

Convention 2025-2027 d'objectifs et de financement entre la Ville de Paris et la Caisse des écoles du 20ème arrondissement pour la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire

La présente convention est conclue dans le cadre de la délibération 2024 DASCO 103 des 17, 18, 19, 20 décembre 2024 relative aux modalités de conventionnement et de financement pour la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire pour la période 2025-2027, entre :

La Ville de Paris, représentée par la Maire de Paris, agissant en exécution de la délibération 2024 DASCO 103 des 17, 18, 19, 20 décembre 2024,

d'une part,

Et la Caisse des écoles du 20ème arrondissement, représentée par son Président, Maire du 20ème arrondissement, agissant en exécution d'une délibération du conseil d'administration en date du

d'autre part.

La restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire, à Paris, représente plus de 22 millions de repas par an, dont plus de 21 millions sont servis par les Caisses des écoles à près de 160 000 enfants des écoles maternelles, élémentaires et des collèges, hors collèges en cité mixte régionale. La gestion de ce service est déléguée à chacune des 17 Caisses des écoles des arrondissements.

Dans la continuité du dispositif mis en place depuis l'exercice 2018, le Conseil de Paris a adopté en décembre 2024 la délibération 2024 DASCO 103 qui fixe le cadre conventionnel et de financement avec les Caisses des écoles pour 3 ans. La présente convention s'inscrit dans ce cadre. Elle rappelle les missions respectives de la Caisse des écoles du 20ème arrondissement et de la Ville de Paris. Elle reprend et décline spécifiquement les orientations stratégiques au titre de la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire.

Chapitre 1 : Objet

Article 1

Conformément à la délibération 2024 DASCO 103 des 17, 18, 19, 20 décembre 2024, la Ville de Paris délègue à la Caisse des écoles du 20ème arrondissement la gestion du service public de la restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire, ci-après désignée sous les termes de « restauration scolaire ».

La Ville de Paris a fixé les orientations stratégiques ainsi que les modalités de financement et de contrôle dans la délibération 2024 DASCO 103 précitée.

Ces orientations stratégiques sont les suivantes :

- Poursuivre le renforcement des objectifs en matière de sécurité, de qualité et de durabilité alimentaire, notamment ceux définis par le plan d'alimentation durable, avec la généralisation de l'alternative végétarienne, adopté par le Conseil de Paris ; adapter les outils de production et les pratiques pour supprimer l'usage des matières plastiques dans l'ensemble des processus d'approvisionnement, de production et de distribution des repas, permettre la collecte des biodéchets et tendre vers la disparition du gaspillage.
- Moderniser et harmoniser le parcours des usagers dans un objectif de guichet unique (« dites-le nous une fois ») par le développement de la dématérialisation raisonnée des démarches.
- Favoriser dans la durée la reconnaissance du travail, la qualification et la motivation des personnels tant du point de vue des situations individuelles que collectives.
- Poursuivre l'optimisation et la sécurisation de la gestion financière, par l'amélioration de la perception des recettes, l'apurement des comptes et le pilotage des dépenses.
- Déployer une politique d'achats coordonnée, respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan d'alimentation durable.
- Adapter et développer l'offre de restauration à destination des collèges publics parisiens.
- Développer des actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût à destination des enfants et de leurs parents, en

association avec les équipes de la Ville de Paris dans les établissements scolaires et en lien avec le Projet Éducatif Territorial.

Conformément à l'article 5 de la délibération 2024 DASCO 103, la Ville de Paris conclut avec la Caisse des écoles une convention pluriannuelle prévue pour 3 ans.

La présente convention spécifie les objectifs propres, en lien avec les orientations stratégiques rappelées ci-dessus. Ces objectifs sont identifiés en annexe 1 de la présente convention, annexe dénommée « Objectifs opérationnels de la feuille de route des Caisses des écoles ». Toute évolution des objectifs fera l'objet d'un avenant à adopter en Conseil de Paris, et par l'assemblée délibérante de la Caisse des écoles.

La réalisation de ces objectifs s'apprécie à travers l'évolution des indicateurs définis pour chacun d'eux. Ces indicateurs sont détaillés en annexe 4, annexe dénommée « Indicateurs relatifs aux objectifs opérationnels des axes stratégiques ». Leur actualisation fera l'objet d'une approbation annuelle par les parties qui valideront la nouvelle situation par une cosignature entre le Président ou la Présidente de la Caisse des écoles et la Directrice des Affaires Scolaires.

Chapitre 2 : Durée

Article 2

La période d'exécution de la présente convention est fixée à trois ans, à compter du 1er janvier 2025 et jusqu'au 31 décembre 2027.

Chapitre 3 : Obligations respectives

Article 3

La Caisse des écoles est chargée d'organiser, notamment dans leurs dimensions d'hygiène et de sécurité sanitaire, d'achats et de menus, la production et le service des repas, ainsi que l'inscription, la détermination de la tranche tarifaire, la facturation, l'encaissement des contributions afférentes des usagers et la gestion des impayés.

En contrepartie des contraintes liées à la gestion du service public de la restauration scolaire, la Caisse des écoles bénéficie d'une subvention annuelle de la Ville de Paris ainsi que de son expertise dans les domaines concourant à l'atteinte des objectifs selon les modalités et conditions définies par la présente convention. Une partie de la subvention annuelle pourra être allouée par la Ville de Paris au financement de certaines orientations stratégiques mentionnées à l'article 1 de cette convention, afin d'en faciliter la mise en œuvre.

Chapitre 4 : Principales caractéristiques de la restauration scolaire assurée par la Caisse des écoles

Article 4

Au titre du service public de la restauration scolaire qui lui est délégué, défini en annexe à la délibération 2024 DASCO 103, la Caisse des écoles assure ledit service dans les établissements ou structures suivants :

Établissements ou structures	Nombre
Jardins d'enfants (*)	3
Ecoles maternelles	33
Ecoles élémentaires	33
Ecoles polyvalentes	9
Collèges hors CMR	10
Autres structures subventionnées :	0

(*) : Dans les Jardins d'enfants, la Caisse des écoles assure une prestation de service au bénéfice de la Direction des Familles et de la Petite Enfance (DFPE). Cette prestation comprend la facturation des repas aux familles, la production et la livraison des repas mais la Caisse des écoles n'assure pas le service aux enfants qui reste une compétence et sous la responsabilité de la DFPE.

