



## La restauration scolaire, un service mobilisé toute l'année

**Organiser et garantir la restauration des enfants tout au long de l'année scolaire et pendant les vacances : c'est la mission principale de la Caisse des écoles du 13<sup>e</sup>.**

Qualité nutritionnelle, accessibilité tarifaire, sensibilisation au gaspillage et à l'équilibre alimentaire sont au cœur de son action quotidienne. La Caisse des écoles assure chaque jour les repas des élèves des 60 écoles primaires et de huit collèges de l'arrondissement (hors cités scolaires car les lycées dépendent de la Région Île-de-France). Les menus sont élaborés avec le souci constant de proposer une alimentation équilibrée, variée et adaptée aux besoins des enfants. Une part croissante de produits biologiques ou durables (l'objectif de 60 % a été dépassé dès cette année) est intégrée, tout en respectant les normes de sécurité alimentaire. Un goûter est également distribué aux enfants inscrits aux activités périscolaires : féculent, produit laitier et fruit permettent de patienter jusqu'au dîner.

### UN TARIF ADAPTÉ AUX RESSOURCES DES FAMILLES

Afin de garantir l'égalité d'accès au service, une tarification sociale est appliquée selon le quotient familial. Le premier tarif est fixé à 13 centimes d'euro. Cette modulation permet aux familles de bénéficier d'un service de qualité, quelles que soient leurs ressources. Un travail de proximité est mené en lien avec les directeurs d'école et les assistantes sociales pour repérer et accompagner les familles en difficulté. Par ailleurs, des actions de sensibilisation à l'équilibre alimentaire sont proposées tout au long de l'année, sous la coordination d'une diététicienne. En complément

du service de restauration, la Caisse des écoles soutient des actions éducatives liées à l'alimentation. Des ateliers, des animations autour des produits de saison ou des visites de cuisines sont proposés en lien avec les équipes pédagogiques. La participation aux Projets Éducatifs de Territoire (PEDT) permet également de structurer les interventions sur les temps périscolaires et extrascolaires. Le dispositif « Cap maternelle », par exemple, favorise l'autonomie des plus jeunes à l'heure du repas. D'autres initiatives sensibilisent les élèves à la réduction du gaspillage alimentaire, au tri des biodéchets ou à l'importance des circuits courts.

### UNE COORDINATION AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS ÉDUCATIFS

La Caisse des écoles travaille en lien étroit avec les écoles, les familles et les partenaires locaux. Les repas sont ajustés en concertation avec les équipes pédagogiques. Des retours sont également recueillis auprès des enfants, notamment via les commissions « menus ». Les parents d'élèves sont associés au fonctionnement du service, notamment au comité de gestion, et régulièrement consultés à travers des enquêtes ou des rencontres dans les établissements. Enfin, des partenariats sont noués avec les centres de loisirs, les associations locales et les services municipaux afin de garantir une continuité éducative et une approche globale du bien-être de l'enfant.



## Au collège Elsa Triolet, le chef de cuisine est aux petits soins !

Depuis la rentrée de septembre 2024, les huit collèges du 13<sup>e</sup> (hors cités scolaires) ont changé de régime... et pour le meilleur ! Fini les plats industriels réchauffés à la va-vite. Ici, tout est cuisiné maison, à partir de produits bruts. Une démarche qui allie goût, santé et respect de l'environnement. Au collège Elsa Triolet, Jean Poinin, le chef de cuisine, orchestre chaque jour la préparation des repas avec Amel, sa seconde. Ensemble, ils nourrissent 250 élèves et 20 adultes. Son credo : « Une bonne organisa-

tion pour gérer ce petit monde et je suis bien entouré ! On travaille de concert avec l'ensemble des agents : nous ajustons les menus et on met les mains à la pâte pour garantir la qualité dans l'assiette », confie le chef, visiblement fier de contribuer à cette cuisine de proximité et de passion. « 65 % des fruits et légumes servis sont bio, et nous cuisinons une viande de qualité et de race française. C'est essentiel que les ados mangent bien et à leur faim. Ils ont bon appétit et ça fait plaisir ! » sourit le chef.