



Rapport moral et financier

Exercice
2019

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

NOUVELLES RECETTES 2019 4

GOÛTERS EN MATERNELLES : DES APPORTS
PLUS ÉQUILIBRÉS 4

GOÛTERS EN ÉLÉMENTAIRES 5

LES CENTRES DE LOISIRS 5

LES CENTRES DE LOISIRS D'ÉTÉ 5

LES ÉDUCTIONS NUTRITIONNELLES 5

LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE 5

UNE SOLIDARITÉ FINANCIÈRE ET CULTURELLE 6

MODE DE FACTURATION ET RECOUVREMENT 6

LE FINANCEMENT 7

LES ACTIVITÉS CULTURELLES ET DE LOISIRS 7

LE BIEN-ÊTRE DU PERSONNEL 8

LES RESSOURCES HUMAINES 8

LES TRAVAUX ET LE REMPLACEMENT DES
ÉQUIPEMENTS 9

UNE MEILLEURE COMMUNICATION 9

LE SITE INTERNET DE LA CAISSE DES ÉCOLES 9

DIVERS 9

DÉVELOPPEMENT DURABLE 9

BILAN FINANCIER 11

COMPTE ADMINISTRATIF 11

ANNEXES 12

MENUS À THÈME DE L'ANNÉE 2019 12

SÉANCE PUBLIQUE D'ENGAGEMENT « MON
RESTAU RESPONSABLE® » 13

CHARTRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE 14

SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS 18

Exercice 2019

L'ordre du jour de notre Comité de Gestion appelle la présentation du compte rendu des travaux du Comité de Gestion pendant l'année 2019 et l'exposé de la situation financière au 31 décembre 2019.

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, 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 2019 a été adopté par le Comité de Gestion dans sa séance du 05 mars 2020. Le rapport moral et financier 2019 est présenté ce jour.

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 octobre)

2019	2018
9.788	9.580

9.788 enfants sont inscrits en 2019 (mois de référence octobre). Le total des repas servis en 2019 par notre Caisse est de 2.043.008 pour 176 jours de fonctionnement. En 2018, 2.034.033 repas avaient été servis pour 175 jours de fonctionnement.

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

- 1.855.920 repas aux écoliers du 13^{ème} et aux élèves du collège G. Sand, du lycée Tagore, de l'école Estienne.
- 187.088 repas adultes (animateurs, enseignants, fonctionnaires municipaux et départementaux).
- Environ 6.970 repas sont servis chaque mercredi.

Équilibre nutritionnel et développement du bio :

Les menus sont élaborés environ tous les deux 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.

En 2019, les commissions de menus se sont déroulées en présence des délégués de classe dans les établissements suivants : l'école élémentaire 13 rue Vulpian, l'école élémentaire Baudricourt (B), l'école élémentaire 8 rue Küss, l'école Primo Levi et l'école élémentaire 9 rue Franc-Nohain.

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) ;
- La majorité des 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 bœuf certifié Viande Bovine Française pour tous les enfants de l'arrondissement (race à viande charolaise ou limousine) ;
- Une amélioration de la qualité de la viande
 - bœuf origine France (émincé de bœuf label rouge, steak haché bio)
 - veau origine France
 - porc origine France (jambon de porc label rouge)
 - poulet non Label rouge peut être servi mais il est au minimum « certifié »
 - volaille Label rouge :
 - Sauté, rôti, jambon et brochette de dinde label rouge
 - Poulet label rouge de proximité du Gâtinais : visite de l'exploitation en 2019
- Des sautés et brochettes de dinde label rouge proposés plusieurs fois.
- Des « menus bio » ont été mis en place depuis septembre 2011. Depuis 2018, la Caisse des Écoles propose davantage de composantes bio (environ 50%) 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 de 4 menus « de proximité » en 2019

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 (environ 50%)

- 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 de 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.