Par ailleurs, la restauration est également confiée à la Caisse des écoles dans les centres de loisirs de l'arrondissement ainsi que les espaces nature et découverte qui lui sont attribués.

Chapitre 5 : Objectifs et engagements réciproques

Article 5

La démarche d'appui de la Ville de Paris à toutes les Caisses des écoles repose sur un socle commun constitué des missions suivantes :

- Appui et conseil en matières financières ;
- Expertise et veille juridiques ;
- Appui et conseil en matière de ressources humaines ;
- Gestion des agents des corps des administrations parisiennes affectés dans les Caisses des écoles conformément aux dispositions de l'article 36 du décret n°94-415 du 24 mai modifié portant dispositions statutaires relatives aux personnels des administrations statutaires ;
- Appui, évaluation et conseil en matière de qualité et de sécurité alimentaire ;
- Expertise technique sur les opérations de travaux et de maintenance concernant les outils de production et équipements de restauration, quel qu'en soit le financeur ;
- Coordination en matière d'achats ;
- Animation du réseau des Caisses des écoles, par le moyen de réunions périodiques, associant selon les besoins les CASPE en vue de conduire des actions conjointes, de réunions d'harmonisation ou d'échanges de bonnes pratiques ou de concertation sur des projets d'intérêt commun ou des outils partagés.

Par ailleurs la Ville de Paris s'engage à apporter à la Caisse des écoles son expertise dans les domaines listés en annexe 2, dénommée « Expertise et appui de la Ville de Paris : besoins prioritaires identifiés par les Caisses des écoles ». Cette annexe peut être modifiée par avenant signé par le Président de la Caisse des écoles et la Directrice des Affaires scolaires.

La démarche d'appui de la Ville de Paris pourra être progressivement renforcée, en fonction des besoins identifiés. Ces évolutions pourront donner lieu à avenant signé par le Président de la Caisse des écoles et la Directrice des Affaires scolaires à la présente convention ou à la conclusion de conventions ad hoc à adopter par le Conseil de Paris. Pour optimiser cette démarche d'appui, la Caisse des écoles fournit à la Ville de Paris (DASCO) tout élément nécessaire ou utile à celle-ci. Les éléments seront alors ajoutés à l'annexe 3, dénommée « Pièces et données à fournir par les Caisses des écoles ».

Article 6

La répartition des responsabilités incombant respectivement à la Ville de Paris et aux Caisses des écoles concernant l'occupation et l'entretien de sites affectés à la mission de restauration scolaire est définie par une convention d'occupation du domaine public signée avec chaque Caisse des écoles.

Les parties s'engagent, sur la durée d'exécution de la présente convention, à étudier en tant que de besoin les modalités d'ajustement de la convention d'occupation du domaine public.

Les parties s'engagent également à élaborer un diagnostic et un suivi partagés des travaux nécessaires au bon fonctionnement de l'outil de production, organisé autour d'un temps d'échange dédié annuel organisé par la DASCO.

Les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

Article 7

Les objectifs pluriannuels sont fixés aux articles 8 à 12 et précisés au sein de l'annexe 1. La réalisation des objectifs est appréciée globalement par les indicateurs définis en annexe 4. Des compléments pourront être apportés par la Caisse des écoles dans le cadre de cette annexe 4, tant pour amener des précisions sur les réalisations antérieures que pour valoriser les projets, les actions ou les besoins à venir qu'ils concernent l'année N ou les années suivantes.

Article 8 – Développer une offre de repas à haut niveau de sécurité, qualité et durabilité répondant aux obligations légales et réglementaires et aux objectifs du Plan alimentation durable de la Ville de Paris

La Caisse des écoles s'engage à poursuivre le renforcement des objectifs en matière de sécurité, de qualité et de durabilité alimentaires, notamment ceux définis par le plan d'alimentation durable adopté par le Conseil de Paris. Ces objectifs concernent également l'adaptation des outils de production et les pratiques pour supprimer l'usage des matières plastiques dans l'ensemble des processus d'approvisionnement, de production et de distribution des repas, organiser la collecte des biodéchets et tendre vers la disparition du gaspillage.

À ces titres, et pour les points suivants, les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

a) Sécurité alimentaire

La Caisse des écoles s'engage à proposer des menus variés et équilibrés, respectant les recommandations publiques à destination des enfants et/ou adolescents conformément aux exigences législatives et réglementaires en vigueur et à venir. Elle veille à assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de sa production vis-à-vis des consommateurs, à intégrer aux plans de maîtrise sanitaire (PMS) un plan d'autocontrôle avec une part élevée de résultats satisfaisants, à garantir une consommation d'eau de qualité, et faire preuve de réactivité aux non-conformités relevées par les inspections sanitaires.

b) Qualité des repas et alimentation durable

La politique de la Caisse des écoles **doit s'inscrire dans le cadre des objectifs poursuivis par le plan alimentation durable parisien 2022-2027**, à savoir **servir 100 % de produits bio et durable**, avec 75 % de denrées labellisées bio, 100 % de produits de saison, et 50 % de denrées produites à moins de 250 km de Paris.

Il est rappelé qu'à minima les articles L230-5, L230-5-1 et L230-5-2 du code rural et de la pêche maritime requièrent de proposer au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

c) Lutte contre le gaspillage alimentaire et valorisation des déchets

La Caisse des écoles s'engage à réaliser une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, ainsi qu'une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer. » (Cf. Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire).

