



Rapport moral et financier

Exercice
2015

1, PLACE D'ITALIE - 75013 PARIS
TÉL.: 01 44 08 13 20 - FAX : 01 43 31 49 96
www.caissedesecolesparis13.fr
Contact : caissedesecoles13@orange.fr

Une restauration scolaire de qualité



Rapport moral et financier

UNE RESTAURATION DE QUALITÉ 3

ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL ET DÉVELOPPEMENT
DU BIO 3

GOÛTERS EN MATERNELLES : DES APPORTS
PLUS ÉQUILIBRÉS 4

LES CENTRES DE LOISIRS 4

LES CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ 4

« OPÉRATION UN FRUIT À LA RÉCRÉ » 4

LES ÉDUCTIONS NUTRITIONNELLES 4

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 4

UNE SOLIDARITÉ FINANCIÈRE ET CULTURELLE 5

MODE DE FACTURATION ET RECOUVREMENT 5

LE FINANCEMENT 6

LES ACTIVITES CULTURELLES ET DE LOISIRS 6

LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL 7

LES RESSOURCES HUMAINES 7

LES TRAVAUX ET LE REMPLACEMENT DES
EQUIPEMENTS 8

UNE MEILLEURE COMMUNICATION 8

LE SITE INTERNET DE LA CAISSE DES ECOLES 8

LE NOUVEL ACCUEIL DES FAMILLES 8

DIVERS 9

BILAN FINANCIER 9

COMPTE ADMINISTRATIF 9

Exercice 2015

L'ordre du jour de notre Assemblée Générale appelle la présentation du compte rendu des travaux du Comité de Gestion pendant l'année 2015 et l'exposé de la situation financière au 31 décembre 2015.

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 Ecoles (budget, commission d'appel d'offres...). 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... En juin 2015 ont eu lieu les élections pour le renouvellement du 2ème collège de ce comité. Ont été élus Mélissa Brunet, Félicia Carsalade d'Ornano, Cécile Dalle, Ingrid Devillers, Déborah Herco, Carole Le Bihan, Marie-Sabine Magi, Cécile Manal, Salwa Ménard, Isabelle Pawlowski-Bonnetier, Marie Strub et Kais Idriss.

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 2015 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 24 mars 2016. Le rapport moral et financier 2015 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 10 mai 2016.

Depuis de nombreuses années, la Caisse des Ecoles 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

11 210 enfants sont inscrits en 2015 (mois de référence décembre). Le total des repas servis en 2015 par notre Caisse est de 2 068 351 pour 174 jours de fonctionnement. En 2014, 2 045 478 repas avaient été servis pour 174 jours de fonctionnement.

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

- 1 738 861 repas aux écoliers du 13^{ème} et aux élèves du collège G. Sand, du lycée Bachelard, de l'école Estienne
- 175 721 repas adultes (animateurs, enseignants, fonctionnaires municipaux et départementaux).
- Environ 6 000 repas sont servis chaque mercredi.

Équilibre nutritionnel et développement du bio :

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

La Caisse des Écoles s'attache à mettre en application les obligations du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 rendant obligatoires certains points du GEMRCN mis à jour en juillet 2015.

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 pêche 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. En 2015, la Caisse des Écoles propose un menu bio par semaine, trois composantes bio réparties sur les autres jours, et continue à servir du pain bio à tous les repas.

Afin d'améliorer la qualité et la diversité de nos menus, nous sommes continuellement à la recherche de nouveaux produits. C'est pourquoi nous rencontrons régulièrement les fabricants et distributeurs de produits alimentaires et nous participons aux divers salons relatifs à l'alimentation.

