

à la découverte de...

LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LE 13^e



Juin 2025

Une journée à la Caisse des Écoles

7H00



Livraison des denrées brutes

7H30



Fabrication des repas

10H00



Répartition des repas par école

11H00



Livraison des repas

11H30



Distribution des repas au self

12H30



Tri des bio déchets

Qualité, santé, solidarité : nos priorités pour mieux manger à l'école !

Chères familles, Chers Parents,
La Caisse des écoles du 13^e prépare et sert chaque jour plus de **13 000 repas** à vos enfants. Mais au-delà de ce chiffre impressionnant, c'est surtout une très belle réussite collective qui mérite d'être soulignée, notamment en matière de **qualité alimentaire, de développement durable et d'équité sociale**.

Plusieurs gros défis que nous nous étions fixés ont été relevés ces dernières années pour encore et toujours améliorer l'accueil et la qualité des repas servis à vos enfants.

Avec la Caisse des écoles, nous nous étions engagés à privilégier des produits bio, frais et locaux, dans une démarche forte de respect de la santé des enfants et de l'environnement.

Nous l'avons dit et nous l'avons fait : **l'objectif ambitieux de 65 % de produits durables dont 43 % de produits bio** a été atteint dans nos cantines.

Un nouveau pas a été franchi en janvier 2023 avec l'introduction de **deux repas végétariens par semaine**. Cette initiative répond à une demande croissante pour une alimentation diversifiée, saine et responsable, tout en sensibilisant les plus jeunes au respect de la planète.

Autre défi de taille, **la reprise de la restauration dans les collèges du 13^e** (hors cité scolaire) a également été brillamment menée pour satisfaire des collégiens particulièrement exigeants.

Comme j'ai pu le constater lors des déjeuners que nous organisons, avec les représentants élus des associations, dans les écoles et collèges de vos enfants, **la qualité de la cantine** est devenue une **préoccupation majeure** pour les parents, et c'est une excellente nouvelle ! Cela nous pousse collectivement à améliorer constamment nos services.

D'ailleurs, lors de la Grande Consultation du 13^e, menée l'automne dernier, **82 % des parents d'élèves**, ayant répondu, estimaient que

la qualité des repas servis dans les écoles était **satisfaisante ou très satisfaisante**.

Au-delà de la qualité des repas et de nos ambitions liées au respect de la planète, la Caisse des écoles du 13^e, la Mairie du 13^e et la Ville de Paris portent un objectif social fort : le coût des repas reste supérieur à tous les tarifs facturés aux familles. Cela garantit un accès à une **alimentation saine, équilibrée et de qualité** pour toutes et tous, y compris les familles les plus défavorisées.

Si nous pouvons être fiers collectivement de ce qui a été accompli ensemble, nous savons que le travail continue. Nous devons rester vigilants, innovants et mobilisés pour que la cantine scolaire soit un lieu de **bien-être, d'éducation au goût et à la santé**, ainsi qu'un vecteur de **solidarité**.

Merci à toutes les familles et habitants du 13^e pour leur confiance et leur engagement à nos côtés. Ensemble, continuons à faire de la Caisse des écoles un exemple de qualité, de durabilité et de **justice sociale**.

*Jérôme Coumet, Maire du 13^e
Président de la Caisse des écoles*



L'essentiel en bref

La Caisse des écoles, une institution exemplaire

La Caisse des écoles garantit à tous les enfants l'accès à des repas équilibrés et de qualité, affirmant son rôle essentiel dans la lutte contre les inégalités et pour la réussite scolaire.

Pilier du service public, elle a vu sa vocation sociale renforcée pendant la crise sanitaire.

La cantine scolaire est aussi un lieu d'apprentissage : elle sensibilise les élèves au goût, à la santé, à l'hygiène, à l'environnement et au bien-manger.

Engagée dans une démarche ambitieuse de transition vers une alimentation saine, elle privilégie les produits locaux, bio et de saison, tout en luttant contre le gaspillage.



13 cuisines dites «**traditionnelles**» sont implantées dans les écoles. Elles reçoivent des produits bruts et cuisinent le matin sur place les déjeuners destinés aux élèves de leur groupe scolaire.

7 cuisines de production sont chargées de confectionner les repas pour leur propre établissement, mais aussi pour les écoles dépourvues de cuisine. Au total, elles desservent 54 écoles en **liaison chaude**, garantissant un service de qualité. Les plats sont cuisinés le matin, maintenus à une température supérieure à 63°C, conformément à la réglementation en vigueur. Le transport s'effectue dans des conteneurs isothermes.