La Caisse des écoles s'engage à poursuivre et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire pour atteindre l'objectif de 50% de réduction d'ici 2025. Elle veille à la mise en place, de façon permanente, avec une ou plusieurs associations habilitées en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles, d'une convention de dons des excédents de production. Elle participe activement à la collecte des biodéchets alimentaires en coordination avec les services municipaux et selon le plan de déploiement de la Direction de la Propreté et de l'Eau (DPE) de la Ville de Paris, afin qu'ils soient valorisés et retournent vers les terres agricoles du bassin parisien.

d) Fin de l'utilisation des matières plastiques

Le Conseil de Paris s'est engagé à lutter contre les perturbateurs endocriniens en adoptant un plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne par délibération des 12, 13, 14 et 15 octobre 2021 (2021 DEVE62). Le plan de sortie du plastique de la restauration collective parisienne 2022-2026 constitue à présent l'axe qui structure l'action de la restauration collective parisienne. La Caisse des écoles adhère à cette démarche et à celles qui s'y substitueraient.

e) Information des usagers

La Caisse des écoles veille à la mise en place sur le site internet de la Caisse des écoles, à l'entrée des établissements, et des réfectoires d'une information conforme au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 du règlement INCO et à toute évolution ultérieure de ce cadre juridique

La Caisse des écoles informe les usagers des restaurants scolaires au moins une fois par an par voie d'affichage et de communication électronique sur la part des produits de qualité et durable entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer les produits issus du commerce équitable (art. 230-5-3 du CRPM).

La Caisse des écoles informe et consulte régulièrement dans chaque établissement et par tous moyens utiles les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (art. L.230-5 du CRPM, décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011, codifié aux articles D. 230-25 et D. 230-26 du CRPM).

Article 9 – Favoriser dans la durée la reconnaissance du travail, la qualification et la motivation des personnels tant du point de vue des situations individuelles que collectives.

La mise en œuvre des préconisations de la mission menée par l'Inspection générale de la Ville de Paris en 2017-2018 comportait, en 2019, un protocole de gestion des agents relevant des corps des administrations parisiennes et affectés dans les Caisses des écoles. Suite à son élaboration, la Ville de Paris procède à la mise à jour régulière de ce protocole et diffuse à la Caisse des écoles chaque mise à jour.

Suite à la délibération 2022 DASCO 110 adoptée par le Conseil de Paris les 15, 16 et 17 novembre 2022., une nouvelle convention quinquennale (2023-2027), de mise à disposition de moyens et services dans le domaine des ressources humaines, a été proposée à l'ensemble des Caisses des écoles.

Elle a été conclue avec la Caisse des écoles le 1^{er} mars 2023.

À ces titres, les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

Article 10 – Poursuivre l'optimisation et la sécurisation de la gestion financière, par l'amélioration de la perception des recettes, l'apurement des comptes et le pilotage des dépenses, moderniser et harmoniser le parcours des usagers par le développement de la dématérialisation raisonnée des démarches

La prestation de restauration est à exécuter conformément à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires, européennes et nationales, en vigueur et à venir, notamment en matière budgétaire et comptable. La Caisse des écoles s'engage à poursuivre l'optimisation et la sécurisation de sa gestion financière par l'amélioration de la perception de ses recettes et par la maîtrise de ses dépenses,

À ce titre, et pour les points suivants, les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

La Ville de Paris et la Caisse des écoles partagent l'objectif de simplification et de modernisation du parcours des usagers et d'optimisation de l'ensemble des processus.

Le service numérique dénommé Paris Familles offre une interface unique pour tous les services qui peuvent concerner les familles parisiennes et permet une gestion simplifiée de toutes les démarches portant sur les services qu'il intègre (inscriptions et désinscriptions, paiement des factures, gestion des réclamations, suivi des demandes d'aide en cas de difficulté sociale). Si la Ville de Paris et la Caisse des écoles le souhaitent, il pourra être envisagé d'intégrer la facturation de la restauration scolaire au profit des usagers au sein de Paris Familles. Dans ce cas, la présente convention sera amendée, ou il y sera mis fin par les parties, pour permettre une redéfinition des modalités de gestion et des conditions juridiques et financières qui répondra à la nouvelle situation.

Article 11 – Déployer une politique d'achat coordonnée, respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan d'alimentation durable

La prestation de restauration est à exécuter conformément à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires, européennes et nationales, en vigueur et à venir, en matière de commande publique. La Caisse des écoles doit déployer une politique d'achats coordonnée, respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan alimentation durable.

À ce titre, les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

Article 12 - Développer au sein du territoire de chaque Caisse des écoles, dans le cadre du Plan Alimentation Durable et des objectifs du Projet Éducatif de Territoire de la Ville de Paris et en lien avec ses personnels, des actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût en direction des enfants et de leurs parents, en associant les équipes d'animation de la CASPE et les enseignants.

La Caisse des écoles contribue à l'éducation et à la sensibilisation des enfants au goût, à l'équilibre nutritionnel, à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle communique en ce sens auprès des familles, et incite ses personnels à s'impliquer dans des actions d'animation aux côtés des personnels de la Ville de Paris dans les écoles, notamment en s'inscrivant dans le PEDT, et en collaboration avec les enseignants.

À ce titre, les parties s'engagent à répondre aux attendus précisés dans les annexes 1, 2, 3 et 4.

Chapitre 6 : Modalités de financement

Article 13

Les subventions annuelles sont déterminées conformément à la délibération 2024 DASCO 103. Elles sont versées selon les modalités et sous les conditions fixées par cette dernière.

Il est également tenu compte des dialogues budgétaires pour déterminer annuellement les financements alloués par la Ville de Paris à la Caisse des écoles, ainsi que des documents sollicités et transmis dans ce cadre.

Les parties s'engagent à respecter les principes et modalités ainsi définies.

Les repas des personnels de restauration et des personnels employés par la Ville de Paris participant aux services publics périscolaire et extrascolaire sont pris en charge par la Ville de Paris dans le cadre des subventions annuelles.

Article 14

Toute demande de participation financière exceptionnelle faite par la Caisse des écoles respecte les conditions et modalités fixées par la délibération précitée.

Chapitre VII : Pilotage et suivi de la convention

Article 15

Les moyens et modalités de compte-rendu par la Caisse des écoles de son activité et de contrôle par la Ville de Paris incluent des vérifications sur pièces, notamment par voie dématérialisée, et sur place.

