

PARIS

Rapport
moral et financier

Exercice
2013

1, Place d'Italie
75013 PARIS
Tel : 01 44 08 13 20
Fax : 01 43 31 49 96
www.caissedesecolesparis13.fr
caissedesecoles13@orange.fr



Une restauration scolaire de qualité

Rapport moral et financier

Exercice 2013

Sommaire

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ	3
ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL ET DÉVELOPPEMENT DU BIO	
GOUTERS EN MATERNELLES : DES APPORTS PLUS ÉQUILIBRÉS	
LES CENTRES DE LOISIRS DES MERCREDIS ET PETITES VACANCES	
LES CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ	
« OPÉRATION UN FRUIT À LA RÉCRÉ » ET LES ÉDUCTIONS NUTRITIONNELLES	
LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	
UNE SOLIDARITÉ FINANCIÈRE ET CULTURELLE	6
MODE DE FACTURATION ET RECOUVREMENT	
LA COMMISSION SOCIALE	
LE FINANCEMENT	
LES ACTIVITÉS CULTURELLES ET DE LOISIRS	
LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL	8
LES RESSOURCES HUMAINES	
LES TRAVAUX ET LE REMPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS	
UNE MEILLEURE COMMUNICATION ET INFORMATION	9
LE SITE INTERNET DE LA CAISSE DES ÉCOLES	
LE NOUVEL ACCUEIL DES FAMILLES	
DIVERS	
BILAN FINANCIER	10
COMPTE ADMINISTRATIF	
LA SECTION DE FONCTIONNEMENT	
LA SECTION D'INVESTISSEMENT	

L'ordre du jour de notre Assemblée Générale appelle la présentation du compte rendu des travaux du Comité de Gestion pendant l'année 2013 et l'exposé de la situation financière au 31 décembre 2013.

Les membres des trois collèges du Comité de Gestion (élus de l'arrondissement, parents d'élèves, directeurs d'écoles) participent aux différentes commissions de la Caisse des Écoles (budget, commission d'appel d'offres, etc.). La présence active des parents d'élèves permet donc de prendre en compte des demandes des familles en ce qui concerne les menus, les séjours de vacances, les classes de découverte, les livres, etc.

Les résultats financiers ont été adressés par courrier à tous les sociétaires et sont joints en annexe au document remis en séance.

Le compte administratif de l'exercice 2013 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 18 mars 2014. Le rapport moral et financier 2013 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 27 mai 2014.

Depuis de nombreuses années, la Caisse des Écoles mène une démarche responsable qui contribue à une meilleure qualité de vie pour tous.

Elle se traduit par les engagements suivants :

- > Une restauration de qualité
- > Une solidarité financière et culturelle
- > Le bien-être du personnel
- > Une meilleure communication et information

Ce rapport d'activités s'attache à en rendre compte.

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ

11 600 enfants sont inscrits en 2013 (mois de référence septembre). Le total des repas servis en 2013 par notre Caisse est de 1 754 694 pour 154 jours de fonctionnement. En 2012, 1 672 426 repas avaient été servis pour 140 jours de fonctionnement. Le ratio de repas par jour montre que la Caisse des Ecoles a servi moins de repas par jour en 2013 qu'en 2012.

Les repas se répartissent de la manière suivante (sur le temps scolaire) :

- > 1 600 333 repas aux écoliers du 13^{ème} et aux élèves du collège G. Sand, du lycée Bachelard, de l'école Estienne et du collège Moulins des Prés (de janvier à juin 2013)
- > 154 361 repas adultes (animateurs, enseignants, fonctionnaires municipaux et départementaux).

À la rentrée 2013, tous les élèves parisiens ont bénéficié de nouveaux rythmes scolaires. Cette nouvelle organisation du temps scolaire répond avant tout à des objectifs pédagogiques pour permettre aux enfants de mieux apprendre à l'école : favoriser les apprentissages fondamentaux le matin, au moment où les élèves sont les plus attentifs, et bénéficier de 5 matinées au lieu de 4 pour des temps d'apprentissage plus réguliers. Cette réforme a donc eu des répercussions sur l'activité de la Caisse des Écoles.

ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL ET DÉVELOPPEMENT DU BIO

Les menus sont élaborés environ tous les 4 mois. Ils sont ensuite analysés et validés par la Commission des menus de la Caisse, puis affichés chaque semaine à la porte des écoles et mis en ligne sur le site internet de la Mairie du 13^{ème} et de la Caisse des Écoles.

