



Coup de projecteur sur la nouvelle cantine de production de l'école Baudricourt

Avec 19 cuisines de quartier, la Caisse des Écoles du 13^e est en charge de la préparation de 12 000 repas par jour à destination des écoles primaires publiques, de cinq collèges, des centres de loisirs et de l'École Estienne.

Pour faire face à sa nouvelle mission de restauration scolaire auprès des 3 derniers collèges autonomes, une nouvelle cuisine de production est venue compléter cet important dispositif. Découvrez ! Depuis plusieurs années, le 13^e connaît un essor démographique et de nouvelles écoles ont été livrées, obligeant ainsi la Caisse des Écoles du 13^e à pousser ses 6 sites de production au maximum de leurs capacités. Avec la perspective d'assurer la restauration scolaire des collèges de l'arrondissement dès cette rentrée 2023/2024, la construction d'une nouvelle cuisine apparaissait comme une nécessité.

LE CHOIX DE L'ÉCOLE BAUDRICOURT : LA PROXIMITÉ AVANT TOUT

C'est au sein du groupe scolaire Baudricourt que la nouvelle cuisine de production de la Caisse des Écoles vient de prendre ses quartiers depuis le début du mois de septembre. Au-delà des deux écoles élémentaires présentes sur place, la cuisine la plus moderne de l'arrondissement desservira également l'école maternelle des Olympiades et le collège Gustave Flaubert, tout à côté. Un emplacement idéal qui favorise une cuisine de qualité désormais livrée sans nécessité de recourir à des camions, et bien évidemment en liaison chaude, c'est-à-dire en gardant les plats à température.



RÉALISER UNE CUISINE DE PRODUCTION D'UN NOUVEAU GENRE

Outil aussi moderne que performant, la cuisine de production Baudricourt permet d'envisager la confection de nouveaux plats, et particulièrement de pâtisseries maison. De quoi augmenter, encore davantage, la qualité des repas servis ! Conçue dans le respect de ceux qui l'utilisent, la cuisine de production Baudricourt veille au confort acoustique des enfants comme des personnels de cantine. Une attention particulière a été portée à la qualité de son mobilier léger et résistant à la fois, ainsi qu'à ses coloris. Pour renouer avec le bien-être d'une pause méridienne apaisante ! Enfin, pour répondre aux recommandations du Plan Climat de la Ville de Paris, la cuisine de production Baudricourt arbore une magnifique toiture végétalisée. Parce que sensibiliser les enfants aux enjeux environnementaux c'est former les citoyens responsables de demain !



Un nouveau défi pour la Caisse des Écoles du 13^e

Établissement public, la Caisse des Écoles du 13^e assure la restauration scolaire des écoles primaires publiques et des centres de loisirs durant les vacances. Au total, ce sont plus de 2 millions de repas qui sont servis chaque année dans les écoles et collèges du 13^e ! Réalisés en liaison chaude, ces repas sont préparés chaque jour par les cuisiniers et cuisinières de la Caisse des Écoles. Élaborés par une diététicienne, ils font la part belle aux produits locaux issus de l'agriculture biologique, aux viandes labellisées de race française et aux saveurs végétariennes. Une habile manière de faire découvrir aux 11 205 enfants inscrits à la cantine de nouveaux goûts venus du monde entier ! Pour cette rentrée 2023-2024, la Caisse des Écoles ajoutera une corde à son arc en prenant en charge la restauration des 8 collèges autonomes du 13^e (hors cité scolaire ou lycée). En tant que spécialiste de la restauration scolaire, nul doute que la Caisse des Écoles saura reconquérir le cœur des collégiens de l'arrondissement qui ne sont que 50 % à fréquenter la cantine de leurs établissements (contre 90 % dans le primaire). Améliorer la qualité des repas, proposer des plats faits maison, lutter contre le gaspillage alimentaire, faire découvrir de nouvelles saveurs, apprendre à mieux manger : autant d'engagements qui ont fait la renommée de la Caisse des Écoles et qu'elle entend poursuivre auprès des collèves. Voilà une nouvelle qui réjouit d'ores et déjà les parents comme les adolescents !