La Caisse des écoles s'engage à s'acquitter des obligations de transmission des documents budgétaires et comptables ainsi que des données physico-financières nécessaires au compte-rendu, à l'analyse et au contrôle de son activité, telles que prévues par la délibération 2024 DASCO 103 et précisées en annexe 3 de la présente convention.

Article 16

Les parties s'engagent à faire vivre la gouvernance selon les principes et modalités fixés par la délibération 2024 DASCO 103.

Chaque année, la Caisse des écoles apporte une contribution au rapport annuel relatif à la restauration scolaire. Cette contribution recouvre des aspects financiers et de qualité liés à l'exécution du service ainsi qu'un bilan annuel sur les ressources humaines et les questions sociales de la Caisse des écoles. Sur ce dernier point, la Caisse des écoles communique un bilan basé sur son Rapport Social Unique (RSU) établi dans les délais et selon une trame précisés chaque année par la DASCO.

Pour l'élaboration du rapport annuel, la Caisse des écoles communique par ailleurs, au plus tard le 31 mai de l'année N, une fiche d'activité au titre de l'année N-1, établie selon le modèle concerté avec les directeurs des Caisses des écoles, arrêté et fourni annuellement par la DASCO.

Chapitre 7 : Modification et résiliation

Article 17

Les signataires peuvent modifier, d'un commun accord et par voie d'avenant, les dispositions de la présente convention.

La présente convention peut être résiliée par la Ville de Paris, moyennant un préavis de 6 mois adressé par courrier recommandé avec accusé de réception.

Fait à Paris, le

Le Maire du 20ème arrondissement,
Président de la Caisse des écoles

Pour la Maire de Paris et par délégation,
La directrice des affaires scolaires

Éric PLIEZ

Sophie FADY-CAYREL

Annexe 1

Objectifs opérationnels de la feuille de route des Caisses des écoles

Objectifs par axe stratégique

Art. 8 : Développer une offre de repas à haut niveau de sécurité, qualité et durabilité répondant aux obligations légales et réglementaires et aux objectifs du Plan alimentation durable de la Ville de Paris

1. Sécurité :

- 1.1 Assurer une bonne réactivité aux observations des rapports de visite d'inspection des services de la DDPP en cas d'avertissement ou de mise en demeure
- 1.2 Assurer l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des équipements conformément aux dispositions de la Convention d'occupation du domaine public (CODP) signée avec la Ville de Paris
- 1.3 Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) dans chaque restauration scolaire qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP
- 1.4 Mettre en œuvre les préconisations du SRS concernant la prévention des risques de la présence de nuisibles dans les locaux de restauration (mesures d'hygiène, petits travaux)
- 1.5 Assurer la consommation et l'utilisation d'une eau de qualité

2. Qualité :

- 2.1 Proposer des menus variés et équilibrés répondant aux obligations légales et réglementaires ainsi qu'aux recommandations publiques à destination des enfants ou adolescents et à leurs éventuelles évolutions
- 2.2 Atteindre les objectifs du Plan d'Alimentation Durable (PAD)
- 2.3 Développer une offre de pique-niques faits maison sans emballages plastiques

3. Lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets :

- 3.1 Respecter la charte parisienne et les objectifs parisiens de lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets et leur valorisation

4. Sortie du plastique :

- 4.1 Respecter le plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne

Art. 9 : Favoriser dans la durée la reconnaissance du travail, la qualification et la motivation des personnels tant du point de vue des situations individuelles que collectives
--

5. Ressources Humaines :

- 5.1 Améliorer la prévention des risques professionnels des personnels des services opérationnels
- 5.2 Améliorer la qualification des agents, y compris en lien avec les actions prévues au Plan d'alimentation Durable, et favoriser les évolutions de carrière
- 5.3 Améliorer la qualité du dialogue social institutionnel
- 5.4 Améliorer le niveau de rémunération des personnels opérationnels des Caisses des écoles pour reconnaître l'accroissement des compétences et favoriser les recrutements

Art. 10 : Poursuivre l'optimisation et la sécurisation de la gestion financière, par l'amélioration de la perception des recettes, l'apurement des comptes et le pilotage des dépenses, moderniser et harmoniser le parcours des usagers par le développement de la dématérialisation raisonnée des démarches
--

6. Finances :

- 6.1 Lutter contre les impayés
- 6.2 Poursuivre la démarche de dématérialisation des moyens de paiements

- 6.3 Optimiser la gestion de la trésorerie (construction des plans prévisionnels de trésorerie et envoi mensuel au SRS pour les CDEs en difficulté / Semestriel pour les autres)
- 6.4 Poursuivre le travail amorcé sur la maîtrise des coûts via les process de contrôle de gestion

Art. 11 : Déployer une politique d'achat coordonnée respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan d'alimentation durable

7. Politique achat :

- 7.1 Agir sur les marchés pour atteindre les objectifs du PAD
- 7.2 Intégrer dans les clauses des marchés des spécifications en lien avec les lois environnementales (« climat et résilience », « AGECE », ...)

Art. 12 : Développer au sein du territoire de chaque Caisse des écoles, dans le cadre du Plan Alimentation Durable et des objectifs du Projet Éducatif de Territoire de la Ville de Paris et en lien avec ses personnels, des actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût en direction des enfants et de leurs parents, en associant les équipes d'animation de la CASPE et les enseignants

