

## COMPTE RENDU – “PARLONS CANTINE”

*Mairie du 20<sup>e</sup> – Mardi 25 novembre 2025*

Mardi 25 novembre, parents d'élèves, équipes de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> et partenaires se sont réunis à la mairie du 20<sup>e</sup> autour d'un temps d'échange consacré à la restauration scolaire, en présence du maire et Président de la CDE20, **Éric Pliez**.

Cette rencontre avait plusieurs objectifs : partager les évolutions depuis 2021, expliquer le fonctionnement de la production des repas, présenter les menus des mois à venir et répondre aux questions des familles dans un esprit ouvert, concret et transparent.

### **Une soirée utile, vivante et très participative**

Animée par **Laurent Terrasson**, journaliste spécialisé dans la restauration collective, la soirée a donné lieu à de nombreux échanges.

Les parents ont apprécié la clarté des explications, la transparence des chiffres et l'accès direct aux équipes opérationnelles.

Beaucoup ont salué :

- **les efforts visibles** en matière de qualité et de produits durables,
- **la montée en puissance du fait maison**,
- **la part importante de bio, de local et d'équitables**,
- **la cohérence entre les menus, les engagements et les pratiques**,
- et la possibilité de poser des questions précises.

Plusieurs parents ont indiqué repartir avec « **une meilleure compréhension de ce qu'implique la préparation de 13 300 repas par jour** », et se sont dits « **rassurés de voir l'organisation très structurée derrière chaque repas** ».

### **Mieux comprendre la cuisine centrale et la réalité de la production**

La Direction a présenté le fonctionnement de la Caisse des écoles, ses missions et l'organisation autour de la **cuisine centrale Paul Meurice**.

Les familles ont pu découvrir :

- comment les repas sont cuisinés
- ce que signifie travailler en **liaison froide**,
- pourquoi ce modèle garantit une sécurité sanitaire optimale,
- comment les équipes réchauffent les plats juste avant le service,

30-36 rue Paul Meurice

75020 Paris

Tél : 01 53 39 16 75

Fax : 01 53 39 10 80

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

[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)

- et en quoi la liaison froide permet une **meilleure régularité et qualité** sur le long terme.

Cette séquence a levé plusieurs malentendus. Nombre de parents ont exprimé leur satisfaction d'avoir enfin une explication précise :

« On entend beaucoup de choses, mais c'est la première fois que c'est aussi clair. »  
 « On voit bien que la liaison froide n'empêche pas du tout la cuisine maison même si les grandes quantités préparées donnent l'impression du contraire. »

### **La place du fait maison et des produits durables**

La présentation a mis en avant la progression continue du **fait maison**, notamment :

- les desserts maison (riz au lait, compotes, salades de fruits, gâteaux),
- le travail sur les légumineuses,
- les alternatives végétariennes élaborées sur recettes,
- les cuissons longues et les plats mijotés,
- les entrées préparées sur les offices.

Les menus montrent également un renforcement des **filières de qualité** :

- légumes bio et français (frais ou surgelés),
- féculents 100 % français,
- fruits 100 % français et bios (hors agrumes),
- fromages de terroirs,
- poisson frais,
- viande Label Rouge, bio ou équitable, cuite à basse température,
- yaourts fermiers.

Les produits bruts sont désormais prédominants : les parents l'ont largement remarqué et salué.

### **Des témoignages inspirants**

La soirée a été enrichie par les interventions de plusieurs représentant-es des filières bio, équitables et locales :

- **Céline Santos Nunes** – GAB Île-de-France
- **Sarah Pecas** – Fondation pour la Nature et l'Homme
- **Valeria Rodriguez** – Max Havelaar France
- **Zoltan Khan** – Terres du Pays d'Othe

Ils ont partagé leur expertise sur :

- les enjeux agricoles,
- les filières courtes,
- la rémunération des producteurs,
- le commerce équitable Nord-Nord,
- les contraintes saisonnières,
- l'impact du changement climatique.

Les retours des parents ont été très positifs :

« *C'était passionnant et très concret.* »

30-36 rue Paul Meurice

75020 Paris

Tél : 01 53 39 16 75

Fax : 01 53 39 10 80

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

[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)

## Présentation des menus de janvier à mars 2026

Les menus des trois prochains mois ont été présentés et commentés. Une attention particulière sera portée sur les repas du jeudi et sur les accompagnements prévus lors des repas « poisson ».  
Les parents ont apprécié le niveau de détail et la cohérence avec les engagements de la CDE20.

### Les propos du maire, Éric Pliez

En conclusion, le maire a rappelé plusieurs points essentiels :

#### 1. Le repas de la cantine : un repère fondamental pour beaucoup d'enfants

« Pour un certain nombre d'élèves, le repas de midi est le seul repas vraiment équilibré de la journée. »

#### 2. Le maintien d'un tarif social très bas

- Le tarif minimum reste à **0,13 €**, depuis 2020.
- Les tarifs supérieurs ne couvrent pas le coût réel du repas : un choix politique assumé.

#### 3. La qualité et le bio : une volonté collective

Les parents souhaitent du bio et du local ; la Ville y répond. « Nous sommes aujourd'hui dans le haut du panier en matière de coût denrées, et nous continuons. »

#### 4. La liaison chaude vs la liaison froide : retour d'expérience

Ayant dirigé des structures avec les deux modèles, il a souligné :

- les limites de la liaison chaude (stress, fatigue des cuisiniers, manque de régularité),
- la qualité désormais atteinte en liaison froide, stable et en amélioration continue.

#### 5. Les agents au cœur du service public

Plus de 300 agents travaillent chaque jour dans les offices et à la cuisine. L'amélioration de leur statut et de leurs horaires contribue à la motivation et à la stabilité des équipes.

#### 6. Des projets structurants

- sortie du plastique grâce à l'inox,
- nouvelles chaînes de conditionnement,
- montée du fait maison,
- filières durables,
- **création d'une légumerie**, pour éplucher et travailler les légumes directement à la cuisine centrale.

Il a conclu :

*« On avance, grâce à vous, grâce aux équipes, grâce à ces échanges. »*

### Un buffet pour continuer la discussion

La soirée s'est terminée autour d'un buffet préparé avec les produits réellement servis aux enfants, grâce à la présence des fabricants et producteurs partenaires.

Un temps chaleureux et convivial, qui a permis de prolonger les discussions dans une ambiance détendue.

### Conclusion générale

Cette rencontre a permis :

- d'apporter de la **transparence**,
- de répondre aux questions concrètes des familles,
- de valoriser le travail quotidien des agents,
- de présenter les progrès réalisés,
- de renforcer la compréhension du fonctionnement de la restauration scolaire,
- et de nourrir une dynamique collective autour d'une cantine **toujours plus durable, plus qualitative et plus éducative**.

30-36 rue Paul Meurice

75020 Paris

Tél : 01 53 39 16 75

Fax : 01 53 39 10 80

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

[www.caissedesecoles20.com](http://www.caissedesecoles20.com)