La gamme des produits labellisés – bio, MSC et Label Rouge – a encore augmenté :

Produits issus de l'agriculture biologique (*en gras, les nouveautés 2015*)

- Des légumes verts : haricots verts extra-fins, carottes rondelles, chou-fleur en fleurette, chou brocolis, trio de légumes
- Crudités/cuidités : tomates, betteraves cuites, pommes de terre, carottes
- 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, emmental, gouda, edam, **saint paulin**, petit suisse, yaourt avec morceaux de fraises, yaourt nature, yaourt vanille
- Œufs : omelette et œufs durs
- Entrée chaude : pizza
- Pâtisserie : tarte aux pommes
- **Epicerie : compote de pommes, riz, pâtes (coquillettes, spaghetti, penne, torsades), quinoa, boulgour, lentilles vertes, semoule de couscous**

Produits label rouge : maintien des **brochettes de dinde** (en plus du sauté de dinde proposé depuis plusieurs années)

Poissons MSC : *nouveautés 2015*

Filet de colin d'Alaska corn-flakes, filet de hoki de Nouvelle Zélande au basilic marqué au grill, filet de poisson blanc crumble, filet de colin d'Alaska tex-mex.

Le Plan Alimentation Durable 2015-2020 de la Ville de Paris :

En lien avec le Plan Climat Energie de Paris, l'objectif, d'ici 2020, est de servir 50% d'alimentation durable dans la restauration collective municipale. A cet objectif seront associés trois indicateurs mesurant respectivement l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, celle de produits locaux de saisons et enfin celle de produits labellisés Label Rouge, Marine Stewardship Council et pêche durable. En outre, la restauration collective municipale parisienne respectera les engagements pris par le Conseil

de Paris à savoir : 0 OGM, 100% d'œufs de poules élevées en plein air, 0 poisson d'espèces pêchées en eaux profondes, 0 huile de palme et diminution de 20% des produits carnés. En 2015, le pourcentage de produits de saison de la Caisse des Ecoles du 13^{ème} est de 77,5% (*calcul fait par la Ville de Paris*).

En 2015, nous avons atteint 38,1% contre 32% en 2014 et 28% en 2013 (bio, label rouge et MSC – en nombre de composants).

Goûters 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 368 494 goûters fournis en 2015.

La composition des goûters est établie par la Commission des Menus de la Caisse des Écoles de notre arrondissement, regroupant des parents d'élèves, des directeurs d'école, des chefs de cuisine, le service alimentation, 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. Les goûters 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.

Depuis juin 2015, ces commissions menus se déroulent au sein d'écoles, en présence de délégués de classes. En juin 2015, la commission s'est réunie à l'école élémentaire 53 A rue Baudricourt et en octobre au collège G. Sand.

Les centres de loisirs

La Caisse des Écoles élabore et sert les repas des centres de loisirs municipaux. En 2015, il y a eu 132 199 repas servis, dont 58 542 aux enfants.

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 3 Espaces Nature :

Vincennes « Dame Blanche », Vincennes « Fontenay », Parc interdépartemental de Choisy « nature »).

En 2015, la Caisse a livré 75 783 repas (82 479 en 2014).

«Opération un fruit à la récré»

L'« opération un fruit à la récré » (projet de Paris Santé Nutrition, de la Ligue contre le Cancer et de la Caisse des Ecoles) était 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. Cette opération s'est terminée à partir de septembre 2015.

Les éducations nutritionnelles

Le but de ces éducations nutritionnelles est de sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée de façon ludique. Ainsi sont proposés différents thèmes tels que : d'où viennent les aliments, base de l'équilibre alimentaire, collation et goûter, visites de cuisines et commission de menu avec participation au conseil d'enfants.

La diététicienne de la caisse des écoles a mené des éducations nutritionnelles en 2015 dans les écoles 37 rue du Château des Rentiers (CM1 et CLIS), 17/35 rue de la Pointe d'Ivry (PS, MS et GS), 53 A rue Baudricourt (les délégués de classe), et 40 rue Jenner (CP et CE1).

La qualité et la sécurité alimentaire :

La sécurité est une préoccupation légitime et importante pour tous. La Caisse des Ecoles emploie deux assistantes techniques (une seule depuis septembre 2015) 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'Étude 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 29 046 € en 2015 (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...), 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'Etat) 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. A 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...).