8. Education à l'alimentation :

- 8.1 Mettre en place un plan d'actions annuel à destination des enfants en association et/ou en partenariat avec les CASPE comprenant une action au moins sur chacun des thèmes d'éducation à l'alimentation durable, d'éducation à l'équilibre nutritionnelle et d'éducation au goût, touchant au moins 5 % des effectifs des EM, EE et collégiens et durant au moins 30 minutes
- 8.2 Mettre en place un plan de communication à destination des parents et des agents de la CDE et des CASPE sur le contenu du plan d'actions annuel d'éducation à l'alimentation durable, l'équilibre nutritionnel, et le goût à destination des enfants
- 8.3 Mettre en place une mesure annuelle de la satisfaction des enfants touchant tous les enfants de la maternelle au collège en 3 ans
- 8.4 Organiser des dégustations impliquant un groupe d'enfants pour recueillir leur avis sur l'aspect organoleptique d'un produit, plat ou repas
- 8.5 Mettre en place de grands temps forts annuels à destination des enfants et des familles portant sur l'éducation à l'alimentation durable, l'équilibre nutritionnel, et le goût :
- Au moins 1 temps fort ouvert aux familles et au public (cantine hors les murs, forum des associations, forum du goût, etc.) sur l'une des 3 thématiques
 - Au moins 3 événements dans tous les sites de restauration scolaires (semaine du goût, grand repas, menus à thème, semaine européenne, réduction des déchets)
- 8.6 Tenir régulièrement une Commission des menus ou de restauration associant des représentants de parents, REV, responsables de cuisines

Annexe 2

Expertise et appui de la Ville de Paris : besoins prioritaires identifiés par les Caisses des écoles

A. Domaine technique

- Prise en charge de l'expertise technique, du financement, du suivi des opérations de travaux relevant de la responsabilité de la Ville de Paris, propriétaire des locaux, en concertation avec les Caisses des écoles.
- Accompagnement et conseil aux Caisses des écoles, en tant que de besoin, concernant les travaux d'entretien, la maintenance ou le renouvellement des matériels dont elles ont la charge au sens de la Convention d'occupation des locaux.
- Réalisation d'un groupe de travail d'actualisation du contenu de la Convention d'occupation des locaux.

B. Domaine Qualité, Alimentation durable

- Accompagnement et conseil aux Caisses des écoles pour favoriser la sécurité et l'équilibre alimentaire et répondre aux objectifs du Plan d'alimentation durable en matière de qualité des repas servis.

C. Domaine ressources humaines

- Accompagnement sur l'ensemble des thèmes listés dans la convention de mise à disposition de moyens et services RH :
 - o Statut des personnels,
 - o Rédaction et procédures des contrats,
 - o Déroulés de carrière et projets de mobilité,
 - o Conditions de rémunération,
 - o Dialogue social,
 - o Formation,
 - o Discipline,
 - o Organisation du temps de travail,
 - o Prévention des risques professionnels et santé au travail,
 - o Prestations sociales,
 - o Retraite
- Pouvoir saisir une assistante sociale avec l'accord de la DRH Ville pour les besoins des personnels des Caisses des écoles
- Constituer 2 groupes de travail pour aborder :
 - o Travailler à l'amélioration du niveau de rémunération des personnels opérationnels des Caisses des écoles pour reconnaître l'accroissement des compétences et favoriser les recrutements
 - o Prévoir à terme que les personnels qui contribuent au service de restauration au sein des collèges soient exclusivement des personnels employés par les Caisses des écoles, sous leur autorité hiérarchique

D. Domaine financier

- Montée en compétences des interlocuteurs finance sur les volets comptabilité, budget, gestion et trésorerie.
- Complétude des livrables financiers (maquettes financières, plans de trésorerie, clôtures comptables ...).

- Dans le cadre des changements de référentiel de travail (nomenclatures, normes, autres...).
- En lien avec les éditeurs sur les SI Finance des Caisses des écoles dans le cadre des évolutions réglementaires portant sur le budget et la comptabilité (ex: adoption M57).
- Réalisation d'un groupe de travail CDEs / SRS sur l'évaluation des coûts d'alimentation durable.

E. Domaine juridique et commande publique

- Accompagnement des Caisses des écoles :
 - o Sur la réalisation des marchés
 - Développer le sourcing et le retour d'expérience,
 - La rédaction des pièces de leurs DCE,
 - L'élaboration de leurs stratégies d'allotissement,
 - Le choix des formules de révisions tarifaires (choix des cotations/indices spécifiques, type de formule, fréquence ...)
 - En cas de litige/négociation avec les fournisseurs.
 - o Aide à la rédaction de consultations intégrant des spécifications RSE en lien avec le Plan d'Alimentation Durable (PAD) et les lois environnementales (« Climat et Résilience » et « AGECE » ...)
- Animation d'un club achat pour travailler sur des thématiques spécifiques (révisions tarifaires, allotissement, sourcing ...)
- Organisation d'un groupe de travail sur la rédaction d'un clausier
- Travail sur des groupements de commande selon les besoins (électricité / gros et petits matériels / séparateurs à graisses / maintenance / analyses bactériologiques / ventilation...)
- Réalisation de cartographies concernant différents domaines d'achat comme prestation de linge, logiciels de maintenance, ...

F. Domaine éducation et sensibilisation à l'alimentation

- Accompagnement et conseil à la mise en place d'actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût à destination des enfants et de leurs parents, en associant les équipes d'animation de la CASPE et en collaboration avec les enseignants
- Organisation d'un groupe de travail pour définir une méthode de mesure commune à toutes les CDE dans le cadre des évaluations de satisfaction des enfants

G. Restauration Scolaire des adultes sur le temps du midi

- Organisation d'un groupe de travail sur un règlement d'accès à la restauration et à la facturation des repas pour les adultes pendant le temps du midi

Annexe 3

Pièces et données à fournir par les Caisses des écoles

- I. Les données et documents énumérées dans le tableau suivant sont obligatoirement fournies par la Caisse des écoles selon le calendrier précisé :