Produits d'île de France bio présents régulièrement aux menus :

- 👉 Carottes râpées bio, concombre bio, tomate bio
- 👉 Lentilles bio
- 👉 Yaourt aromatisé bio et fromage blanc nature bio
- 👉 Pomme bio, poire bio

Recettes de plats végétariens préparés par nos cuisiniers : pour remplacer progressivement les produits du type steak de céréales et soja :

- 👉 Riz bio à l'indienne
- 👉 Penne bio sauce aux lentilles corail
- 👉 Penne bio sauce fromagère
- 👉 Couscous végétarien (semoule complète bio)

Les produits BIO servis depuis 2018 :

- 👉 Aiguillette de pain bio aux pépites de chocolat
- 👉 Aiguillettes de pain bio aux raisins secs
- 👉 Melon bio
- 👉 Steak haché bio
- 👉 Liégeois au chocolat bio

Produits frais de notre boulanger au goûter :

- 👉 Pain bio semi-complet, au sésame ou au chia (pour les tartines)
- 👉 Baguette viennoise nature ou aux pépites de chocolat
- 👉 Pain au lait individuel
- 👉 Aiguillettes de pain bio aux pépites de chocolats ou aux raisins secs
- 👉 Briochettes individuelles (nature, aux grains de sucre ou aux pépites du chocolat)

Nouvelles recettes 2019 :

L'année 2019 a vu la mise en place de nouvelles recettes :

- 👉 Salade de fruits frais de saison
- 👉 Tagliatelle sauce minestrone (recette végétarienne)
- 👉 Sauce : Sauce au beurre blanc, sauce au beurre blanc citronné, sauce polynésienne, fondue de légumes
- 👉 Potage : Potage Parmentier, velouté de panais et carottes jaunes
- 👉 Entrée froide à base de céréales et de crudité : céréales gourmandes et méli-mélo gourmand

- 👉 Entrée : carottes râpées, endives et pommes, chou blanc au fromage frais et curry, salade crétoise (tomate, concombre, poivrons, dés de brebis et olives noires), salade automnale (salade noix et raisins frais)

- 👉 Route des fromages et des pains : mise en place de différents fromages : pont l'Evêque, mini buchette de chèvre, Rouy, sauce fromagère au Cantal, brie

- 👉 Nouvelle recette réussi du gratin Dauphinois proposé à Noël

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 2019, nous avons atteint 56,10% contre 54,30% en 2018 et 48,60% en 2017 (50,4% en bio, 2,4% en label rouge et 3,3% en MSC).

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 299.728 goûters fournis en 2019.

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 2019,

la commission s'est réunie aux écoles élémentaires Vulpian, Baudricourt B, Küss, Primo Lévi et Franc-Nohain.

Goûters en élémentaires :

Depuis septembre 2017, la Caisse des Ecoles distribue à toutes les écoles élémentaires un goûter équilibré aux élèves inscrits aux activités périscolaires (études, ateliers bleus, BCD) de 16h30 à 18h00.

Afin d'assurer une meilleure qualité de service, les horaires du personnel de la Caisse des Ecoles ont été modifiés en 2018. Le personnel de la Caisse des Ecoles travaille donc de 15h45-17h45 pour préparer les goûters (vaisselle, eau, découpe des fruits...), distribuer et aider au « tartinage », nettoyer et désinfecter le réfectoire.

En 2019, les agents chargés du goûter ont bénéficié d'une formation sur les points suivants :

- Rappels des règles d'hygiène et du rôle de l'agent du goûter
- Travaux pratiques sur les matériels mis à disposition pour les agents
- Travaux sur les bonnes pratiques concernant l'organisation chronologique du goûter élémentaire
- Rôle et composition d'un goûter chez l'enfant
- Sensibilisation sur les documents de suivi à remplir
- Enquête sur la consommation des produits du goûter
- Échanges

Le goûter est facturé par la Caisse des Ecoles 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 Ecoles concernant le personnel est de 144.970€ en 2019.

Les centres de loisirs

La Caisse des Écoles élabore et sert les repas des centres de loisirs municipaux. En 2019, il y a eu 85.737 repas servis, dont 70.581 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 5 Espaces Nature : Parc interdépartemental de Choisy « nautique », « Béchevet 1 »),

« Béchevet 2 », « Béchevet 3 », « Béchevet 4 »).

En 2019 la Caisse des Ecoles a livré sur les centres de loisirs du 13^{ème} et les 5 Espaces Nature 52.553 repas (101.872 en 2018).

