



# Rapport moral et financier

Exercice  
**2017**

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

GOÛTERS EN ÉLÉMENTAIRES : NOUVEAUTÉ 4

LES CENTRES DE LOISIRS 4

LES CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ 4

LES ÉDUCTIONS NUTRITIONNELLES 4

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 5

## UNE SOLIDARITÉ FINANCIÈRE ET CULTURELLE 5

MODE DE FACTURATION ET RECOUVREMENT 5

LE FINANCEMENT 6

LES ACTIVITÉS CULTURELLES ET DE LOISIRS 6

## LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL 8

LES RESSOURCES HUMAINES 8

LES TRAVAUX ET LE REMPLACEMENT DES  
ÉQUIPEMENTS 8

## UNE MEILLEURE COMMUNICATION 9

LE SITE INTERNET DE LA CAISSE DES ÉCOLES 9

DIVERS 9

## DÉVELOPPEMENT DURABLE 9

## BILAN FINANCIER 10

COMPTE ADMINISTRATIF 10

## ANNEXES 11

## Exercice 2017

L'ordre du jour de notre Assemblée Générale appelle la présentation du compte rendu des travaux du Comité de Gestion pendant l'année 2017 et l'exposé de la situation financière au 31 décembre 2017.

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, commission sociale...). 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... Le Comité de Gestion se réunit au moins cinq fois dans l'année en assemblée plénière.

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 2017 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 15 mars 2018. Le rapport moral et financier 2017 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 20 mai 2018.

Depuis de nombreuses années, la Caisse des École 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

## Nombre d'enfants inscrits (mois de référence décembre)

2017	2016	2015	2014	2013	2012
11 436	11 439	11 575	11 781	11 804	11 630

La caisse des écoles nourrit 72 établissements (28 écoles maternelles, 28 écoles élémentaires, 7 polyvalentes, une école supérieure d'Art, un lycée professionnel, un collège et 4 jardins d'enfants).

11 436 enfants sont inscrits en 2017 (mois de référence décembre). Le total des repas servis en 2017 par notre Caisse est de 2 041 385 pour 178 jours de fonctionnement. En 2016, 2 036 725 repas avaient été servis pour 174 jours de fonctionnement.

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

- 1 844 963 repas aux écoliers du 13<sup>ème</sup> et aux élèves du collège G. Sand, du lycée Bachelard, de l'école Estienne
- 196 422 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<sup>ème</sup> et de la Caisse des Écoles, et envoyés par mail aux familles qui le souhaitent.

En 2017, les commissions de menus se sont déroulées en présence des délégués de classe dans les établissements suivants : les écoles 5 et 7 rue de la Providence (école A et B), l'école élémentaire 173 rue du château des Rentiers et l'école élémentaire 5 rue Damesme. Des commissions des menus ont également été réalisées en janvier et novembre 2017 au collège Georges Sand.

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 pêcherie qui a prélevé le poisson certifié s'inscrit dans un principe de durabilité et de respect de l'environnement)
- ☛ des sautés et brochettes de dinde label rouge proposés plusieurs fois.
- ☛ des « menus bio » ont été mis en place depuis septembre 2011. En 2017, la Caisse des Écoles propose davantage de composantes bio répartis sur toute la semaine, à chaque repas et pour toutes les catégories de produits. Par ailleurs la Caisse des Écoles continue à servir du pain bio à tous les repas.
- ☛ intégration de menus végétariens une fois par semaine.
- ☛ proposition d'un menu « de proximité » en septembre 2017.

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 2017)

- ☛ Des légumes verts : haricots verts extra-fins, carottes rondelles, chou-fleur en fleurette, chou brocolis, trio de légumes, **petits pois**
- ☛ Crudités/cuidités : tomates, betteraves cuites, pommes de terre, carottes, **salades vertes, concombre**
- ☛ Fruits : banane, kiwi, orange, pomme (selon un calendrier de saisonnalité transmis par le fournisseur des fruits et légumes), **pastèques, raisins, prunes, poires, clémentines**
- ☛ Produits laitiers : lait nature demi-écrémé, camembert, emmental, gouda, edam, saint Paulin, petit suisse, yaourt avec morceaux de fraises, yaourt nature, yaourt vanille, yaourt citron, fromage blanc nature, yaourt aux fruits mixés, **crèmes dessert vanille, yaourts avec morceaux de pêches, yaourts aromatisés abricot, crème dessert chocolat**
- ☛ Œufs : omelette et œufs durs
- ☛ Entrée chaude : pizza
- ☛ Pâtisserie : tarte aux pommes

