

# Rapport d'activité

2024 - 2025



**LES CANTINES**  
DE LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>e</sup>



# Sommaire

- 3 **Édito du Président**
- 4 **Édito du Directeur Général**
- 6 **Introduction**
  
- 7 **1. Une restauration durable, responsable et faite maison**
- 8 Une assiette plus durable, plus végétale
- 11 Loi EGALIM : des objectifs largement dépassés !
- 12 Le fait maison, pour de vrai
- 14 Sortie du jetable : l'inox, une petite révolution
- 17 La sécurité alimentaire : la clé du quotidien
- 18 Un budget au service du quotidien
- 19 La maintenance : entre réactivité et durabilité
- 20 Focus finances 2024–2025
- 22 Sourcing & filières
- 25 Une restauration à la hauteur des enjeux
  
- 27 **2. Mieux accompagner, mieux travailler**
- 28 Une politique RH exigeante et cohérente
- 29 Des conditions de travail mieux pensées
- 30 Valoriser les parcours, prévenir les fragilités
- 31 La formation comme levier de transformation
- 32 Reconnaître, former, protéger : une stratégie RH durable
  
- 33 **3. Un engagement territorial renforcé**
- 34 Éduquer, impliquer, sensibiliser
- 37 Mieux manger, c'est aussi mieux choisir
- 38 Une communication plus claire, plus proche, plus utile
- 37 Présente sur le terrain, actrice du quartier
- 40 Territoire Zéro Déchet : agir, avec et pour le 20<sup>e</sup>
- 41 Une restauration accessible à toutes les familles
- 42 Vacances Arc-en-Ciel : rendre les départs accessibles
- 43 Petits-déjeuners à l'école : un levier de justice sociale
  
- 47 **Recettes maison de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>**



# Édito du **Président**

*« Quel plaisir de venir déjeuner à la cantine !*

*Depuis plusieurs années, je ne peux que constater et saluer l'évolution de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>. Une évolution qui passe par un changement des pratiques, que nous devons à l'adaptation et l'engagement sans faille des agentes et agents de la Caisse, et qui permet de relever le défi d'une assiette de qualité pour les enfants de l'arrondissement.*

*Le temps du midi est un moment de partage, de convivialité mais aussi de pédagogie. Les enfants du 20<sup>e</sup> arrondissement peuvent ainsi bénéficier de produits BIO, issus de filières de proximité et durables. Ils découvrent de nouveaux produits, ils tentent des nouvelles expériences avec l'alternative végétarienne quotidienne ou avec les repas thématiques ludiques proposés par la Caisse des écoles. Cet effort quotidien pour sensibiliser les enfants aux enjeux de l'alimentation, pour leur offrir un véritable moment de détente et de plaisir autour de l'assiette, nous le devons au travail des agentes et des agents de la Caisse des écoles, de la livraison au service.*

*Je suis très fier de ce rapport d'activités, qui rend compte du travail important qui vient encore d'être réalisé cette année. Je vous invite à en prendre connaissance et à en être fière et fier à votre tour, que vous soyez administratrice ou administrateur, agente ou agent de la Caisse des écoles, ou parent d'élève, car vous contribuez au bon fonctionnement et à l'évolution de ce service public essentiel. »*



**Éric PLIEZ**

Maire du 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris  
Président de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

# Édito du **Directeur Général**

*« Engagés pour une restauration scolaire durable, solidaire et exemplaire.*

*L'année 2024 a confirmé la force de l'engagement collectif des équipes de la restauration scolaire du 20<sup>e</sup> arrondissement. Dans chacune des 80 écoles, comme à notre cuisine centrale, des femmes et des hommes œuvrent chaque jour avec rigueur et dévouement pour offrir un service public de qualité, à la hauteur des attentes des familles et des défis de notre époque.*

*Bien plus qu'une simple pause repas, la restauration scolaire devient un véritable espace éducatif, social et environnemental. Nos agent.e.s accompagnent les enfants dans la découverte du goût, le respect des autres et celui de la planète. Leur implication quotidienne transforme la pause méridienne en moment de bienveillance, de transmission et de conscience.*

*En 2024, nous avons poursuivi avec détermination la structuration de filières agricoles locales, durables et équitables. Ces choix ambitieux s'inscrivent dans une vision : faire de la restauration scolaire un levier de santé publique, un moteur de transition écologique, et un acteur de justice sociale.*