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 2019 :

- École élémentaire Vandrezanne : sur différents thèmes : visite de la cuisine, lecture des emballages, de la terre à la table, équilibre alimentaires. Un menu particulier en collaboration avec l'équipe enseignante : menu zéro des déchets.
- Baudricourt B : participation au conseil d'école et visite de la cuisine
- Délégués Küss élémentaire : participation à un conseil d'école et visite de la cuisine
- Pointe d'Ivry : deux classes ont visité la cuisine centrale 4 bis Choisy
- 37 Château élémentaire : une classe a pu visiter la cuisine centrale 31/37 château
- Délégués Primo Lévi : participation à un conseil de classe et visite de la cuisine centrale 31/37 château des rentiers
- 40 Jenner (deux classes) : équilibre alimentaire, petit déjeuner, et visite de la cuisine centrale de Dunois
- Auguste Perret élémentaire : trois classes ont pu visiter la cuisine sur place du 103 avenue de Choisy
- Nordmann maternelle : une classe a visité la cuisine centrale Corvisart
- Délégués Franc Nohain : Visite de la cuisine centrale 31/37 Château des Rentiers

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

Repas livrés en juillet et août 2019 sur les Espaces Nature

Convives	Choisy nautique	Béchevet 1	Béchevet 2	Béchevet 3
Enfants	144/jour	144/jour	96/jour	144/jour

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 43.673 € en 2019 (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.

Des autocontrôles sont également réalisés par le personnel de cuisine :

- 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...),
- Validation du nettoyage (le personnel nettoie et désinfecte tous les jours),
- 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 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^{er} septembre 2015.

Mode de facturation et recouvrement

Le prix moyen payé par les familles en 2019 est de 2,73 € pour un prix de revient du repas de 6,25 €, soit 43,68 %. Le prix de revient par repas avec les activités annexes (classes de découverte, centres de vacances d'été et livres) s'élève à 6,52 €.

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

	2019	2018	2017
Produits alimentaires	1,73 €	1,71 €	1,65 €
Charges de personnel	3,52 €	3,44 €	3,42 €
Prestation de service	0,05 €	0,05 €	0,05 €
Entretien/location matériel et équipement	0,24 €	0,35 €	0,28 €
Fluides	0,17 €	0,15 €	0,14 €
Frais divers	0,13 €	0,18 €	0,19 €
Amortissement	0,41 €	0,41 €	0,39 €
Total	6,25 €	6,28 €	6,12 €

Tarifs (janv. à déc.)	Tranche QF	Prix d'un repas	Nombre de repas servis (hors adultes)	% 2019	% 2018
1	Inférieur ou égal à 234 €	0,13 €	52.437	3,23	2,90
2	Inférieur ou égal à 384 €	0,85 €	132.802	8,18	8,20
3	Inférieur ou égal à 548 €	1,62 €	198.292	12,22	12,50
4	Inférieur ou égal à 959 €	2,28 €	430.062	26,49	26,90
5	Inférieur ou égal à 1370 €	3,62 €	226.942	13,98	13,80
6	Inférieur ou égal à 1900 €	4,61 €	210.482	12,97	12,90
7	Inférieur ou égal à 2500 €	4,89 €	159.765	9,84	10,10
8	Inférieur ou égal à 3333 €	5,10 €	114.258	7,04	6,80
9	Inférieur ou égal à 5000 €	6 €	59.511	3,67	3,30
10	Supérieur à 5000 €	7 €	38.746	2,39	2,50

Modernisation et simplification du service :

57 % de paiements en ligne ont été effectués sur toute l'année 2019.
18,71 % des paiements ont été effectués 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...). 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...)
- 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 : 7.019.980 €

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

👉 La subvention annexe (séjours de vacances) : 104.127 € (2018 versée en 2019)

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 42,89 % du budget de la Caisse des Écoles. **La subvention de la Ville de Paris correspond à 54,12 %.**

Les activités culturelles et de loisirs

➡ LES SÉJOURS DE VACANCES :

195 enfants du 13^{ème} sont partis en vacances avec la Caisse des Écoles en 2019 (soit 2064 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 8 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) : 75,71 € (78,17 € en 2018)
- Participation moyenne des familles par jour : 18,83 € (17,48 € en 2018)
- Subvention de la Ville de Paris : 104.127 € (182.954 € en 2018)
- Coût pour la Caisse des Écoles : - 17.173 € (-5.991,08 € en 2018)