À ce titre, depuis le 1^{er} septembre 2001, la Caisse des Écoles s'attache à mettre en application les nouvelles recommandations de la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 concernant la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments, et respecte le décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 rendant obligatoire l'application du GEMRCN.

Cela se traduit notamment par :

- > une diminution des apports lipidiques, donc de la fréquence des produits trop riches en matière grasse (supérieur à 15% de lipides) tel que certaines charcuteries, préparations pâtisseries, produits à frire (produits panés, à frire ou à rissoler) ;
- > une augmentation des apports de fibres et de vitamines par les crudités, les légumes et les fruits ;
- > une diminution des produits riches en sucres simples (plus de 20 gr de glucides simples par portion) ;
- > du bœuf certifié Viande Bovine Française pour tous les enfants de l'arrondissement (race à viande charolaise ou limousine) ;
- > certains poissons servis sont certifiés MSC (ce label est une certification environnementale attestant que la pêcherie qui a prélevé le poisson certifié s'inscrit dans un principe de durabilité et de respect de l'environnement) ;
- > du sauté de dinde label rouge proposé plusieurs fois.
- > Nous utilisons actuellement comme produits issus de l'agriculture biologique du pain proposé à tous les repas et deux fois par semaine au goûter, des yaourts nature, des carottes râpées, des yaourts aromatisés à la vanille, etc. Des « menus bio » ont été mis en place depuis septembre 2011. Depuis septembre 2013, la Caisse des Écoles propose un menu bio par semaine.

En janvier 2013, le nouveau marché public d'achat et de livraison des denrées alimentaires (« marché alimentation ») a commencé. Un travail important a été fourni pour améliorer les listes des différents lots afin de composer au mieux nos menus et d'augmenter la qualité.

- Rencontres préalables au lancement du marché des différents fournisseurs et industriels de l'agro-alimentaire afin de mieux connaître leurs gammes de produits. Nous avons donc pu, d'une part, augmenter la qualité de certains produits déjà existant et, d'autre part, élargir notre gamme de produits proposés dans nos menus : brochette de merlu, paupiette de merlu, brochette de dinde, gigolette de dinde, bâtonnet de carotte, céleri frais, tarte au chèvre. Cela se traduit par une plus grande diversité et des menus variés.
- Tests organoleptiques des produits sélectionnés avec les parents d'élèves de la CAO du comité de gestion
- Mise en place d'un calendrier de saisonnalité des fruits

frais afin de respecter les saisons et d'améliorer la qualité des fruits servis.

- « Coût à la portion » des fruits frais afin de mieux maîtriser le budget.
- La baguette de pain bio a été remplacée par du pain tranché bio.
- Des exigences nutritionnelles et de grammages ont été demandées afin de respecter le GEMRCN.
- Mise en place d'une livraison centralisée de l'épicerie et des fruits et légumes frais. Les fournisseurs d'épicerie et de fruits et légumes frais livrent la cuisine rue Dunois puis deux chauffeurs de la caisse des écoles répartissent les denrées sur les cuisines suivantes : Arago, Damesme (uniquement pour les fruits et les légumes), Estienne, Franc-Nohain, Grands Moulins, 47 avenue d'Ivry (janvier à juin 2013), 33 Jeanne d'Arc, Kuss, Providence, Vandrezanne et Wurtz.

La gamme des produits labellisés – bio, MSC et Label Rouge – a donc encore augmenté (il y avait déjà du quinoa, du boulgour, des spaghettis, etc.) :

Produits issus de l'agriculture biologique

- > Des légumes verts : haricots verts extra-fins, carottes rondelles, chou-fleur en fleurette, chou brocolis, trio de légumes
- > Crudités : tomates, betteraves cuites
- > Fruits : banane, kiwi, orange, pomme (selon un calendrier de saisonnalité transmis par le fournisseur des fruits et légumes)
- > Produits laitiers : lait nature demi-écrémé, camembert, petit suisse, yaourt avec morceaux de fraises
- > Œufs : omelette et œufs durs
- > Plats principaux surgelés : lasagne
- > Entrée chaude : pizza
- > Pâtisserie : tarte aux pommes

Produits label rouge : brochette de dinde (en plus du sauté de dinde proposé depuis plusieurs années)

Produits MSC : brochette de merlu blanc pané

D'après le plan de développement de l'alimentation biologique dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux de la Ville de Paris, qui se base sur le Plan Climat du 1er octobre 2007, nous devons intégrer des produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 15 % en 2008, 20 % en 2010 et de 30 % en 2014.