👉 **Épicerie** : compote de pommes, riz, pâtes (coquillettes, spaghetti, penne, torsades), quinoa, boulgour, lentilles vertes, semoule de couscous, blé, **pain aux fruits secs et pain aux pépites de chocolat**

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

**Poissons MSC** : 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 (un repas végétarien par semaine).

**En 2017, nous avons atteint 48.60% contre 45.70% en 2016 et 38.1% en 2015 (bio, label rouge et MSC – en nombre de composants).**

**Goûters en maternelles : des apports plus équilibrés**

Le Goûter 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.

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 380 034 goûters fournis en 2017.

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.

**Goûters en élémentaires : nouveauté**

Depuis septembre 2017, la Caisse des Écoles distribue à toutes les écoles élémentaires un goûter équilibré aux élèves inscrits aux activités périscolaires (études, ateliers bleus, BCD) de 16h30 à 18h.

Le personnel de la Caisse des Écoles travaille donc de 15h30 à 17h30 pour préparer les goûters (vaisselle, eau, découpe des fruits...), distribuer et aider au « tartinage », nettoyer et désinfecter le réfectoire.

Ce goûter est facturé par la Caisse des Écoles sur la base de 10 tarifs allant de 0.10€ à 1.10€ selon les revenus des familles. Ces recettes provenant des familles ne couvrent que l'achat des denrées alimentaires. La charge financière pour la Caisse des Écoles concernant le personnel est de 84 962 € en 2017.

**Les centres de loisirs**

La Caisse des Écoles élabore et sert les repas des centres de loisirs municipaux. En 2017, il y a eu 71 252 repas servis, dont 64 452 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<sup>ème</sup> et 3 Espaces Nature : Vincennes « Dame Blanche », Vincennes « Fontenay », Parc interdépartemental de Choisy « nautique »).

Repas livrés en juillet et août 2017 sur les Espaces Nature			
Convives	Vincennes Dame Blanche	Vincennes Fontenay	Choisy nautique
Enfants	240/jour	144/jour	144/jour

En 2017 la Caisse des Écoles a livré sur les centres de loisirs du 13<sup>ème</sup> et les 3 Espaces Natures **66 759 repas** (79 277 en 2016).

**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 2017 dans les écoles 64 Dunois élémentaire (CE1), 40 Jenner élémentaire (2 classes de CP avec deux interventions par classe), 37 château des rentiers élémentaire (les CE2, CM1 et CM2) 173 rue château des rentiers (les classes du CP et CE1 : avec deux interventions par classe), 30 place Jeanne d'arc élémentaire (toutes les classes du CP au CM2). Les élèves peuvent ainsi aussi visiter les cuisines et discuter avec le personnel de la Caisse des Écoles.

## La qualité et la sécurité alimentaire

La sécurité est une préoccupation légitime et importante pour tous. La Caisse des Écoles emploie deux assistants 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 ». L'une d'entre eux 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 55 341 € en 2016 (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 :

Deux assistants techniques, aux compétences complémentaires pour l'hygiène et la qualité (une diététicienne qualifiée et un assistant qualité cuisinier) 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 et publie sur le site « Alim'confiance » le résultat de l'inspection (très satisfaisant, satisfaisant, à améliorer, à corriger). 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 est composée de 10 tarifs depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2015.

### Mode de facturation et recouvrement

Le prix moyen payé par les familles en 2017 est de 2.82 € pour un prix de revient du repas de 6.12 €, soit 46,08 %. Le prix de revient par repas avec les activités annexes (classes de découverte, centres de vacances d'été et livres) s'élève à 6.43 €.