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 2019, la Caisse des Écoles a édité une brochure en 12 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 2019, **12 classes** (12 classes en 2018) 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) : **253 enfants**, soit 1265 journées, dont 2 classes de grandes sections d'écoles maternelles et 10 classes élémentaires (CP/CE1/ULIS) réparties en 3 classes à la mer, 6 classe à la ferme et 5 en équitation. Cette activité spécifique à la Caisse des Écoles du 13^{ème} ne reçoit aucune subvention de la ville, ce qui représente une dépense de 62.896€ (en 2018, elle était de 57.329€). 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 35,89 €
> 15 % pour le tarif 2	soit 53,84 €
> 20 % pour le tarif 3	soit 71,79 €
> 30 % pour le tarif 4	soit 107,68 €
> 40 % pour le tarif 5	soit 143,57 €
> 50 % pour le tarif 6	soit 179,46 €
> 60 % pour le tarif 7	soit 215,36 €
> 70 % pour le tarif 8	soit 251,25 €
> 80 % pour le tarif 9	soit 287,14 €
> 90 % pour le tarif 10	soit 323,04 €

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 Écoles a distribué en 2019 :

- L'Histoire de l'art (1507 élèves de GSM et jardins d'enfants),
- L'Égypte des Pharaons (1494 élèves de CM2).



Le coût de cette opération s'est élevé à 41.084.50€ TTC (aucune subvention de la Ville de Paris).

En 2019, 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 encore, nous poursuivons notre programme d'amélioration des conditions de travail des agents de restauration. Ainsi, de nombreux travaux dans les cuisines, offices et laveries ont été réalisés. Une dizaine de réunions des instances de dialogue social ont été organisées permettant un dialogue constant. 7 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. Nous maintenons les points « Santé Sécurité au Travail » pour sensibiliser les agents et diminuer le nombre d'accidents du travail.

Mise en place d'une équipe évolutive composée de cinq agents depuis septembre 2019 (agents de restauration à temps non complet formés en interne et en externe pour occuper les fonctions de cuisinier).

Dans le cadre de la formation professionnelle, les 16 chefs de cuisine ont bénéficié d'une formation incendie sur

la **manipulation des extincteurs** et d'une formation sur le **rôle du manager**. L'ensemble des agents de cuisine ont été formés sur les **règles de nettoyage du matériel de cuisine** et tous les agents (34) distribuant le **goûter** en élémentaire ont été formés en interne. Cinq magasiniers ont été formés sur l'utilisation en toute sécurité des **chariots élévateurs**. Les nouveaux représentants du personnel élus aux instances de dialogue social ont reçu leur **formation initiale**. Les cuisiniers qui en ont fait la demande ont été formés aux **techniques culinaires**. Enfin les agents administratifs ont été formés dans leur domaine de compétence pour un total de 8 jours.

En 2019, la caisse des écoles compte 310 salariés dont 15 administratifs.

Adhésion au Comité National d'Action Sociale

La cotisation pour 2019 s'est élevée à 61.893€ pour les 310 agents, qui ont eux-mêmes bénéficié au total de 40.521 € au titre des diverses prestations offertes.

Pour finir, nous souhaitons remercier trois agents ayant fait valoir leur droit à la retraite courant 2019, pour leur travail et leur dévouement au service des enfants de notre arrondissement. Il s'agit de Robert CLADIERE (conducteur/livreur), Aldjia KROURI (office 71 Dunois) et Méria SYLLA (cuisine Estienne).

Les travaux et le remplacement des équipements

En 2019, les dépenses d'investissement et d'entretien ont atteint 997.969€ dont 793.359€ pour les seuls investissements.

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

➔ TRAVAUX :

- Rénovation complète de l'office et la laverie de la maternelle 35 rue du Château des rentiers ;
- Rénovation de l'espace cuisson de la cuisine 31/37 rue du Château des rentiers.

➔ MATÉRIELS :

- Matériels : mise en place de nouveaux petits plateaux
- Remplacement de 6 lave-vaisselles plus performants et facilitant le travail de nos agents, diminuant le nombre de pannes et l'utilisation de vaisselle jetable, pour un montant de 69.400€.
- Remplacement de fours vieillissant par des fours mixte sur 3 sites (4 bis Choisy, 31/37 château des rentiers et cuisine Küss), pour un montant de 57.320€.

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.

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.

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.

➔ MISE EN PLACE DE NOS ENGAGEMENTS « MON RESTAU RESPONSABLE[®] » – ANNEXE 1 :

Le 28 juin 2019 a eu lieu notre séance publique d'engagement « Mon Restau Responsable[®] » se traduisant notamment par :

- Présentation devant les élus, les parents d'élèves et nos fournisseurs de nos engagements
- Visite de la cuisine du 31/37 Château des Rentiers
- Petites collations

Dans le cadre de nos engagements « Mon Restau Responsable », la Caisse des Ecoles a privilégié des produits d'entretien « développement durable » et mis en place des petits couverts et couverts de service en maternelle.