En 2013, nous avons atteint 28 % contre 23 % en 2012 (bio, label rouge et MSC).

GOUTERS EN MATERNELLES : DES APPORTS PLUS ÉQUILIBRÉS

Le Goûter récréatif est un service périscolaire de la Ville de Paris, voté en Conseil de Paris en juin 2005, qui vient conforter les efforts que notre Caisse apportait déjà aux enfants des maternelles. La traditionnelle garderie des écoles maternelles est devenue un temps éducatif associant des activités diversifiées à la distribution d'un goûter équilibré.

Ce service, mis en place dans toutes les écoles maternelles de notre arrondissement depuis la rentrée scolaire 2005, est géré et facturé aux familles par la Direction des Affaires Scolaires de la Ville de Paris (D.A.S.C.O.). Notre Caisse des Écoles n'intervient que dans la fourniture du goûter, soit 275 470 goûters fournis en 2013.

La composition des goûters est établie par la Commission des Menus de la Caisse des Écoles de notre arrondissement, regroupant des parents d'élèves et directeurs d'école, en présence de la diététicienne. L'objectif est de mieux équilibrer et répartir les apports nutritionnels des enfants sur la journée, en fonction des aliments proposés lors du déjeuner. Suite à des remontées de parents d'élèves, la Caisse des Ecoles a décidé d'améliorer ses goûters : ils comprennent trois composants en temps scolaire, le plus souvent une boisson et deux aliments. Sont favorisés les produits céréaliers (pain deux fois par semaine), les fruits et les produits laitiers. Les produits riches en matières grasses sont limités.

LES CENTRES DE LOISIRS DES MERCREDIS ET PETITES VACANCES

La Caisse des Écoles élabore et sert les repas des centres de loisirs municipaux. En 2013, il y a eu 125 690 repas servis, dont 115 529 aux enfants. Il y a donc eu une baisse de repas par rapport à 2012 qui s'explique par la mise en place de la réforme des rythmes scolaires depuis septembre 2013.

LES CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ

La Caisse des Écoles fournit les repas à la Ville de Paris pour les enfants qui fréquentent les Centres de Loisirs d'Été en juillet et en août (centres du 13^{ème} et 4 Espaces Nature : Vincennes « Dame Blanche », Vincennes « Fontenay », Parc interdépartemental de Choisy « nature » et Parc interdépartemental de Choisy-le-Roi « nautique »).

En 2013, la Caisse a livré 82 826 repas (83 583 en 2012).

« OPÉRATION UN FRUIT À LA RÉCRÉ » ET LES ÉDUCTIONS NUTRITIONNELLES

L'« opération un fruit à la récré » (projet de Paris Santé Nutrition, de la Ligue contre le Cancer et de la Caisse des Écoles) est mise en place dans les écoles suivantes : groupe scolaire 31/37/40 Château des Rentiers, groupe 3 rue Emile Levassor/51/53 av de la Porte d'Ivry, 47 A et B av d'Ivry, groupe 9 rue Franc-Nohain, polyvalente 2 place des 44 Enfants d'Izieu, groupe 8 rue Kuss, maternelles Pointe d'Ivry, Patay et 4 bis Choisy.

La diététicienne de la caisse des écoles a mené des éducations nutritionnelles en mai 2013 dans les écoles élémentaires 47 A av d'Ivry et 37 rue du Château des Rentiers (classes de CE2) pour aborder le thème de l'équilibre alimentaire et visiter la cuisine.

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité est une préoccupation légitime et importante pour tous. La Caisse des Écoles emploie deux assistantes techniques pour veiller à l'application des règles de sécurité alimentaire définies dans le *Guide des Bonnes pratiques*, conformément à la réglementation en vigueur dite « Paquet Hygiène ». Une d'entre elles est aussi diététicienne pour l'élaboration des menus respectant le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), notamment les fréquences recommandées de service des plats et les grammages.