*Ce rapport d'activité rend compte de cette dynamique. Il illustre les réussites concrètes comme les défis partagés, et rend hommage à toutes celles et ceux qui, dans l'ombre ou en première ligne, font vivre les valeurs du service public.*

*Merci à toutes et tous. Parce que nourrir les enfants, c'est aussi nourrir l'avenir. »*



**Grégory MÈCHE**  
Directeur Général  
de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>



# ***“Chaque geste nourrit un avenir plus durable”***



Chaque jour, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> assure les repas de près de 13 500 enfants, de la maternelle au collège. Mais notre mission ne s'arrête pas à cuisiner : elle commence là. Car bien manger à l'école, c'est garantir l'égalité, soutenir l'éducation, protéger la santé et préserver l'environnement.

Chaque geste compte : choisir une barquette inox plutôt qu'un emballage jetable, former un agent aux bons gestes d'hygiène ou privilégier une filière locale, c'est toujours nourrir un avenir plus durable.

Derrière chaque plat, il y a des agents engagés, des décisions politiques fortes, des choix budgétaires exigeants, et des partenaires mobilisés. Rien de tout cela ne serait possible sans le soutien constant de la Ville de Paris, qui permet à la Caisse des Écoles d'innover, d'investir, et de tenir ses engagements.

Dans ce rapport d'activité, nous vous proposons un regard concret sur l'année écoulée : nos avancées, nos priorités, nos équipes. Le service public, ici, s'incarne chaque jour dans les cuisines, les offices, et les projets menés avec et pour les enfants du 20<sup>e</sup>.

# Une restauration durable, responsable et faite maison

À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, chaque assiette traduit un engagement profond pour la santé des enfants, la préservation de l'environnement, et le soutien aux producteurs responsables. Grâce à l'appui déterminant de la Ville de Paris, nous faisons évoluer la restauration scolaire pour qu'elle soit plus durable, plus juste... et plus ambitieuse, en cohérence avec les grands enjeux de demain.



## Une assiette plus durable, plus végétale



En 2024, **96 % des denrées achetées** par la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> étaient durables, labellisées (AB, Label Rouge, AOP, pêche durable...) ou issues de circuits courts. C'est le résultat d'un pilotage rigoureux, d'un sourcing exigeant, et d'un soutien constant de la Ville de Paris pour améliorer la qualité des repas servis.

Depuis janvier 2025, une nouvelle étape a été franchie avec l'introduction d'une **alternative végétarienne quotidienne**. Ce menu sans viande ni poisson – mais enrichi en protéines végétales, œufs ou produits laitiers – est proposé chaque jour aux enfants. L'alternative végétarienne quotidienne a été introduite dès janvier 2025, avec une première phase d'ajustement progressif : environ 20 % de plats végétariens ont été livrés dans les écoles, en complément du menu principal. Cette organisation transitoire a permis de tester concrètement l'adhésion des enfants et d'adapter les quantités servies en fonction des retours de terrain.

À partir de septembre 2025, les familles pourront officiellement choisir, dès l'inscription, **entre deux formules** :

- **un menu mixte (avec deux repas végétariens par semaine)**
- **ou un menu végétarien (sans viande ni poisson).**

Cette évolution s'inscrit dans les engagements du Plan Alimentation Durable, et garantit à chaque famille une plus grande liberté de choix.

Ce dispositif est l'un des **pilliers du Plan Alimentation Durable (PAD)** de la Ville de Paris, et incarne pleinement notre engagement pour une alimentation plus sobre, plus variée, et plus responsable.



**C'est bon pour la planète :**

Un repas végétarien, c'est en moyenne 2 à 3 fois moins d'émissions de gaz à effet de serre qu'un repas contenant de la viande.