350 salariés
(cuisiniers, magasiniers,
chauffeurs, employés
de restauration ...)

13 000
repas/jour

2 137 000
repas/an

8,37 €*
Coût de revient du repas
(matière première, fluide,
personnel de restauration...).

** Ce chiffre ne prend pas en compte la mise à disposition des bâtiments, des réfectoires et des animateurs.*



Une maîtrise totale de la production

Les repas sont préparés chaque jour dès 7h00 du matin dans les 20 cuisines de l'arrondissement par le personnel de la Caisse des écoles.

Ce fonctionnement en régie municipale garantit une maîtrise totale de la production : aucun prestataire privé n'intervient.



Manger bien, manger bon, manger bio !

Les menus sont élaborés par la diététicienne de la Caisse des écoles en tenant compte de plusieurs critères. Ceux-ci visent l'équilibre alimentaire sur le mois, la semaine et la journée conformément aux recommandations nationales, le suivi du plan alimentation de la Ville de Paris (saisons, bio, local, label rouge, pêche durable...), la variété des recettes, des produits. Une attention particulière est portée au plaisir gustatif des enfants avec un travail d'amélioration et de création constant des recettes. Les menus sont ensuite soumis à l'avis d'une commission réunie cinq fois par an dans une école du 13e, composée de cuisiniers, parents d'élèves, directeurs, élus et représentants des élèves.

250 000
goûters/an en maternelle

330 000
goûters/an en élémentaire

Taux d'inscription à la cantine

Maternelles 92 %
Elémentaires 93 %
Collèges 61 %

Les goûters : une collation équilibrée pour bien terminer la journée

Depuis septembre 2017, la Caisse des écoles distribue un goûter équilibré à tous les élèves inscrits aux activités périscolaires de 16h30 à 18h00 dans les écoles élémentaires. Élaborée par une diététicienne, cette collation a pour objectif d'améliorer la pause de l'après-midi en offrant un encas de qualité, répondant aux besoins nutritionnels de l'enfant, tout en restant accessible financièrement.

Cette collation aide les enfants à patienter jusqu'au dîner sans grignoter, à reprendre des forces et à s'hydrater. Elle se compose généralement d'un féculent, d'un produit laitier et d'un fruit.

Proposer un goûter en élémentaire favorise l'équité et prévient les chapardages entre élèves.

Seuls 3 arrondissements ont mis en place le goûter en élémentaire à Paris.



Une restauration de qualité



2 menus végétariens / par semaine

La Caisse des écoles a choisi d'accélérer la transition alimentaire en mettant en place 2 menus végétariens par semaine depuis 2023.

2 plats végétariens sont servis chaque semaine pour une restauration scolaire plus végétale et donc plus durable. Les recettes sont élaborées et préparées « maison » par nos cuisiniers à base de légumineuses et céréales semi-complètes. Nous privilégions les produits de saison.

La sécurité alimentaire : une priorité constante

La Caisse des écoles place la sécurité alimentaire au cœur de sa mission. Elle emploie un dispositif complet de prévention, de contrôle et de suivi. La formation du personnel, la modernisation des installations et la conservation de plats témoins assurent une vigilance quotidienne. Une équipe pluridisciplinaire pilote cette démarche à travers audits, contrôles inopinés et suivi des procédures. Des autocontrôles quotidiens (températures, nettoyages, traçabilité) et des dégustations internes complètent ce dispositif.

La préfecture de Police (DDPP) effectue des inspections régulières, donnant lieu à des plans d'amélioration si nécessaire. La qualité de l'eau est aussi, contrôlée par la Ville de Paris.

Grâce à cette organisation rigoureuse, la Caisse des écoles garantit des repas sûrs et sains à tous les élèves.

65% d'alimentation durable dont **43%** issus de l'agriculture biologique **13%** label rouge **9%** certifiés MSC



Une alimentation saine, de qualité et durable

Les enjeux de la restauration scolaire vont bien au-delà de la simple fourniture d'un repas équilibré. Les repas servis aux enfants participent à l'éducation au goût et à l'instauration d'habitudes alimentaires durables, tout en répondant à des obligations de sécurité alimentaire et de respect de l'environnement. C'est dans cette démarche que la Caisse des écoles s'engage à privilégier l'introduction de produits bio durables et de qualité dans les menus des cantines scolaires.



Coop Bio d'Île-de-France : la coopérative bio locale au service du territoire

La Caisse des écoles s'approvisionne auprès de la Coop Bio d'Île-de-France, la première et unique coopérative régionale réunissant des agriculteurs bio de la région.