La Caisse y répond par des mesures de prévention et de contrôle :

• La prévention

La formation du personnel qui est chargé de mettre en œuvre des techniques de plus en plus complexes à tous les niveaux est la première mesure de prévention. La Caisse y a consacré 34 172.40 € en 2013 (pour le personnel des cuisines et le secrétariat administratif). Les travaux de mise aux normes des cuisines et de rénovation sont eux aussi une garantie de sécurité.

Des « plats témoins » sont aussi mis à disposition des Services vétérinaires en cas de suspicion de TIAC (toxi-infection alimentaire collective).

• Les contrôles

> Contrôle interne

Les assistantes techniques réalisent des audits d'hygiène tout au long de l'année sur les cuisines et les portages de l'arrondissement, et effectuent des contrôles de propreté des locaux et du matériel par le biais de prélèvements de surfaces.

Des autocontrôles sont également réalisés par le personnel de cuisine :

l'enregistrement des températures des produits (elles sont enregistrées sur toute la chaîne de production, de la réception jusqu' à la consommation en passant par le stockage, les préparations, le transport, etc.), la validation du nettoyage (le personnel nettoie et désinfecte tous les jours), et les contrôles qualitatifs et quantitatifs des réceptions de marchandises.

La Caisse assure la traçabilité dans les différents établissements en conservant les étiquettes de tous les produits consommés.

> Contrôle externe

La Direction Départementale de la Protection de la Population (service départemental de l'État) inspecte régulièrement les sites.

Des contrôles sanitaires sont également réalisés par un laboratoire indépendant, tous les mois pour les cuisines, et tous les trimestres pour les portages. À chaque passage sont réalisés des analyses bactériologiques et des prélèvements de surfaces.

Des audits ponctuels peuvent être également réalisés par un consultant extérieur.

La Ville de Paris effectue régulièrement des analyses d'eau (potabilité, etc.).

Le suivi médical des agents est effectué selon les normes en vigueur.

UNE SOLIDARITÉ FINANCIÈRE ET CULTURELLE

Le principe est de favoriser l'accès à la restauration scolaire pour le plus grand nombre. Les tarifs attribués aux familles dépendent de leurs revenus.

Depuis la rentrée scolaire 2010, le Conseil de Paris a adopté une grille de tarif unique, pour mettre fin aux disparités entre arrondissement, et dans un souci de justice sociale. Cette grille est composée de 8 tarifs.

MODE DE FACTURATION ET RECOUVREMENT

Le prix moyen payé par les familles en 2013 est de 3,00 € pour un prix de revient du repas de 6.12 €, soit 49.02 %.

La répartition du prix de revient d'un repas est la suivante [temps scolaire et petites vacances] :

	2013	2012
Produits alimentaires	1,71 €	1,92 €
Charges de personnel	3,34 €	3,29 €
Prestation de service	0,05 €	0,06 €
Entretien/location matériel et équipement	0,40 €	0,35 €
Fluides	0,15 €	0,15 €
Frais divers	0,11 €	0,10 €
Amortissement	0,36 €	0,35 €
Total	6,12 €	6,22 €

LA COMMISSION SOCIALE

La Commission sociale, composée de membres des 3 collèges du Comité de Gestion et d'assistantes sociales, se réunit une fois par mois. Elle étudie par séance les dossiers présentés par les assistantes sociales, ou directement par les familles, afin d'étudier les situations particulières, d'attribuer des Bons Vêtements pour un départ en classe de découverte, en séjour de vacances, ou pour les familles en grandes difficultés, signalées par les assistantes sociales scolaires, etc. 8 254 € de Bons vêtements ont été distribués en 2013 (aucune subvention de la Ville de Paris) et 8 607,69 € de remises de dettes ont aussi été accordées par cette commission en 2013 (doivent y être ajoutées 16 960,22 € de créances irrécouvrables et 53 716,81 € de provisions pour impayés).

Tarifs Janvier à Décembre	Tranche QF	Prix d'un repas	Nombre de repas servis (hors adultes)	% 2013	% 2012
1	Inférieur ou égal à 234 €	0,13 €	67 692	4,23 ▲	3,85
2	Inférieur ou égal à 384 €	0,86 €	169 100	10,57 ▲	9,88
3	Inférieur ou égal à 548 €	1,62 €	198 077	12,38 ▼	12,62
4	Inférieur ou égal à 959 €	2,28 €	385 241	24,07 ▼	24,51
5	Inférieur ou égal à 1370 €	3,62 €	211 632	13,22 ▲	12,76
6	Inférieur ou égal à 1900 €	4,61 €	193 359	12,08 ▲	11,52
7	Inférieur ou égal à 2500 €	4,90 €	119 609	7,47 ▲	7,11
8	Supérieur à 2500 €	5,10 €	255 623	15,97 ▼	17,75

Modernisation et simplification du service :

5683 familles (soit 63,14 %) sont inscrites pour un accès au compte famille qui permet la visualisation, l'impression et le paiement des factures.