Dialogues Stratégiques	Calendrier (base budgétaire année N)	Données attendues
Dialogue sur les ressources humaines	Septembre-Octobre N-1	- Données sociales selon la maquette fournie par le SRS pour le Rapport Social Unique (RSU) pour l'année civile précédente - Dernière délibération emplois (ou annexe emplois du budget de fonctionnement) - Organigramme actualisé à date - Bilan détaillé des formations HACCP pour l'année N-1 et prévisionnel pour l'année N - Plan de formation pour l'année N-1 et prévisionnel pour l'année N - Tableau des paramètres qu'il est envisagé de voir / faire évoluer pour la masse salariale en N
Dialogue sur les programmations d'investissements	Novembre-Décembre N-1	- Maquette fournie par le SRS complétée - Tableau du SRS de recensement des contrats de maintenance en vigueur fourni par la Ville de Paris complété - Tableau du SRS annuel du Plan Pluriannuel d'Investissement de N à N+2
Dialogue budgétaire (demande de subvention annuelle)	Janvier-Février-Mars N	- Maquette financière du SRS complétée (y compris détail des comptes, #6063, #611, #615...). - Tableau du SRS de recensement des repas complété. - Comptes de gestion N-1, potentiellement provisoire. - Comptes Administratifs N-1, ou Compte Financier Unique N-1, potentiellement provisoire. - Budget Primitif N. - Débat d'Orientation Budgétaire N - Prévision des grandes évolutions budgétaires N+1 (vision pluri) - Plan prévisionnel de trésorerie N et N+1. - État (âgé) des restes à recouvrer (impayés)

		au 31/12 de l'année N-1. - Annexe 4 (à remettre au plus tard en mars) - Délibération à date RIFSEEP des personnels de restauration. - Indicateurs EGALIM. - Indicateurs PAD précisés dans l'annexe 4 de la convention d'objectifs et de financement
Dialogue sur les marchés publics et la stratégie Achat	Avril-Mai N	- Tableau de synthèse N-1 et projets N et N+1 afin de permettre au Club Achat de travailler selon des priorités - Fiche des demandes de la CDE au SRS pour l'année N+1 (aide stratégie d'achat, formulation DCE, groupements de commandes souhaités...)
Dialogue de gestion financière	Mai-Juin N	- Maquette financière fournie par le SRS - Tableau du SRS de recensement des repas complété. - Comptes de gestion N-1. - Comptes Administratifs N-1, ou Compte Financier Unique (CFU) N-1. - Prévision d'Exécution N. - Budget Primitif N voté - Budget Supplémentaire N prévu - Décisions Budgétaires Modificatives adoptées et délibérations afférentes. - Plan prévisionnel de trésorerie actualisé pour N et N+1. - État (âgé) des restes à recouvrer.

II. Autres informations à transmettre dans l'année en dehors des dialogues :

- Pour la gestion des ressources humaines, notamment pour les fonctionnaires relevant des corps transverses des administrations parisiennes : tout document nécessaire aux projets et à la gestion individuelle ou collective
- Plans prévisionnels de trésorerie mensuels.
- Si applicable (en fonction des demandes propres à chaque Caisse des écoles) : analyses en lien avec l'accompagnement dédié à chaque Caisse (impayés, analyses de comptes, autres...).
- Délibérations et procès-verbaux après approbation par le Comité de Gestion de la Caisse des écoles.
- Le plan d'actions établi en N-1 lié à l'éducation au goût, à l'alimentation durable et à l'équilibre nutritionnel :
 - En précisant notamment le nombre d'actions menées, durée de l'animation, nombre de participants, supports utilisés, etc.
- Le plan de communication établi en N-1 à destination des parents et des agents de la CDE et des CASPE sur le contenu du plan d'actions annuel d'éducation à l'alimentation des enfants :

- En précisant notamment les canaux utilisés, le nombre de familles ciblées, le nombre d'agents ciblés etc.
- La/les mesure(s) de satisfaction établie(s) en N-1 auprès des enfants de la maternelle au collège en 3 ans :
 - En précisant notamment la nature des produits ou plats dégustés, le nombre d'enfants participants, la méthode utilisée, les résultats détaillés de la mesure, les conclusions tirées
- Les dégustations effectuées en N-1 impliquant un groupe d'enfants pour recueillir leur avis sur l'aspect organoleptique d'un produit, plat ou repas :
 - En précisant notamment la nature des produits ou plats dégustés, le nombre d'enfants participants, les supports utilisés, la méthode utilisée, les résultats détaillés de la mesure, les conclusions tirées
- Les grands temps forts annuels organisés en N-1 à destination des enfants et des familles portant sur l'éducation à l'alimentation durable, l'équilibre nutritionnel, et le goût :
 - En précisant notamment le nombre de participants, le détail des actions menées à l'occasion de ces temps forts, les conclusions tirées
- Les données relatives aux repas sont transmises par la Caisse des écoles selon les modalités décrites ci-après :

	Restauration SCOLAIRE	Restauration PERISCOLAIRE	Restauration EXTRASCOLAIRE
Année civile	Relevé BIMESTRIEL Quand : transmis dans les 30 j suivant le dernier mois considéré Comment : nombre de repas FACTURES : - Par mois - Par catégories d'usagers* - Par type d'établissement - Par tranche tarifaire	Relevé BIMESTRIEL Quand : transmis dans les 30j suivant le dernier mois considéré Comment : nombre de repas SERVIS : - Par mois - Par catégories d'usagers* - Par type d'établissement	Relevé BIMESTRIEL Quand : transmis dans les 30j suivant le dernier mois considéré Comment : nombre de repas SERVIS : - Par mois - Par catégories d'usagers* - Par type d'établissement
	Etat récapitulatif de l'année N-1 transmis au plus tard fin Janvier de l'année N		
Vacances Scolaires			Relevé de repas selon les modalités définies par le protocole annuel d'organisation des points de restauration pour les « ALSH été » établi par la DASCO
			Etat récapitulatif de l'été transmis au plus tard mi-septembre

* : Catégories d'usagers : maternelle, élémentaire, collège, adultes facturés par employeur, personnel CDE, personnel DASCO...

Annexe 4 :

Indicateurs relatifs aux objectifs opérationnels des axes stratégiques

À renseigner et transmettre annuellement au SRS
préalablement au dialogue budgétaire ou au plus tard fin mars de l'année N

PARTIE 1 : LES INDICATEURS

Axe stratégique article 8 : Développer une offre de repas à haut niveau de sécurité, qualité et durabilité répondant aux obligations légales et réglementaires et aux objectifs du Plan alimentation durable de la Ville de Paris

1. Sécurité :

1.1 Assurer une bonne réactivité aux observations des rapports de visite d'inspection des services de la DDPP en cas d'avertissement ou de mise en demeure.