Son ambition : offrir une large gamme de produits biologiques locaux, issus directement des producteurs, à destination notamment de la restauration collective et des circuits de distribution spécialisés.

La coopérative propose une grande variété de produits : fruits et légumes, produits laitiers (yaourts, fromages), légumineuses, farines, pains, jus de pomme, miel, etc.

Implantée localement et engagée pour une agriculture respectueuse de l'environnement, la Coop Bio d'Île-de-France soutient l'économie régionale tout en limitant l'empreinte écologique grâce au recours aux circuits courts.

60 FERMES BIO ALIMENTENT LA CAISSE

Créée par 32 agriculteurs fondateurs, la Coop regroupe aujourd'hui plus de 60 fermes bio réparties sur tout le territoire francilien.

100 %
de notre volaille
est d'origine française

Le Comptoir du frais : un acteur engagé au service des professionnels de la restauration

Le Comptoir du Frais est un distributeur indépendant spécialisé dans les produits frais et surgelés pour les professionnels de la restauration. Implantée à Verneuil-en-Halatte, l'entreprise intervient en Picardie et en Île-de-France, avec une exigence constante de qualité.

Engagé pour une alimentation responsable, Le Comptoir du Frais sélectionne rigoureusement ses produits. Toute la volaille est d'origine française, majoritairement Label Rouge, gage de qualité supérieure, et le bœuf proposé provient de filières rigoureusement tracées, respectueuses du bien-être animal et de l'environnement. En soutenant les filières françaises et en favorisant les approvisionnements responsables, Le Comptoir du Frais participe activement à une démarche de «mieux manger».



Collèges

Le défi de la réforme de la restauration scolaire des collèges

Depuis septembre 2024, la restauration scolaire des 8 collèges autonomes du 13^e arrondissement est assurée par la Caisse des écoles du 13^e. Cette nouvelle organisation vise à faciliter la mise en œuvre du plan alimentation durable de la Ville de Paris. La Caisse des écoles a dû s'adapter à son nouveau public avec l'introduction de féculents et légumes quotidiens, un choix dans les produits laitiers et des fruits. L'objectif est clair : proposer une alimentation saine et équilibrée, qui favorise la croissance et la concentration des collégiens.



Réfectoire rénové du collège Gustave Flaubert.

8 collèges sont desservis par la Caisse des écoles dans le 13^e :

George Sand	Evariste Galois
Elsa Triolet	Georges Braque
Camille Claudel	Moulin des Prés
Gustave Flaubert	Thomas Mann

L'internat au collège Thomas Mann

Le collège Thomas Mann accueille le seul internat public de l'académie de Paris.

La Caisse des écoles assure la restauration des internes en fournissant quatre repas quotidiens pour leur plus grande satisfaction. Les repas sont élaborés dans la cuisine centrale Baudricourt.



Des repas savoureux et équilibrés

Les repas sont préparés « maison », à partir de produits bruts, pour une meilleure qualité nutritionnelle et gustative. Ce mode de production permet d'utiliser des bacs inox, plus respectueux de la santé et de l'environnement.

Les menus sont élaborés par une diététicienne, garante de leur équilibre nutritionnel et de leur conformité aux recommandations du Programme national nutrition santé. Chaque convive est encouragé à manger selon son appétit, dans une démarche éducative et bienveillante.

Une nouvelle cuisine



Baudricourt, une cuisine innovante et durable

Ouvert en septembre 2023, le bâtiment accueille :

Au rez-de-chaussée, une plateforme logistique de réception et de stockage des produits bruts, ainsi qu'une aire de livraison avec une zone de retournement pour les camions, garantissant la sécurité des enfants et permettant de réduire les nuisances de voisinage.

Au premier étage, la cuisine de production, une lingerie, un office de restauration et deux réfectoires.

Le bâtiment est ponctué par une terrasse végétalisée.



2 200
repas par jour

L'installation de la cuisine Baudricourt se distingue par son engagement en faveur de l'écologie. Le système de réfrigération fonctionne au CO₂, une alternative plus écologique que les réfrigérants traditionnels. Un récupérateur de chaleur est intégré au système. Le toit de la cuisine **Baudricourt** est équipé de panneaux photovoltaïques.

Ces panneaux contribuent ainsi à alimenter le bâtiment de manière propre et renouvelable.

La cuisine **Baudricourt** incarne une approche moderne et respectueuse de l'environnement.

Ce projet répond au besoin d'augmenter la capacité de production de repas afin d'assurer la restauration des établissements scolaires de proximité, notamment les écoles élémentaires Baudricourt, la maternelle des Olympiades et les collèges Thomas Mann, Moulin des Prés et Georges Braque.