9233 paiements en ligne ont été effectués sur toute l'année 2013.

1315 familles sont inscrites en prélèvement automatique.

LE FINANCEMENT

Depuis le 1^{er} janvier 2012, date de la réforme du financement des caisses des écoles, cette subvention est calculée sur la base du prix de revient réel de la Caisse des Écoles, tout type de repas confondu (restauration scolaire, centre de loisirs, centre de loisirs d'été, goûter, etc.). Dans le cadre de cette réforme, la Ville de Paris a élaboré

avec la Caisse des Écoles du 13^{ème} une convention triennale incluant un contrat d'objectifs :

- > Qualité des repas (qualité des produits, produits issus de l'agriculture biologique, etc.)
- > Gestion des ressources humaines (formation, conditions de travail, etc.)
- > Gestion financière optimisée (maîtrise des coûts, impayés, trésorerie, etc.)

Cette subvention se compose ainsi :

> **La subvention de restauration : 6 586 123 €**

Elle compense l'ensemble des dépenses de la Caisse des Ecoles hors activités annexes (classes de découverte, livres cadeaux€).

> **La subvention départementale : 116 499 €** : elle correspond aux repas des collégiens et lycéens.

> **La subvention « qualité » : 183 973 €**

Elle a pour objectif d'aider à l'amélioration de la qualité des produits et du service.

> **La subvention annexe (séjours de vacances, livres cadeaux, etc.) : 148 710 €** (143 960 € en 2012)

Le financement est calculé suivant des critères qui permettent de garantir l'homogénéité avec les séjours proposés par la Ville de Paris et de promouvoir une offre sociale.

La participation des familles représente 39,64 % du budget de la Caisse des Écoles. **La subvention de la Ville de Paris correspond à 60,36 %.**

LES ACTIVITÉS CULTURELLES ET DE LOISIRS

LES SÉJOURS DE VACANCES

350 enfants du 13^{ème} sont partis en vacances avec la Caisse des Écoles en 2013 (soit 3465 journées) :

Tous ces séjours appliquaient les mêmes tarifs journaliers arc-en-ciel que ceux de la Ville de Paris.

L'offre pour les enfants de 4 à 16 ans était diverse : séjours courts ou longs (entre 5 et 14 jours), à la mer, à la campagne, à la montagne, avec des activités variées (équitation, moto quad, cirque, danse, itinérance en roulottes, etc.), mais aussi un séjour linguistique pour adolescents en Angleterre (nouveau!).

Le prix de revient par jour (transport compris) : 72,89 € (65,17 € en 2012)

Participation moyenne des familles par jour: 19,25 € (18,98 € en 2012)

Subvention de la Ville de Paris : 148 710 € (111 506 € en 2012)

Coût pour la Caisse des Écoles : 70 563,59 € (78 930,19 € en 2012)

La Ville de Paris privilégie les caisses des écoles proposant des vacances labellisées « arc-en-ciel ».

Comme les années précédentes, ces séjours ont été achetés auprès d'associations proposant des centres agréés Éducation Nationale et/ou Jeunesse et Sports.

En 2013, la Caisse des Écoles a édité un nouveau de format de brochure en 6 pages afin de présenter aux familles les séjours de vacances de manière plus attrayante. Les brochures ont été jointes aux factures de mars/avril.

LES CLASSES DE DÉCOUVERTE

En 2013, 19 classes (18 en 2012) sont parties en classe de découverte avec la Caisse des Écoles, pour 5 jours, en complément de celles de la Ville de Paris (à partir du CE1) : 443 enfants, soit 2215 journées, dont 4 classes de grandes sections d'écoles maternelles et 15 classes élémentaires (CP) réparties en 7 classes à la mer, 4 en équitation, 4 en cirque et 4 en montagne.