Tarifs (janv. à déc.)	Tranche QF	Prix d'un repas	Nombre de repas servis (hors adultes)	% 2017	% 2016
1	Inférieur ou égal à 234 €	0,13 €	57 412	3.33	3,63
2	Inférieur ou égal à 384 €	0,85 €	144 963	8.40	8,82
3	Inférieur ou égal à 548 €	1,62 €	215 297	12.48	12,16
4	Inférieur ou égal à 959 €	2,28 €	465 711	27.00	26,64
5	Inférieur ou égal à 1370 €	3,62 €	228 603	13.25	13,52
6	Inférieur ou égal à 1900 €	4,61 €	228 260	13.23	12,97
7	Inférieur ou égal à 2500 €	4,89 €	174 922	10.14	10,05
8	Inférieur ou égal à 3333 €	5,10 €	117 223	6.80	6,95
9	Inférieur ou égal à 5000 €	6 €	52 576	3.05	2,86
10	Supérieur à 5000 €	7 €	39 968	2.32	2,41

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

	2017	2016
<b>Produits alimentaires</b>	<b>1.65 €</b>	1,68 €
<b>Charges de personnel</b>	<b>3.42 €</b>	3,45 €
<b>Prestation de service</b>	<b>0,05 €</b>	0,05 €
<b>Entretien/location matériel et équipement</b>	<b>0.28 €</b>	0,23 €
<b>Fluides</b>	<b>0.14 €</b>	0,15 €
<b>Frais divers</b>	<b>0,19 €</b>	0,19 €
<b>Amortissement</b>	<b>0.39 €</b>	0,44 €
<b>Total</b>	<b>6.12 €</b>	6,19 €

#### Modernisation et simplification du service :

15 340 paiements en ligne ont été effectués sur toute l'année 2017.

1 306 familles sont inscrites en prélèvement automatique.

## Le financement

Depuis le 1<sup>er</sup> 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...). Dans le cadre de cette réforme, la Ville de Paris a élaboré avec la Caisse des Écoles du 13<sup>ème</sup> 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 : 7 041 637 €

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

#### 👉 La subvention départementale : 140 667 €

Elle correspond aux repas des collégiens et lycéens.

#### 👉 La subvention « qualité » : 207 233 €

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...) : 172 370 € (166 655 € en 2016)

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 42.32% du budget de la Caisse des Écoles. **La subvention de la Ville de Paris correspond à 57.65%.**

## Les activités culturelles et de loisirs

### 👉 LES SÉJOURS DE VACANCES :

**350 enfants** du 13<sup>ème</sup> sont partis en vacances avec la Caisse des Écoles en 2017 (soit 3 630 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, mais aussi un séjour linguistique pour adolescents en Angleterre.

- Le prix de revient par jour (transport compris) : 77.64 € (75.88 € en 2016)
- Participation moyenne des familles par jour: 15.40 € (15.64 € en 2016)
- Subvention de la Ville de Paris : 172 370 € (166 655 € en 2016)
- Coût pour la Caisse des Écoles : 53 780 € (41 837.90 € en 2016)

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 2017, la Caisse des Écoles a édité une brochure en 7 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 DECOUVERTE :

En 2017, **17 classes** (18 classes en 2016) 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 CE2) : **404 enfants**, soit 2020 journées, dont 3 classes de grandes sections d'écoles maternelles et 14 classes élémentaires (CP/CE1) réparties en 6 classes à la mer, 5 en équitation, 1 en cirque et 5 en ferme et environnement.

Cette activité spécifique à la Caisse des Écoles du 13<sup>ème</sup> ne reçoit aucune subvention de la ville, ce qui représente une dépense de 85 200 € (en 2016, elle était de 75 528.23 €).

Comme pour la restauration scolaire, les 10 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 :

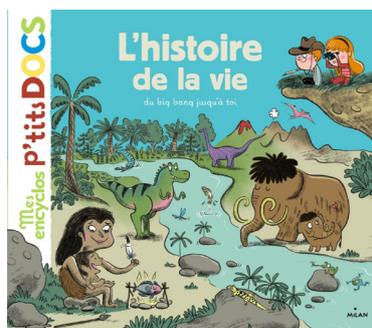
> 10 % du prix de revient pour le tarif 1	soit 35.88 €
> 15 % pour le tarif 2	soit 53.82 €
> 20 % pour le tarif 3	soit 71.77 €
> 30 % pour le tarif 4	soit 107.53 €
> 40 % pour le tarif 5	soit 143.53 €
> 50 % pour le tarif 6	soit 179.42 €
> 60 % pour le tarif 7	soit 215.30 €
> 70 % pour le tarif 8	soit 251.18 €
> 80 % pour le tarif 9	soit 287.06 €
> 90 % pour le tarif 10	soit 322.95 €

Une remise de 10 % est accordée à partir du 2<sup>ème</sup> enfant de la même famille participant à une classe de découverte.