Bien-être



Baudricourt



Jenner



Croulebarbe



Wurtz

Les salles à manger scolaires : un espace essentiel

À l'école, le repas est bien plus qu'une pause alimentaire : c'est un moment de détente et de partage. L'aménagement des salles à manger doit donc favoriser le calme, le confort et la convivialité.

Les enfants souhaitent choisir leur place, échanger avec leurs camarades et bénéficier d'un bon confort acoustique. La qualité du mobilier et de l'environnement compte aussi : il doit être adapté et agréable.

Consciente de ces besoins, la mairie du 13^e a fait de la rénovation des cantines une priorité. Grâce à de nombreux investissements et au budget participatif, ces espaces sont devenus plus accueillants et moins bruyants.

Le comité de gestion de la Caisse des écoles : une gouvernance partagée au service des familles

Le comité de gestion est l'organe décisionnel de la Caisse des écoles. Il est présidé par le maire et réunit des élus du 13^e, des représentants de l'Éducation nationale, des personnalités qualifiées et des parents d'élèves.

Ensemble, ils débattent, évaluent et décident des grandes orientations : budget, organisation de la restauration, ressources humaines, etc. Ce fonctionnement collégial garantit transparence, dialogue et équilibre dans les décisions. La participation des représentants de parents d'élèves est essentielle.

Notre mission consiste à participer aux décisions budgétaires, au suivi des menus, à la qualité des produits et à l'amélioration constante du service de restauration avec les agents de la CDE.

Nous attachons une grande importance à la provenance des aliments, aux apports nutritionnels, à la réduction du gaspillage et au développement des circuits courts.

Nous sommes également à l'écoute des familles. Informer, écouter, échanger est essentiel pour que les parents soient pleinement associés à nos démarches.

Christophe Masselin
Elu FCPE au comité de gestion de la CDE 13

Parents, devenez sociétaires de la Caisse des écoles du 13^e !
Bulletin à télécharger sur le site de la Caisse des écoles

Engagements responsables



Apprendre à bien manger

Des actions d'éducation nutritionnelle sont régulièrement menées dans les écoles par la diététicienne de la Caisse des écoles. Elle intervient en classe pour sensibiliser les enfants, de façon ludique, à une alimentation équilibrée : origine des aliments, goûters sains, composition des repas... Ces ateliers sont complétés par des visites de cuisines, où les élèves découvrent la préparation des repas, échangent avec le personnel et comprennent mieux le fonctionnement de la cantine. Dernièrement, des élèves des écoles Baudricourt ont ainsi visité la nouvelle cuisine de production.

Les enfants participent également à la commission des menus.

DU BIOGAZ POUR LES BUS

Les biodéchets sont acheminés vers une unité de méthanisation pour alimenter les bus de la RATP et les camions-bennes de la Ville de Paris. Les résidus issus de la méthanisation sont utilisés comme fertilisant par les agriculteurs, réduisant ainsi l'usage d'engrais chimiques.

18

tonnes de biodéchets recyclés chaque mois

Tri des biodéchets généralisé

En 2024, le tri des déchets alimentaires a été généralisé dans l'ensemble des écoles et des collèges du 13^e. Le tri est réalisé par les enfants sous la supervision des animateurs.

Tous les établissements scolaires ont été équipés d'une table de tri, fournie par la Caisse des écoles. Les personnels ont également été formés aux bons gestes de tri et sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les déchets alimentaires sont collectés deux fois par semaine par une entreprise prestataire de la Ville de Paris.



Les enfants au cœur de leur engagement



Chaque jour, dans les écoles du 13^e, des repas sont préparés, livrés et servis avec soin. Derrière ce service essentiel, œuvrent des femmes dont le travail, discret mais fondamental, mérite d'être reconnu : les cantinières de la Caisse des écoles.

Leur journée commence bien avant celle des élèves. Dès 6h30, elles sont à pied d'œuvre, souvent levées dès 4h après un long trajet depuis la périphérie ou au-delà.

Elles préparent, distribuent, veillent à l'hygiène et à la qualité des repas.

Un travail exigeant, souvent invisible, exercé sur des horaires atypiques : quand les enfants arrivent, une grande partie de leur mission est déjà accomplie.

Même pendant les vacances, leur engagement ne faiblit pas.

Fidèles, discrètes, animées par le sens du service public, elles contribuent chaque jour au bien-être des élèves.

Il est temps de saluer leur rôle essentiel dans la vie scolaire.

Merci à elles !