Prix de revient par jour en 2013 : 65,06 €

Participation moyenne par séjour des familles : 149,82 € (174,42 € en 2012)

Cette activité spécifique à la Caisse des Écoles du 13^{ème} ne reçoit aucune subvention. Elle a occasionné un coût pour la Caisse des Écoles de 77 731,09 € (en 2012, il était de 75 963,66 €).

Comme pour la restauration scolaire, les 8 tarifs sont appliqués selon le quotient familial. Le comité de gestion fixe pour chaque tarif le pourcentage du prix de revient du séjour à payer par les familles :

- > 10 % du prix de revient pour le tarif 1 soit 33,74 €
- > 20 % pour le tarif 2 soit 67,48 €
- > 30 % pour le tarif 3 soit 101,22 €
- > 40 % pour le tarif 4 soit 134,96 €
- > 50 % pour le tarif 5 soit 168,71 €
- > 60 % pour le tarif 6 soit 202,45 €
- > 70 % pour le tarif 7 soit 236,19 €
- > 80 % pour le tarif 8 soit 269,93 €

Prix de revient prévisionnel 337,41 €

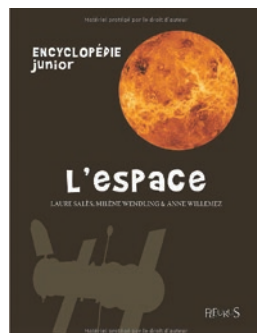
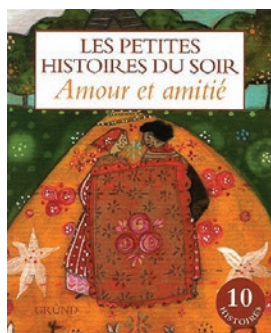
Une remise de 10 % est accordée à partir du 2^{ème} enfant de la même famille participant à une classe de découverte.



LA DISTRIBUTION DE LIVRES-CADEAU EN FIN D'ANNÉE

La Caisse des Ecoles a distribué en 2013 :

- > Amours et Amitiés (1588 élèves de GSM),
- > L'Espace (1395 élèves de CM2).



Cette opération a coûté 18 859,31 € TTC
(aucune subvention de la Ville de Paris).

En 2013, la distribution a été organisée de la manière suivante : certains membres du comité de gestion se sont déplacés dans les écoles sur plusieurs jours, pour distribuer les livres directement dans les classes de CM2 et de grandes sections maternelles. Cette organisation est très appréciée de tous.

OPÉRATION « COURIR ENSEMBLE À LA MATERNELLE »

Comme les années précédentes, la Caisse des Écoles a participé à l'opération « Courir ensemble à la maternelle » organisée par l'Union Sportive de l'Enseignement du Premier Degré de Paris (USEP Paris) en livrant gratuitement sur 14 écoles maternelles de l'arrondissement des barres de céréales et des bouteilles d'eau. Cette opération parisienne réunit chaque année plus de 25 000 élèves de 3 à 6 ans, dans le cadre du « Printemps des Maternelles ».

LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL

LES RESSOURCES HUMAINES

Afin de garantir un climat de confiance et une communication permanente entre la direction et les salariés, la caisse des écoles du 13^{ème} a mis en place des **instances paritaires** et organise régulièrement des **réunions du personnel**.

Ainsi, une commission consultative paritaire (CCP) pour les agents non titulaires a été créée en 2012 avec 10 représentants du personnel élus. Elle se réunit obligatoirement une fois par an et traite de diverses questions relatives aux conditions de travail, aux congés, etc.

La commission administrative paritaire (CAP) existe depuis plusieurs années, mais elle est réservée aux agents titulaires. Elle compte trois représentants du personnel et se réunit également une fois par an et traite des mêmes questions que la CCP.

Au minimum trois fois par an, les chefs de cuisine sont réunis(es) afin d'établir un dialogue sur les difficultés éventuelles rencontrées et les conditions de travail.

L'ensemble du personnel de restauration est également convié à une réunion annuelle (en deux groupes).

En juin de chaque année, toutes les chefs de cuisine sont reçus(es) individuellement par le directeur de la caisse et son adjointe, dans le cadre d'un **entretien de bilan de l'année écoulée**.

Dans un objectif de motivation du personnel, un **régime indemnitaire (primes)** a été mis en place en concertation avec les représentants du personnel depuis 2011.