➔ MISE EN PLACE DE LA CHARTE CANTINE SCOLAIRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – ANNEXE 2 :

Suite à l'adoption de cette charte, des réunions d'information ont été organisées pour en informer les REV en collaboration avec la Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance (CASPE 5/13).

➔ SEMAINE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS : ENQUÊTE RÉALISÉE SUR 16 CUISINES

Dans le cadre de la semaine de réduction des déchets du 18 au 22 novembre 2019, nous avons réalisé auprès de 16 cuisines, une pesée quotidienne des déchets alimentaires du déjeuner, d'une part en fonction du menu, et d'autre part en fonction du type de convives. Vous trouverez les résultats de cette étude en annexe du présent rapport.

Par ailleurs une enquête a été réalisée du 14 au 18 octobre 2019 sur la quantité de pain jeté.

En 2019 (sur 64 réfectoires maternels et élémentaires) :

En moyenne, nous jetons par jour (hors mercredi) et par réfectoire : 660 g de pain

En 2017 (sur 27 réfectoires élémentaires) : En moyenne, nous jetons par jour (hors mercredi) et par réfectoire : 870 g de pain.

BILAN FINANCIER

Compte administratif

La section de fonctionnement est déficitaire de 9.853€. La section d'investissement est excédentaire de 4.089€.

➔ LES RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Pour l'année 2019, les recettes de fonctionnement se chiffrent à **12.971.002 €**.

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

- > Recettes familles : **5.562.701 €**
- > Subventions Ville de Paris : **7.159.388 €**

➔ LES DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT

Les charges de fonctionnement pour l'exercice 2019 se chiffrent à **12.980.858 €**.

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 : **3.424.043 €**
- > Achat de produits d'entretien : **204.920 €**
- > Eau-gaz-électricité : **330.700 €**
- > Contrats prestataires de service : **478.300 €**
- > Entretien et réparation : **176.343 €**

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 **7.110.909 €**.

➔ LA SECTION D'INVESTISSEMENT

Les investissements 2019 d'un montant de **793.359 €** se décomposent de la manière suivante :

- > Rénovation et restructuration de cuisines
 - Travaux office et laverie du 35 château des rentiers **(128.634 €)**
 - Travaux espace cuisson de la cuisine 31/37 château des rentiers **(251.080 €)**
- > Achat de matériel de cuisine (four, lave-vaisselle, self, etc.)
 - Self 31/37 Château des rentiers **(20.255 €)**
 - 6 Lave-Vaisselle 103 Château, 31/37 Château, 51 porte d'Ivry, maternelle Vandrezanne **(69.400 €)**
 - Four cuisine école 4 bis Choisy, 31/37 Château des rentiers, Küss **(57.300 €)**
 - Armoires froides positives 1 et 2 portes **(30.620 €)**

	Au 31.12.2019	Au 31.12.2018
Excédent/Déficit de fonctionnement	9.853 €	19.143 €
Excédent/Déficit d'investissement	4.089 €	775 €

Après affectation des résultats :

	Au 01.01.2019	Au 31.12.2018
Solde des réserves de fonctionnement	1.182.552 €	1.192.405 €
Solde des réserves d'investissement	458.924 €	454.836 €

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.

Séance publique d'engagement « Mon Restau Responsable® »

Caisse des écoles du 13^e arrondissement de Paris
Séance publique d'engagement Mon Restau Responsable®
Vendredi 28 juin 2019 à partir de 17h30
31/37, rue du Château des Rentiers, 75013 PARIS

Nombre de convives (en repas / jour) : 11 800

Nombre de sites engagés* : 63 écoles primaires, 1 collège, 1 lycée et 1 école supérieure

Les engagements de la Caisse des Ecoles du 13^e

Bien-être

1. Réaliser des enquêtes de satisfaction régulières auprès des élémentaires, portant sur la qualité des repas, le service et la salle de restauration, avec une restitution au comité de gestion de la Caisse des Ecoles.
2. Augmenter la fréquence des commissions de menus en présence des délégués de classe, du Responsable Educatif Ville et du Directeur-trice d'une école, ainsi que des parents d'élèves élus au comité de gestion.