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 était composée de 8 tarifs jusqu'au 31 août 2015, puis de 10 tarifs à partir du 1er septembre 2015.

Mode de facturation et recouvrement :

Le prix moyen payé par les familles en 2015 est de 2,71 € pour un prix de revient du repas de 6,03€, soit 44,94 %. Le prix de revient par repas avec les activités annexes (classes de découverte, centres de vacances d'été et livres) s'élève à 6,23€.

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

	2015	2014
Produits alimentaires	1,67 €	1,69 €
Charges de personnel	3,42 €	3,40 €
Prestation de service	0,06 €	0,05 €
Entretien/location matériel et équipement	0,24 €	0,29 €
Fluides	0,15 €	0,14 €
Frais divers	0,10 €	0,11 €
Amortissement	0,39 €	0,38 €
Total	6,03 €	6,07 €

Tarifs (janv à déc)	Tranche QF	Prix d'un repas	Nombre de repas servis (hors adultes)	% 2015	% 2014
1	Inférieur ou égal à 234 €	0,13 €	75 426	4,34	3,59
2	Inférieur ou égal à 384 €	0,85 €	176 617	10,16	9,77
3	Inférieur ou égal à 548 €	1,62 €	217 759	12,52	13,19
4	Inférieur ou égal à 959 €	2,28 €	431 481	24,81	24,75
5	Inférieur ou égal à 1370 €	3,62 €	233 526	13,43	13,13
6	Inférieur ou égal à 1900 €	4,61 €	218 958	12,59	12,40
7	Inférieur ou égal à 2500 €	4,89 €	159 461	9,17	8,35
8	Inférieur ou égal à 3333 €	5,10 €	187 292	10,77	14,82
9	Inférieur ou égal à 5000 €	6 €	19 491	1,12	
10	Supérieur à 5000 €	7 €	18 850	1,08	

Modernisation et simplification du service :

12 542 paiements en ligne ont été effectués sur toute l'année 2015.

1 228 familles sont inscrites en prélèvement automatique. Depuis le 2^{ème} trimestre 2015, les familles peuvent payer directement sur leur smartphone.

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 Ecoles, tout type de repas confondu (restauration scolaire, centre de loisirs, centre de loisirs d'été, goûter...). Dans le cadre de cette réforme, la Ville de Paris a élaboré avec la Caisse des Ecoles du 13^{ème} une convention triennale incluant un contrat d'objectifs :

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

Cette subvention se compose ainsi :

👉 La subvention de restauration : 6 600 287 €

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

👉 La subvention départementale : 134 699 €

Elle correspond aux repas des collégiens et lycéens.

👉 La subvention « qualité » : 200 000 €

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...) : 169 578 € (169 330 € en 2014)

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 42,45% du budget de la Caisse des Ecoles. **La subvention de la Ville de Paris correspond à 55,09%.**

Les activités culturelles et de loisirs

➔ LES SÉJOURS DE VACANCES :

340 enfants du 13^{ème} sont partis en vacances avec la Caisse des Écoles en 2015 (soit 3420 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 roulettes, etc.), mais aussi un séjour linguistique pour adolescents en Angleterre.

- Le prix de revient par jour (transport compris) : 72,25 € (70,69 € en 2014)
- Participation moyenne des familles par jour : 14,56 € (16,05 € en 2014)
- Subvention de la Ville de Paris : 169 578 € (169 330 € en 2014)
- Coût pour la Caisse des Écoles : 76 670,20 € (76 670,20 € en 2014)

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 2015, la Caisse des Écoles a édité une brochure en 6 pages afin de présenter aux familles les séjours de vacances de manière attrayante. Les brochures ont été jointes aux factures de mars/avril.

➔ LES CLASSES DE DÉCOUVERTE :

En 2015, **18 classes** (comme en 2014) 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) : **377 enfants**, soit 18855 journées, dont 5 classes de grandes sections d'écoles maternelles et 13 classes élémentaires (CP) réparties en 6 classes à la mer, 6 en équitation, 2 en cirque et 4 en ferme et environnement.