Enfin, un bilan social de l'année 2012 a été présenté au comité de gestion par la directrice adjointe (responsable des ressources humaines) en octobre 2013. Ce bilan expose un état des ressources humaines de la caisse des écoles (état du personnel, mouvements, dépenses, assiduité, congés, formation et action sociale). Il sera présenté tous les deux ans.

Dans le cadre de la formation professionnelle, l'ensemble des agents de restauration affectés sur les cuisines de production ont bénéficié d'une formation sur leur site (une journée par cuisine) sur la sécurité au travail, soit un total de 21 journées. Toutes les chefs de cuisine ont pu acquérir de nouvelles techniques culinaires au cours d'un programme de trois jours de formation. Un membre du Comité de Gestion a donné, bénévolement, des cours sur l'apprentissage d'internet à nos employés de restauration volontaires. Ainsi, un premier groupe de 7 agents ont pu bénéficier de 5 séances d'environ une heure de 15h à 16h entre mai et juin 2013 et un second groupe de 8 agents entre novembre et décembre 2013.

Adhésion au Comité National d'Action Sociale

Depuis le 1^{er} septembre 2013, le comité de gestion a décidé d'adhérer au CNAS pour offrir à tous les agents de la Caisse des écoles une action sociale de qualité. Ainsi, les agents et leurs ayants droits peuvent bénéficier de : prime de rentrée scolaire, Noël des enfants, places de cinémas à 4€, écoute sociale, information juridique, plan épargne chèques-vacances bonifié, offres exclusives pour les vacances, prime de départ en retraite, diverses réductions dans les grandes enseignes, etc. La cotisation pour la période de septembre à décembre 2013 s'est élevée à 20 000 € pour les 330 agents.

Nouveaux rythmes scolaires

La mise en place des nouveaux rythmes scolaires à partir de la rentrée scolaire de septembre 2013, a permis de faire travailler 51 agents supplémentaires le mercredi sur nos restaurants scolaires. En complément, nous avons mis en place un partenariat avec la CASPE 5/13 afin de permettre aux agents de notre caisse de travailler pour le compte de la Ville dans les écoles du 13^{ème} pour faire des heures de ménage. Depuis la rentrée scolaire de septembre, 52 agents ont bénéficié d'un contrat de travail avec la CASPE 5/13 en complément des heures effectuées à la CdE13.

LES TRAVAUX ET LE REMPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS

Les travaux de mise aux normes et le remplacement des équipements se sont poursuivis. En 2013, les dépenses d'investissement et d'entretien ont atteint 1 646 823,63 €

dont 1 247 199,47 € pour les seuls investissements.

Exemples d'achats de matériels :

- > Mobiliers de la salle de restauration de la maternelle rue Tolbiac : 14 000 €
- > Mobiliers de la salle de restauration de l'élémentaire 37 rue du Château des Rentiers : 13 800 €
- > Mobiliers de la salle de restauration de la maternelle rue Jenner : 7 700 €
- > Libre-service complet de l'élémentaire 30 place Jeanne d'Arc : 30 740 €
- > Deux camions de livraison et une camionnette : 74 000 €
- > Machine à laver à avancement automatique Winterhalter pour l'école Estienne

Exemples de travaux financés sur les fonds propres de la Caisse des Écoles :

- > Rénovation complète de l'office de l'élémentaire P. Gourdault : 128 908 €
- > Restructuration de la cuisine de l'école Estienne, modernisation de la laverie et création d'une pièce de préparation froide : 194 000 €
- > Restructuration de l'espace « accueil » de la caisse des écoles la mairie : 113 000 €
- > Modernisation de la cuisine 31/37 rue du Château des Rentiers : 70 000 €
- > Modernisation de l'office de la maternelle rue Brillat Savarin : 19 000 €
- > Réalisation d'une chambre froide à la cuisine rue Dunois : 19 000 €

UNE MEILLEURE COMMUNICATION ET INFORMATION

LE SITE INTERNET DE LA CAISSE DES ÉCOLES

Depuis fin août 2010, la Caisse des Écoles du 13^{ème} a son propre site internet (<http://caissedesecolesparis13.fr/>). Les familles peuvent y trouver des informations sur les menus, les inscriptions, les tarifs, les séjours de vacances, des reportages sur les cuisines, etc. Les procès-verbaux des comités de gestion sont aussi publiés, ainsi que les rapports moraux d'activités et les résultats financiers.

