet actuellement, à l'école La Plaine, une formation des agent-e-s de service à la langue des signes. En effet, chaque jour, au réfectoire, sont accueillis une cinquantaine d'enfants sourds scolarisés dans un établissement spécialisé. Nous souhaitons ainsi pouvoir faciliter le dialogue et améliorer leur accueil. Ce projet nous permettra également d'installer une signalétique spécifique, de sensibiliser les enfants entendants à ce handicap. Nous sommes

accompagnés par une structure spécialisée dans la communication en LSF pour cela et par une agente sourde de la Caisse des écoles qui interviendra comme consultante. Nous souhaitons lancer les premières formations à la rentrée 2024. Les supports de formation seront disponibles pour les agents en vidéo également, ce qui nous permettra de proposer une formation continue au sein de la Caisse des écoles.



Les séjours vacances

La Caisse des écoles du 20^e en collaboration avec la Ville de Paris propose chaque année des séjours pour les enfants de 4 à 16 ans en France, accessibles pour le plus grand nombre. En effet, le prix du séjour étant calculé suivant le quotient familial du foyer.

Aussi afin de permettre au plus grand nombre de bénéficier de ces colonies multi activités dans l'hexagone, de nombreuses communications à destination des parents, des écoles et des assistantes sociales sont menées.

150

séjours attribués en 2022

181

séjours attribués en 2023

134

séjours attribués en 2024



Travailler avec l'ensemble des structures du 20^e pour mener des actions positives en direction des habitant-e-s

Enfin, la Caisse des écoles du 20^e prend une part active et à part entière dans tout le 20^e arrondissement :

- En animant, tous les deux mois, une commission sociale avec l'ensemble des acteurs du territoire pour accompagner et aider les familles dans les difficultés financières qu'elles peuvent traverser pour le paiement de leurs factures de cantine.
- En participant chaque année au Forum de rentrée des associations pour aller à la rencontre des parents et des enfants ainsi que des habitant-e-s. C'est à la fois un moment convivial pour faire connaître ses actions et un moment de facilitation pour les inscriptions à la cantine.
- En s'investissant comme membre actif du Territoire Zéro Chômeur de Longue Durée porté par la Mairie avec l'Armée du Salut. C'est dans ce cadre que nous envisageons de lancer notre légumerie.
- En établissant des relations privilégiées avec les acteurs de l'emploi et de l'insertion professionnelle de Paris et du 20^e.
- En participant au premier Festival de l'économie sociale et solidaire en installant une cantine « hors les murs » dans la rue, en juin 2023.
- En devenant, en 2023, la structure d'animation et de coordination du Territoire 0 Déchet dans le quartier Réunion/Saint Blaise.
- En s'associant au dispositif Rentrée Zen de la CASPE pour aller à la rencontre des familles dont les enfants vont faire leur première rentrée scolaire.
- En formalisant par la signature d'une convention en novembre 2023, une convention de don alimentaire à la Résidence de l'Armée du Salut, rue des Frères Flavien, dans le 20^e, tout près de la cuisine centrale.
- En apportant notre expertise sur des projets comme la sécurité sociale alimentaire portée par la municipalité du 20^e.
- En participant régulièrement aux événements de la vie du 20^e comme la soirée chilienne pour le 50^e anniversaire de la chute d'Allende organisée par la mairie du 20^e, goûters pour les événements sportifs avec des enfants, pique-niques pour des journées de sensibilisation au tri des déchets auprès des collégien-ne-s, participation au forum des associations des parents d'élèves du collège Robert Doisneau ou encore à l'inauguration en avril 2024 de la piscine olympique rénovée Georges Vallerey.

Merci pour votre soutien !

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



La Caisse
des écoles
du 20^e
arrondissement

Restons en contact

30-36 rue Paul Meurice
75020 Paris

01.53.39.16.75
info@caissedesecoles20.com

caissedesecoles20.fr