Cette activité spécifique à la Caisse des Écoles du 13^{ème} ne reçoit aucune subvention de la ville, ce qui représente une dépense de 74 581,30 € (en 2014, il était de 74 581,30 €).

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 33,69 €
> 20 % pour le tarif 2	soit 67,39 €
> 30 % pour le tarif 3	soit 101,08 €
> 40 % pour le tarif 4	soit 134,78 €
> 50 % pour le tarif 5	soit 168,47 €
> 60 % pour le tarif 6	soit 202,17 €
> 70 % pour le tarif 7	soit 235,86 €
> 80 % pour le tarif 8	soit 269,56 €

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 2015 :

- La belle lisse poire du prince de Motordu (1660 élèves de GSM et jardins d'enfants),
- Le dessous des cartes junior (1412 élèves de CM2).

Le coût de cette opération s'est élevé à 22 664,84 € TTC (aucune subvention de la Ville de Paris).

En 2015, 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 Ecoles 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 23 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 ». A travers cette action, les enfants découvrent leurs possibilités corporelles et ils exercent leurs capacités motrices dans diverses situations.

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** (Comité Technique, Commission Administrative Paritaire et Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail) et organise régulièrement des **réunions du personnel**. En décembre 2014, les élections pour le renouvellement des représentants du personnel se sont tenues. 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. Il a été augmenté en 2015, à la demande des représentants du personnel pour les agents à temps partiel.

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 réduction du gaspillage alimentaire, soit un total de vingt journées. Cinq agents de restauration ont bénéficié d'une formation « équipe évolutive » afin de les former au métier de cuisinier dans la perspective des futurs départs en retraite. Elle a débuté en septembre 2015 et doit s'achever au plus tard en décembre 2016 par un examen validant les compétences acquises.

Les représentants du personnel ont pu bénéficier d'une journée de formation sur le fonctionnement du CHSCT.

En 2015, la caisse des écoles compte 323 salariés dont 16 administratifs.

Depuis le 1^{er} septembre 2015, des badgeuses (contrôle du temps de travail) ont été mises en place sur cinq cuisines centrales à titre expérimental. Cette nouveauté a été perçue de façon positive par les agents concernés.

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 2015 s'est élevée à 63 720€ pour les 323 agents, qui ont eux-mêmes bénéficié au total de 45 901€ au titre des diverses prestations offertes.

Programme de titularisations

En partenariat avec la Mairie de Paris, le service des ressources humaines de la CdE13 travaille afin d'organiser des sélections professionnelles et des concours dans le cadre de la loi de déprécarisation. Ainsi, vingt agents ont été nommés stagiaires en octobre 2015, le programme se poursuivant en 2016.

Les travaux et le remplacement des équipements

En 2015, les dépenses d'investissement et d'entretien ont atteint 832 043,65 € dont 778 745,64 € pour les seuls investissements.

Exemples d'achats de matériels et de travaux financés par les fonds propres de la Caisse des écoles :

➔ TRAVAUX :

- Restructuration complète de la cuisine du groupe scolaire 47, avenue d'Ivry ;
- Réfection de la laverie de l'école élémentaire 40, rue du Château des Rentiers (carrelage et plomberie) et achat d'une machine à capot Winterhalter à récupération d'énergie ;
- Réfection de la laverie du groupe scolaire 30/32 Place Jeanne d'Arc (achat d'un nouveau lave-vaisselle à avancement automatique, remplacement de la hotte d'aspiration des buées, réfection du carrelage, plomberie).

➔ MATÉRIELS :

- Achat de nouveaux mixers, chariots de service, conteneurs isothermes, armoires froides, armoires chaudes, chauffe-assiettes...
- Achat d'un vario cooking pour le 47 Ivry

UNE MEILLEURE COMMUNICATION ET INFORMATION

Le site internet de la caisse des écoles

Depuis fin août 2010, la Caisse des Ecoles 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.