LE NOUVEL ACCUEIL DES FAMILLES

En juin 2013 a été inauguré le nouvel espace « accueil » des familles de la caisse des écoles à la mairie du 13^{ème}. D'importants travaux de rénovation et d'embellissement ont été réalisés. Un système de ticket permet un accueil

individualisé. Une télévision a été installée afin de faire patienter plus agréablement les familles en leur présentant des informations relatives à la caisse des écoles.

DIVERS

Les menus sont envoyés directement aux familles par mail et par twitter toutes les semaines. Divers documents de communications sont créés : des affiches pour annoncer les menus spéciaux, des flyers joints aux factures pour informer sur les différentes démarches, etc. Les mails des familles envoyés sur caissedesecoles13@orange.fr sont traités immédiatement.

BILAN FINANCIER

COMPTE ADMINISTRATIF

La section de fonctionnement est excédentaire de 111 570,98 € pour la deuxième année consécutive. Ce résultat est lié à la passation de nouveaux marchés publics et à la centralisation de l'épicerie et des fruits frais, depuis janvier 2013, qui ont permis de réaliser d'importantes économies.

La section d'investissement est déficitaire de 574 747,46 €, ceci s'explique par les nombreux travaux réalisés durant l'année.

LA SECTION DE FONCTIONNEMENT

LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Pour l'année 2013, les recettes de fonctionnement se chiffrent à **12 933 625 €**.

Les principales recettes de ce chapitre se décomposent de la manière suivante :

- > Recettes familles : **5 263 847 €**
- > Subventions Ville de Paris : **7 035 305 €**

LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT

Les charges de fonctionnement pour l'exercice 2013 se chiffrent à **12 822 054 €**.

Les charges à caractère général

Ce chapitre regroupe toutes les dépenses annuelles récurrentes et nécessaires au fonctionnement de la Caisse des Écoles.

Les principaux postes de dépenses sont :

- > Achat de produits alimentaires : **3 390 03 €**
- > Achat de produits d'entretien : **265 539 €**

- > Eau-gaz-électricité : **288 947 €**
- > Contrats prestataires de service : **497 978 €**
- > Entretien et réparation : **406 674 €**
- > Centres de vacances : **246 118 €**

Les charges de personnel

Ce chapitre est constitué par l'ensemble des rémunérations du personnel de la Caisse des Écoles, par les charges sociales patronales liées à ces rémunérations : cotisations de sécurité sociale, cotisations de congés payés, supplément familial. Et ceci pour un montant de **6 589 765 €**.

La section de fonctionnement de l'exercice 2013 fait apparaître un excédent de **111 570 €**. Après reprise de l'excédent reporté (**736 966 €**), la section de fonctionnement fait apparaître un résultat de clôture de **848 537 €**.

LA SECTION D'INVESTISSEMENT

Les investissements 2013 d'un montant de **1 247 199 €** se décomposent de la manière suivante :

- > Rénovation et restructuration de cuisines (Estienne, P. Gourdault, B. Savarin, accueil CDE, 31/37 Château, etc.)
- > Achat de matériel de cuisine (marmite, lave-vaisselle, self, etc.)
- > Achat de mobilier de salle à manger (Jenner, 37 Château, Tolbiac)
- > Achat de camionnettes de livraison

La section d'investissement de l'exercice 2013 fait apparaître un déficit de **574 747 €**. Après reprise de l'excédent reporté (**1 041 737 €**), la section d'investissement fait apparaître un résultat de clôture de **466 990 €**.

	2012	2013
Excédent/Déficit de fonctionnement	324 132,50 €	111 570,98 €
Excédent/Déficit d'investissement	-211 853,04 €	- 574 747,46 €

Après affectation des résultats :

	2012	2013
Solde des réserves de fonctionnement	736 966,09 €	848 537,07 €
Solde des réserves d'investissement	1 041 737,62 €	466 990,16 €

Pour conclure, de chaleureux remerciements sont adressés à l'ensemble du personnel de la Caisse des Écoles du 13^{ème} arrondissement, pour son mérite et le professionnalisme dont il fait preuve dans l'accomplissement de ses tâches souvent difficiles, mais aussi pour la qualité du service proposé aux enfants de l'arrondissement quotidiennement.

1, Place d'Italie
75013 PARIS
Tel : 01 44 08 13 20
Fax : 01 43 31 49 96
www.caissedesecolesparis13.fr
caissedesecoles13@orange.fr



Une restauration scolaire de qualité