### ➔ LA DISTRIBUTION DE LIVRES-CADEAU EN FIN D'ANNÉE :

La Caisse des Écoles a distribué en 2017 :

- L'Histoire de la vie (1539 élèves de GSM et jardins d'enfants),
- L'Architecture (1431 élèves de CM2).



Le coût de cette opération s'est élevé à 39 775.14 € TTC (aucune subvention de la Ville de Paris).

En 2017, 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.

# LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL

## Les ressources humaines

Cette année, nous avons souhaité mettre l'accent sur l'amélioration des conditions de travail des agents de restauration. Ainsi, de nombreux travaux dans les cuisines, offices et laveries ont été réalisés. L'achat de nouveaux appareils et ustensiles de cuisine ont facilité le travail des équipes. Un nouvel assistant technique a été embauché en mars 2017, ce qui a permis un accompagnement plus soutenu des agents de restauration en situation de travail. De nombreuses réunions et visites de cuisines ont été organisées permettant un dialogue constant. Les 47 agents titulaires ont été reçus en entretien annuel d'évaluation par le Directeur et son adjointe.

D'un point de vu statutaire, l'année 2017 a été bénéfique pour tous. En effet, le protocole sur les parcours professionnels, les carrières et les rémunérations (PPCR) a permis une revalorisation des carrières de tous les agents. Enfin, 29 agents titulaires ont été promus au grade supérieur, sur proposition de la caisse des écoles, à l'occasion des CAP de la ville de Paris.

**Dans le cadre de la formation professionnelle**, les 19 chefs de cuisine ont bénéficié d'une formation leur permettant d'acquérir le titre de sauveteur, secouriste du travail. L'ensemble des agents des cuisines ont été formés sur l'hygiène en restauration collective. Et enfin, les agents administratifs ont bénéficié de formations dans leur domaine de compétence pour un total de 16 jours.

En 2017, la Caisse des écoles compte 308 salariés dont 15 administratifs.

### Adhésion au Comité National d'Action Sociale

La cotisation pour 2017 s'est élevée à 63 054 € pour les 308 agents, qui ont eux-mêmes bénéficié au total de 47 175 € au titre des diverses prestations offertes.

### Goûters en élémentaire

La généralisation du goûter dans les écoles élémentaires a permis à 34 agents volontaires de travailler deux heures de plus par jour, soit une journée de travail égale à 7h au lieu de 5h auparavant.

Pour finir, nous souhaitons remercier trois chefs de cuisine ayant fait valoir leur droit à la retraite en juin 2017, pour leur travail et leur dévouement au service des enfants de notre arrondissement. Il s'agit de Josette BUNES (cuisine 103 avenue de Choisy), Khedidja BOUHATTA (cuisine 4 bis avenue de Choisy) et Léonce DRU (cuisine Arago).

## Les travaux et le remplacement des équipements

En 2017, les dépenses d'investissement et d'entretien ont atteint 1 131 423 € dont 908 197 € pour les seuls investissements.

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

### ➔ TRAVAUX :

- Rénovation de la laverie de l'école maternelle 11 rue Croulebarbe ;
- Rénovation de la laverie de l'école élémentaire 5 rue Damesme ;
- Rénovation de la laverie du collège Georges Sand ;
- Rénovation de la laverie et des vestiaires de l'école maternelle 40 rue Vandrezanne ;
- Rénovation de l'espace cuisson de la cuisine centrale Corvisart.

### ➔ MATÉRIELS :

- Achat de nouveaux mixers, chariots de service, conteneurs isothermes, armoires froides, armoires chaudes, chauffe-assiettes, lave mains...
- Achat de 2 lave-vaisselle dont un à avancement automatique (Ecole Croulebarbe et Collège Georges Sand)
- Depuis la rentrée 2017, achat de petits matériels afin d'améliorer l'ergonomie de certains postes de travail (couverts de service pour les réfectoires élémentaires en service à table ; ustensiles divers ; couteaux mieux adaptés ; etc.)