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...

Les mails des familles envoyés sur caissedesecoles13@orange.fr sont traités immédiatement.

BILAN FINANCIER

Compte administratif

La section de fonctionnement est excédentaire de 12 864,43 €.

La section d'investissement est excédentaire de 20 510,50 €.

➔ LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Pour l'année 2015, les recettes de fonctionnement se chiffrent à **12 895 632 €**.

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

- > Recettes familles : **5 471 247 €**
- > Subventions Ville de Paris : **7 212 564 €**

➔ LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT

Les charges de fonctionnement pour l'exercice 2015 se chiffrent à **12 882 768 €**.

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 : **3 455 679 €**
- > Achat de produits d'entretien : **189 410 €**
- > Eau-gaz-électricité : **318 955 €**
- > Contrats prestataires de service : **524 234 €**
- > Entretien et réparation : **170 012 €**

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 **7 043 978 €**.

➔ LA SECTION D'INVESTISSEMENT

Les investissements 2015 d'un montant de **778 745 €** se décomposent de la manière suivante :

- > Rénovation et restructuration de cuisines
- > Achat de matériel de cuisine (marmite, lave-vaisselle, self, etc.)

	2014	2015
Excédent/Déficit de fonctionnement	- 29 388,11 €	12 864,43 €
Excédent/Déficit d'investissement	- 43 193,76 €	20 510,50 €

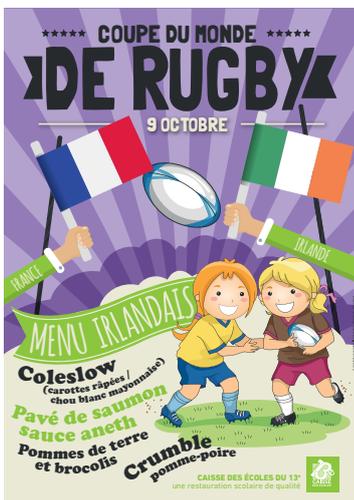
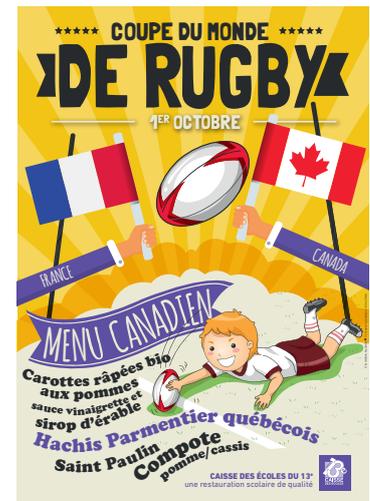
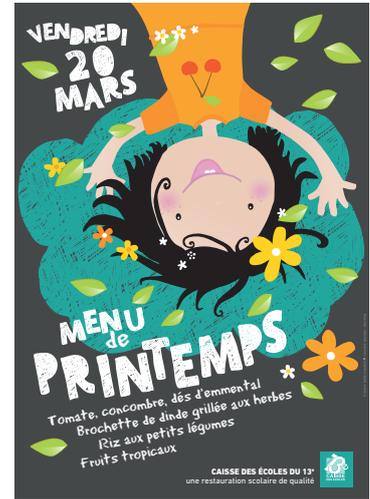
Après affectation des résultats :

	2014	2015
Solde des réserves de fonctionnement	819 148,96 €	832 013 €
Solde des réserves d'investissement	423 796,40 €	444 306 €

Pour conclure, de chaleureux remerciements sont adressés à l'ensemble du personnel de la Caisse des Ecoles 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.

ANNEXES

Menus à thème de l'année 2015



Travaux de l'année 2015

➔ NOUVELLE LAVERIE DE LA CUISINE 32 PLACE JEANNE D'ARC :



➔ NOUVELLE CUISINE DU GROUPE SCOLAIRE 47 AVENUE D'IVRY :



Zone de cuisson



Laverie



Zone de prétraitement et déconditionnement



Variocooking



Zone de préparation froide