- Nombre de plans d'actions systématiquement rédigés et adressés par la CDE à la DDPP en réponse aux avertissements et aux mises en demeure rapportés au nombre total d'avertissements et de mises en demeure reçus par la CDE

1.2 Assurer l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des équipements conformément aux dispositions de la Convention d'occupation du domaine public (CODP) signée avec la Ville de Paris

- Transmission lors du dialogue de stratégie d'investissement du tableau de recensement des contrats de maintenance pour année N en vigueur : OUI / NON
- Bilan annuel des contrats de maintenance en cours prévus par la CODP : OUI/NON

1.3 Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) dans chaque restauration scolaire qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP.

- Nombre de sites avec un PMS rapporté au nombre de sites gérés par la CDE

1.4 Mettre en œuvre les préconisations de FACILIS portant sur la prévention des risques de présence de nuisibles dans les locaux de restauration (mesures d'hygiène, petits travaux).

- Nombre de sites répondant aux préconisations de FACILIS rapporté au nombre de sites gérés par la CDE

1.5 Assurer la consommation et l'utilisation d'une eau de qualité

- Nombre de plans d'actions correctrices mis en place par la CDE rapporté au nombre de signalements de résultats insatisfaisants lors des contrôles de potabilité et de présence de légionnelles menés par la Ville de Paris
- Nombre de plans de contrôle de potabilité et de présence de légionnelles, rapporté au nombre de cuisines situées hors domaine scolaire et non contrôlées par la Ville de Paris

2. Qualité alimentaire :

2.1 Proposer des menus variés et équilibrés répondant aux obligations légales et réglementaires

ainsi qu'aux recommandations publiques à destination des enfants ou adolescents et à leurs éventuelles évolutions

- Validation des menus et des fiches recettes par un(e) diététicien(ne) nutritionniste diplômé(e) dont la formation initiale est complétée par une formation continue dans le cadre du Développement Professionnel Continu : OUI / NON
- Renseigner annuellement dans les délais requis les données attendues sur le site « *ma cantine* » : OUI/NON

2.2 Développer une offre de pique-niques faits maison sans emballages plastiques

- Nombre de pique-niques faits maison produits rapportés au nombre de pique-niques commandés par la CASPE annuellement.
- Capacité maximum de production quotidienne de pique-niques faits maison en périscolaire

2.3 Atteindre les objectifs du Plan d'Alimentation Durable (PAD)

- % des denrées issues d'une alimentation durable définie au PAD
- % des denrées issues de l'agriculture biologique
- % des denrées à moins de 250 KM (élevées, cultivées, abattues, transformées) :
- Labellisation Ecocert : OUI/NON
- Si oui, niveau :

3. Lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets :

3.1 Respecter la charte parisienne et les objectifs parisiens de lutte contre le gaspillage, la réduction des déchets et leur valorisation

- Nombre d'opérations pour sensibiliser les équipes à la lutte contre le gaspillage/réduction des déchets dans le cadre de la charte :
- Dons alimentaires effectifs (à des associations ou aux élèves) : OUI/NON

4. Fin de l'utilisation des matières plastiques :

4.1 Respecter le plan de sortie des plastiques de la restauration collective parisienne

- Suppression de l'usage des contenants en matière plastique et biosourcée pour la réchauffe ainsi que celui des matériels utilisés en cuisine et pour le service en salle : OUI/NON

Axe stratégique article 9 : Favoriser dans la durée la reconnaissance du travail, la qualification et la motivation des personnels tant du point de vue des situations individuelles que collectives

5. Ressources Humaines :

5.1 Améliorer la prévention des risques professionnels des personnels des services opérationnels.

- Existence d'un DUERP sur chaque site : OUI/NON/PARTIELLEMENT
- Existence d'un responsable / relais prévention des risques professionnels
 - Au sein de la CDE : OUI/NON

- Sur chaque site : OUI/NON/PARTIELLEMENT
- Port des équipements de protection individuelle (EPI) :
 - Dépense pour l'acquisition des EPI durant l'année N-1
 - Dépense pour l'acquisition des EPI en N-1 rapportée à l'effectif physique en services opérationnels au 31.12 durant l'année N-1
 - Taux de remplacement des EPI = (Nb d'EPI remplacés sur l'année/ Nb total d'EPI acquis au cours de l'année) x 100
 - Nombre d'inspections de port d'EPI réalisées durant l'année N-1
- Présence d'un guide des « bonnes pratiques Hygiène et Sécurité » sur chaque site : OUI/NON/PARTIELLEMENT

5.2 Améliorer la qualification des agents, y compris en lien avec les actions prévues au Plan d'alimentation Durable, et favoriser les évolutions de carrière

- Pourcentage des dépenses de formations (compte 6184) sur le chapitre 12 :
 - Part du compte de gestion (CG) durant l'année N-1
 - Part du BP de l'année N
 - % du BP N+1
- Nombre d'heures de formation en N-1 :
 - Nombre d'heures total
 - Dont heures de formations réalisées par des formateurs internes à la CDE et le cas échéant habilités
- Formations dans le domaine de la sécurité alimentaire :
 - Pourcentage total des agents des services opérationnels ayant bénéficié d'une formation HACCP (total) :
 - Dont
 - Pourcentage des agents en cuisine centrale et sur place
 - Pourcentage des agents en offices
 - Dont
 - Pourcentage de primo formation
 - Pourcentage de rappel de formation (recyclage)
 - Nombre total d'heures de formation HACCP : Heures
- Formation du (de la) diététicien(ne) dans le cadre de la démarche de développement professionnel continu (DPC) :
 - Nombre total d'heures de formation

5.3 Améliorer la qualité du dialogue social institutionnel.

- Réunions des instances en N-1 :
 - Nombre CST (réglementation : 2 / an)
 - Nombre formation spécialisée (réglementation : 3 / an)
- Présentation aux représentants du personnel en N-1 d'un plan d'action résultant du DUERP (ou programme annuel de prévention des risques professionnels et d'amélioration des conditions de travail - PAPRIACT) : OUI/NON

5.4 Améliorer la rémunération des personnels opérationnels des Caisses des écoles pour reconnaître l'accroissement des compétences et favoriser les recrutements