D'autre part, dans le cadre du budget participatif et à la demande des parents d'élèves, des travaux ont été réalisés dans les réfectoires suivants :

- Embellissement et insonorisation du réfectoire de l'élémentaire Vandrezanne,
- Embellissement et insonorisation du réfectoire de la polyvalente d'Izieu,
- Embellissement et insonorisation des réfectoires du 47 Ivry.

# UNE MEILLEURE COMMUNICATION ET INFORMATION

## Le site internet de la caisse des écoles

Depuis fin août 2010, la Caisse des Écoles du 13<sup>ème</sup> 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](mailto:caissedesecoles13@orange.fr) sont traités immédiatement.

# DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le développement durable est une forme de développement économique ayant pour objectif principal de concilier le progrès économique et social avec la préservation de l'environnement, ce dernier étant considéré comme un patrimoine devant être transmis aux générations futures.

Depuis le 4 janvier 2016, notre Caisse des Écoles participe au programme éco-responsable et solidaire de recyclage de Cèdre, membre du réseau ELISE.

Cèdre est une Entreprise Adaptée, homologuée par la DIRECCTE Ile-de-France, qui emploie plus de 40 travailleurs handicapés.

Le recyclage du papier emploie 5 personnes quand l'élimination par incinération n'en fait travailler qu'une seule pour le même volume !

Tout le personnel administratif de la Caisse des Écoles se met donc au tri de ses différents papiers qui seront collectés, puis triés et recyclés par cette entreprise.

Ce tri (1 108 kg) a permis les bénéfices environnementaux suivants :

- L'équivalent de 21 arbres sauvés ;
- L'équivalent de 33 240 litres d'eau économisés ;
- L'équivalent de 609 kg de CO<sub>2</sub> préservés.

En 2017, la Caisse des Écoles a fait de gros progrès en alimentation durable labellisée, ainsi qu'en développement durable avec notamment :

- Tri des déchets et recyclage des capsules de café au secrétariat ;
- Mise en service, en septembre 2017, d'un véhicule 100% électrique à la lingerie en remplacement d'un utilitaire diesel ;
- Mise en service d'un triporteur 100% électrique et suppression d'un utilitaire diesel ;
- Réorganisation des tournées des cuisines centrales, depuis la rentrée 2017, afin de réduire les distances parcourues ;
- Déplacements d'un factotum (« homme à tout faire ») à bord d'un vélo triporteur à assistance électrique ;
- Installation systématique de machines à laver à récupération de chaleur lors de remplacement à neuf (économie d'eau et d'énergie) ;
- Optimisation et rationalisation de la gestion des achats de matériels d'hygiène et de nettoyage en fonction des besoins.

# BILAN FINANCIER

## Compte administratif

La section de fonctionnement est excédentaire de 96 499 €.  
La section d'investissement est déficitaire de 155 375 €.

### ➔ LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Pour l'année 2017, les recettes de fonctionnement se chiffrent à **13 213 731 €**.

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

- > Recettes familles : **5 574 954 €**
- > Subventions Ville de Paris : **7 561 907 €**

### ➔ LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT

Les charges de fonctionnement pour l'exercice 2017 se chiffrent à **13 117 232 €**.

#### 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 : **3 449 646 €**
- > Achat de produits d'entretien : **245 387 €**
- > Eau-gaz-électricité : **290 309 €**
- > Contrats prestataires de service : **536 272 €**
- > Entretien et réparation : **223 225 €**

#### 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 **7 067 346 €**. La part des charges de personnels représente 53,9% des dépenses totales.

### ➔ LA SECTION D'INVESTISSEMENT

Les investissements 2017 d'un montant de **908 197 €** se décomposent de la manière suivante :

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

	Au 31.12.2016	Au 31.12.2016
<b>Excédent/Déficit de fonctionnement</b>	244 750,39€	<b>96 499 €</b>
<b>Excédent/Déficit d'investissement</b>	165 108,01€	<b>- 155 375 €</b>

Après affectation des résultats :

	Au 01.01.2017	01.01.2018
<b>Solde des réserves de fonctionnement</b>	1 076 764 €	<b>1 173 263 €</b>
<b>Solde des réserves d'investissement</b>	609 415 €	<b>454 040 €</b>

Pour conclure, de chaleureux remerciements sont adressés à l'ensemble du personnel de la Caisse des Écoles du 13<sup>ème</sup> 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 2017