Assiette responsable

1. Augmenter les produits issus de l'agriculture biologique dans les goûters maternels et élémentaires. En 2019, nous sommes en moyenne à 4 composants bio sur 14 par semaine.
2. Augmenter la fréquence et la diversité des produits label rouge au déjeuner en privilégiant les producteurs locaux. En 2018, nous sommes à 2,1% de produits label rouge en nombre de composants.

Eco-gestes

1. Mettre en place des couverts et des ustensiles de service adaptés aux maternels en fonction du menu du jour, afin de faciliter la consommation et le service.
2. Réaliser régulièrement des pesées des déchets organiques et du pain jetés, dans le cadre d'une charte de lutte contre le gaspillage alimentaire.
3. Mettre en place le tri des emballages individuels dans le cadre de l'extension des consignes de tri de la Ville de Paris.
4. Former nos agents aux bonnes pratiques pour la gestion de l'eau et de l'électricité et des produits d'entretien.
5. Augmenter l'utilisation des produits d'entretien porteurs d'un éco-label officiel ou ayant un moindre impact sur l'environnement.

Engagement social et territorial

1. Réaliser un livret d'accueil pour les nouveaux agents.
2. Mettre en place un mode de communication avec les Responsables Educatifs Ville pour informer sur le fonctionnement de la Caisse des Ecoles, le calendrier des animations et menus à thème, et les projets autour du développement durable.
3. Améliorer l'information des enfants et de leurs parents sur les projets réalisés par la Caisse des Ecoles : le développement durable, le fait maison, l'origine des produits, les visites chez les producteurs locaux.

Contact :

Carine Joannès, assistante technique – diététicienne, 0171282718, carine.joannes@cde13.fr

Charte de Lutte contre le gaspillage alimentaire



MAIRIE DU TREIZIÈME

Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHARTRE

DES CANTINES SCOLAIRES DU
13^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS



Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris au mois de décembre 2015, prévoit l'élaboration d'une charte, à afficher dans tous les restaurants scolaires, formalisant les engagements pris par chaque Caisse des écoles en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Particulièrement volontaire dans cette démarche, la caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement a souhaité s'engager dans les actions suivantes.

Dans le cadre de la stratégie pour une alimentation durable de la Ville de Paris, tous les personnels de la Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance (CASPE 5/13) et de la Caisse des Ecoles (CDE13) sont impliqués au quotidien dans une démarche de progrès et ont tous un rôle à jouer.

1. Sensibilisation des acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire

● Intégration des équipes CDE13 à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les Chefs de cuisine sont consultés sur tous les menus et sont incités à proposer de nouvelles recettes pour remplacer celles rencontrant peu de succès auprès des enfants. Des inventaires exhaustifs de toutes les denrées alimentaires sont réalisés dans les cuisines chaque fin de semaine : les menus sont adaptés pour utiliser en priorité les produits en DLC courte.

● Communication auprès des parents et des enfants

Le site internet de la CDE13 doit informer plus régulièrement les parents sur les enjeux du gaspillage alimentaire et les actions engagées dans les cantines. Les commissions de menus, dont le nombre doit être porté à 5 par an, intègrent systématiquement les délégués de classe, la Direction et le REV de l'école accueillant la commission et tiennent compte des retours des enfants sur les recettes et les produits proposés. Un emplacement dédié de mise en scène sera installé dans chaque réfectoire afin d'informer enfants et adultes des thématiques du moment (menus spéciaux, informations pédagogiques sur un aliment, action ciblée contre le gaspillage, etc.).

● Intégration des personnels de la Ville de Paris

La CASPE 5/13 et la CDE13 doivent programmer une réunion de rentrée avec tous les Responsables Educatifs Ville (REV), Coordinateurs territoriaux et Chargés de coordination des personnels de service en maternelle, afin de préciser les actions engagées. La CDE13 pourra également fournir des informations et supports de communication pour des actions pédagogiques que des REV souhaiteraient mettre en place (explications données aux enfants sur les menus, les recettes et les menus à thème, jeux pédagogiques pour inciter à goûter et/ou re-goûter des aliments peu consommés, tri des déchets et sensibilisation des enfants au gaspillage, etc.).

2. Gestion des convives

● Effectifs réels

L'annonce d'effectifs précis par l'école (Direction d'école et REV), chaque jour avant 9h30, reste le meilleur moyen d'éviter le gâchis : l'ajustement de la production se fait le matin en fonction du nombre d'enfants et d'adultes réellement présents à la cantine (déjeuner et goûter).