- Existence du RIFSEEP pour les personnels techniques, notamment à temps incomplet, selon le dispositif validé 2024 : OUI/NON

Axe stratégique article 10 : Poursuivre l'optimisation et la sécurisation de la gestion financière, par l'amélioration de la perception des recettes, l'apurement des comptes et le pilotage des dépenses, moderniser et harmoniser le parcours des usagers par le développement de la dématérialisation raisonnée des démarches

6. Finances

6.1 Lutter contre les impayés

- Montant titré durant l'année N-1 en €
- Montant total facturé durant l'année N-1 en €

6.2 Poursuivre la démarche dématérialisation des moyens de paiements

- Montant des factures encaissées par voie dématérialisée par rapport au montant total des factures encaissées pour l'année N-1

6.3 Optimiser la gestion de la trésorerie et améliorer la qualité des plans de prévision fournis

- Nombre de plans prévisionnels de trésorerie fiabilisés fournis sur un exercice comptable (1er janvier – 31 décembre)

6.4 Poursuivre le travail amorcé sur la maîtrise des coûts via le process de contrôle de gestion

- Variation en pourcentage des dépenses clés exécutées durant l'année N-1 comparées à l'année N-2 (Les dépenses clés sont : masse salariale, achats alimentaires hors stocks, prestations, entretien réparations). Ex : pour une COF rendue en 2025, présentation des variations en pourcentage entre le réalisé 2024 et 2023.
- Part des dépenses clés de fonctionnement par rapport aux dépenses de fonctionnement totales de l'année N-1
- Part des dépenses clés de fonctionnement par rapport aux dépenses de fonctionnement totales de l'année N-2

Axe stratégique article 11 : Déployer une politique d'achat coordonnée respectueuse de l'environnement et des objectifs du plan d'alimentation durable

7. Politique Achat

7.1 Agir sur les marchés pour atteindre les objectifs du PAD

- Les marchés alimentaires en lien avec le PAD et l'environnement passés durant l'année N-1 :
 - o Nombre de procédure par type de marché : AOO ou MAPA
 - o Nombre de lots au total sur les marchés passés
 - o Les marchés sont-ils passés en groupement de commande : OUI/NON
 - o Existence de lots ou clauses spécifiques PAD : OUI/NON
 - o Pourcentage de lots de produits bio
 - o Pourcentage en valeur de produits durables dans les BPU
 - o Nombre de candidats différents sur les marchés
- Les marchés non alimentaires en lien avec le PAD et l'environnement passés en année N-1
 - o Nombre de procédure par type de marché : AOO ou MAPA
 - o Les marchés sont-ils passés dans un groupement de commande : OUI/NON
- Les marchés en cours en lien avec le PAD et l'environnement durant l'année N-1
 - o Existe-t-il un avenant pour intégrer les références PAD ? : OUI/NON

7.2 Intégrer dans les clauses des marchés des spécifications en lien avec les lois environnementales ("climat et résilience" et "AGEC "...)

- o Existe-t-il des lots ou clauses spécifiques concernant la sortie du plastique ? : OUI/NON
- o Existe-t-il des clauses spécifiques sur la loi AGECE (réemploi) ? : OUI/NON
- o Valeur achetée en euros (€) respectant la loi AGECE

Axe stratégique article 12 : Développer au sein du territoire de chaque Caisse des écoles, dans le cadre du Plan Alimentation Durable et des objectifs du Projet Éducatif de Territoire de la Ville de Paris et en lien avec ses personnels, des actions d'information, de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation durable, à l'équilibre nutritionnel et au goût en direction des enfants et de leurs parents, en associant les équipes d'animation de la CASPE et les enseignants

8. Éducation à l'alimentation

8.1 Mettre en place un plan d'actions annuel à destination des enfants en association et/partenariat avec les CASPE comprenant une action au moins sur chacun des thèmes d'éducation à l'alimentation durable, d'éducation à l'équilibre nutritionnelle et d'éducation au goût, touchant au moins 5 % des effectifs des EM, EE et collégiens et durant au moins 30 minutes. :

- Existence d'un plan d'action OUI/NON
- Les actions du plan d'action associent-elles la CASPE ? OUI/NON
- Les actions traitent-elles les 3 thématiques d'éducation à l'alimentation ? OUI/NON
- Les actions touchent-elles au moins 5% des effectifs annuellement de EM à collège) ? OUI/NON
- Chaque action dure-t-elle au moins 30 min ? OUI/NON

8.2 Mettre en place un plan de communication à destination des parents et des agents de la CDE et des CASPE sur le contenu du plan d'actions annuel d'éducation à l'alimentation durable des enfants

- Existence d'un plan de communication : OUI/NON :

8.3 Mettre en place une mesure annuelle de la satisfaction touchant tous les enfants de la maternelle au collège en 3 ans

- Existence d'une mesure de la satisfaction des enfants : OUI/NON
- % des enfants sondés sur l'année N-1

8.4 Organiser des dégustations impliquant un groupe d'enfants pour recueillir leur avis sur l'aspect organoleptique d'un produit, plat ou repas :

- Existence d'une dégustation impliquant des enfants : OUI/NON
- Nombre de tests de dégustation réalisés en N-1

8.5 Mettre en place de grands temps forts annuels à destination des enfants et des familles portant sur l'éducation à l'alimentation durable, l'équilibre nutritionnel, et le goût :

- au moins 1 temps fort ouvert aux familles et au public (cantine hors les murs, forum des associations, forum du goût, etc.) sur l'une des 3 thématiques
- au moins 3 événements dans tous les sites de restauration scolaires (semaine du goût, grand repas, menus à thème, semaine européenne, réduction des déchets, autres grands événements nationaux)

- Nombre de temps forts ouverts aux familles et aux publics
- Nombre d'événements réalisés sur tous les sites de restauration

8.6 Tenir régulièrement une Commission des menus ou de restauration associant des représentants de parents, REV, responsables de cuisines

- Existence de commissions de menu ou de restauration dans l'année associant les parents, REV, responsables de cuisine : OUI/NON
- Nombre de commissions de menus tenues annuellement.