● Production en flux tendu

Lorsque le menu le permet, les denrées alimentaires sont préparées et présentées aux convives en flux tendu, afin d'éviter de jeter des aliments non consommés (exemple : découpe des derniers fro-

mages ou dressage des dernières entrées en fin de service, en fonction des besoins réels).

● **Transmission des menus aux encadrants**

La connaissance des aliments, et des recettes en particulier, sont un facteur déterminant dans la consommation des plats par des enfants. Désormais, les menus seront également communiqués aux REV par mail en temps scolaire, et par mail et en version papier en période de vacances scolaires (affichage, communication à leur équipe, actions pédagogiques, etc.).

3. Ajustement des quantités préparées et servies

● **Respect des grammages**

La Caisse des Ecoles sert les quantités correspondant aux recommandations du Groupement d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective Nationale (GEMRCN), indiquant précisément les quantités nécessaires et suffisantes pour la santé des enfants et des adultes.

● **Réduction des quantités d'aliments peu appréciés**

Les produits les moins consommés sont maintenus dans les menus à des fréquences faibles (éducation au goût), mais sont proposés sous la forme la plus appréciée (exemple : pamplemousse proposé en salade de fruits frais mélangés en dessert plutôt qu'en entrée).

4. Amélioration des recettes et des produits servis

● **Enquêtes de satisfaction**

Des enquêtes concernant la consommation réelle de toutes les nouvelles recettes proposées sont réalisées par la CDE13 sur toutes les cantines selon 2 critères : questions et attitude des enfants au moment du service et quantités jetées en fin de service. Les recettes ayant beaucoup plu aux enfants sont automatiquement reprises en remplacement de recettes trop récurrentes ou ayant peu de succès. Pour affiner ces retours, des enquêtes de satisfaction réalisées auprès des enfants eux-mêmes doivent être mises en place à partir de 2020.

● **Remplacement des produits « industriels » par des recettes « maison »**

Les produits transformés les moins appréciés sont en cours de remplacement par des recettes « maison » élaborées dans nos cuisines et présentant un intérêt nutritionnel et gustatif plus élevé.

● **Amélioration de la qualité des pique-niques**

Une concertation sur la réduction du nombre maximum de pique-niques à fournir pour le 13^{ème} arrondissement est à mener entre la CASPE 5/13 et la CDE13, qui permettra de refondre la production des pique-niques avec une fabrication maison de certains produits.

5. Travail sur la présentation des plats

● **Découpe des fruits en maternelle et pour les CP-CE1**

Des tests menés par la CDE13 en 2018 ont montré une augmentation de la consommation de certains fruits lorsqu'ils sont présentés coupés (cubes, quartiers, etc.). De nouvelles consignes de présentation des fruits sont en cours de déploiement. Des coupe-pommes sont laissés à disposition des personnels de la Ville de Paris pour les goûters en maternelle.

● **Nouveaux couverts et ustensiles de service en maternelle**

De nouveaux petits couverts de service seront progressivement mis en place dans tous les réfectoires maternels d'ici fin 2020 pour faciliter la consommation des plats par les enfants.

6. Actions spécifiques sur le pain

● En maternelle : présentation de demi-tranches et possibilité de se resservir

Les tranches de pain sont systématiquement coupées en 2 en maternelle, pour que les enfants puissent adapter leur consommation en fonction du menu et de leur faim.

● En élémentaire : présentation en fin de chaîne

Lorsque la disposition du réfectoire le permet, la distribution du pain est reportée à la fin de la ligne de self, ce qui permet aux enfants de ne prendre que la quantité correspondant à leur appétit.

● Evaluation du gaspillage du pain et communication auprès des enfants

Au moins une fois par an, des pesées du pain jeté après le service sont réalisées dans tous les réfectoires et les résultats affichés.

● Rôle éducatif des personnels de la Ville de Paris

Au contact des enfants pendant le repas, les personnels encadrant la pause méridienne sont un maillon essentiel de la lutte contre le gaspillage du pain : conseil des enfants en fonction du menu, explication sur les pains spéciaux, sensibilisation au gaspillage, gestion des enfants voulant se resservir du pain mais n'ayant pas consommé une ou plusieurs composantes du repas, etc.

7. Réutilisation des excédents

● Restes de pain

Le pain non présenté est distribué au goûter en complément du menu prévu et éventuellement redistribué le lendemain (à l'exception du pain du vendredi). La distribution de pain aux cantines doit continuer d'être affinée par le service des commandes alimentaires et par les cuisines de production (allotissement).

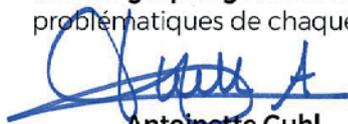
● Autres excédents

Les cuisines sur place sont naturellement favorisées dans la réutilisation des excédents de fin de service ; pour les portages, une procédure de « gestion des restes » a été mise en place en 2018 pour récupérer des produits non présentés (retour systématique en cuisine de production), selon les normes de sécurité alimentaire en vigueur. Des partenariats doivent être développés entre la CDE13 et des organisations aptes à redistribuer des denrées alimentaires non consommées, notamment des acteurs locaux du 13^{ème} arrondissement comme La Mie de Pain.

8. Evaluation

● Des tables de tri seront progressivement mises en place dans les réfectoires dont la configuration permet l'installation.

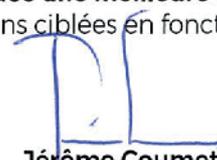
● La Caisse des écoles du 13^{ème} arrondissement s'engage à mettre en place une meilleure évaluation du gaspillage alimentaire, afin de permettre la mise en place d'actions ciblées en fonction des problématiques de chaque école.



Antoinette Guhl
Adjointe à la Maire de Paris
chargée de l'économie sociale
et solidaire, de l'innovation sociale
et de l'économie circulaire



Patrick Bloche
Adjoint à la Maire de Paris
Chargé de l'Éducation, de la petite Enfance
et des Familles, de l'organisation et du
fonctionnement du Conseil de Paris



Jérôme Coumet
Maire du 13^{ème} arrondissement,
Président de la Caisse des écoles

Semaine de la réduction des déchets : enquête réalisée sur les 16 cuisines

Modification le 20/12/2019

Tableau n°1 : Analyse du gaspillage alimentaire en fonction du menu.

	18/11/2019	19/11/2019	20/11/2019	21/11/2019	22/11/2019
Moyenne de déchets alimentaires jetés par convives (g) et par jour (hors Providence, Vendrezone, 31/37 château des Rentiers, Estienne et Yéo Thomas)	113,10	124,51	157,12	75,31	148,33
	Saucisse de Toulouse Purée de pois cassés Pont l'Évêque Poire bio Pain aux graines de tournesol	Carottes râpées bio vinaigrette et mini buchette de chèvre Filet de poisson pané Brocolis bio persillé Eclair vanille Pain aux graines de sésame	Samoussa aux légumes Emincé de bœuf LR sauce moutarde Haricots verts Rouy Clémentines bio Pain aux graines de courges	Salade verte mimosa Penne bio sauce fromagère Yaourt vanille bio Raisin bio Pain aux graines de pavot	Radis beurre Jambon de dinde LR Blé aux petits légumes Brie à la coupe Compote pomme et coing Pain aux graines de chia

Commentaire : Les menus en vert sont à conserver en état. Par contre, le menu du 20/11 a été très mal consommé. A noté que les maternelles ont jetés plus de déchets alimentaires le vendredi, menu et/ou fin de semaine? Les radis émincés sont-ils mieux consommé que les radis beurre? Il s'agissait de la route du fromage et des pains. Selon les cuisines, le pain a été bien consommé sauf celui du mercredi. Les nouveaux fromages ont eu moins de succès.

Action corrective : Il faut revoir les associations des différents composants du menu du 20/11. Sur le menu du 22/11, la fiche technique du blé aux petits légumes est à revoir afin de faciliter sa consommation.

Tableau n°2 : Analyse du gaspillage alimentaire en fonction de la typologie des convives.

Statistique sur 13 cuisines (hors Providence, Vendrezone, 31/37 château des Rentiers, Estienne et Yéo Thomas)	Moyenne quantité jetée par convive (g) et par jour	Poids Moyen de déchet alimentaire jeté par convive (g)		Pourcentage de poids jeté (%)	
		Ensemble des convives	Maternelle	Elémentaire	
		120,22	97,82	31%	30%
			136,73		33%

Commentaire : Les maternelles jettent un peu moins que les élémentaires. Cette petite différences peut-être dû à la qualité de l'encadrement?