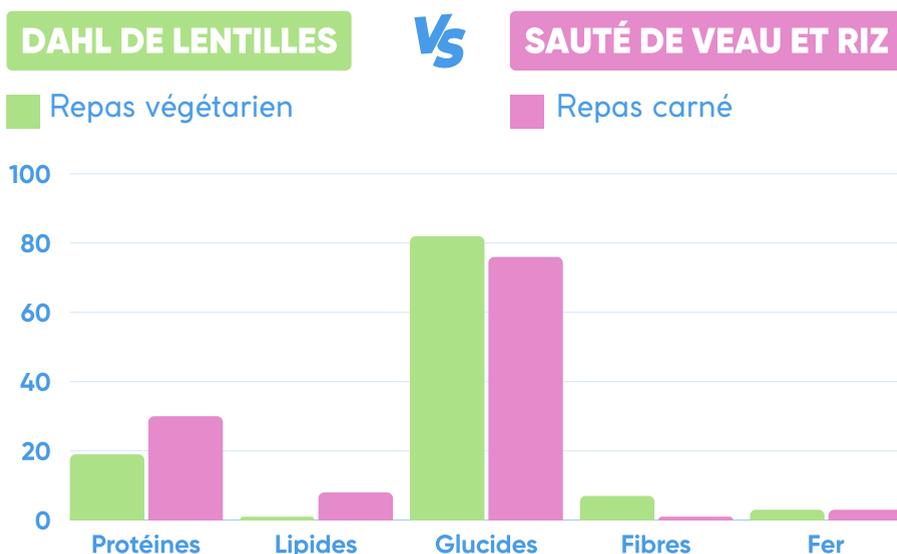


Par exemple, un menu composé de lentilles mijotées, de riz blanc et de légumes de saison émet environ 0,52 kg de CO<sub>2</sub>, contre 1,3 kg pour un émincé de bœuf accompagné de pâtes. En réduisant la part de viande, on limite aussi la consommation d'eau : un kilo de bœuf peut nécessiter jusqu'à 15 000 litres d'eau, contre dix fois moins pour des légumineuses. Et quand les légumes viennent de producteurs situés à moins de 150 km, comme dans nos cantines, l'impact carbone est encore plus faible.



**C'est bon pour la santé :**

Plus de fibres, moins de graisses, un meilleur équilibre.





### C'est bon pour l'éveil au goût :

L'enfant découvre des saveurs nouvelles, des textures variées, des céréales ou des légumineuses oubliées.



Et c'est bon pour la liberté de choix, puisque chaque famille pourra bientôt choisir, sans contrainte, le menu correspondant à ses convictions ou ses besoins.



Côté cuisine, les agents ont été **formés à ces nouvelles pratiques** (équilibre nutritionnel, cuisson, adaptation des grammages).



Les enfants sont **impliqués dans les tests**, participent à des ateliers, donnent leur avis sur les recettes.

Ce tournant végétarien n'est pas une tendance : c'est une trajectoire.

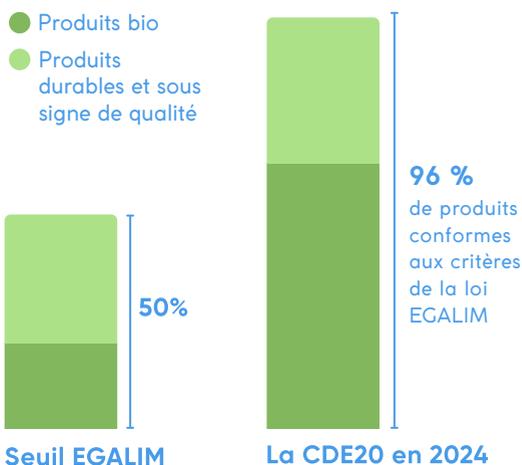
Et en restauration scolaire, **chaque repas est un apprentissage**.



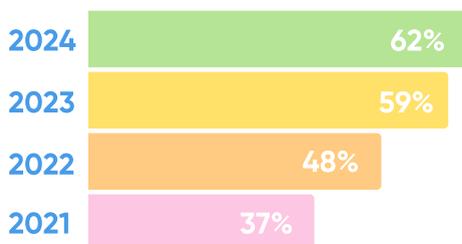
## Loi EGALIM : des objectifs largement dépassés !

La loi EGALIM impose aux services de restauration collective d'inclure au moins 50 % de produits durables et de qualité ( dont 20 % bio).

Les dernières données nationales indiquent que 30 % des cantines scolaires atteignent les seuils fixés par EGALIM.



## 4 ans d'engagement, 4 ans de progrès



Pourcentage (%) de produits issus de l'agriculture biologique à la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>.

## Nos chiffres PAD 2024



## Le fait maison, pour de vrai

À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, le fait maison, ce n'est pas un slogan. C'est un engagement réel, une fierté partagée, et une exigence quotidienne pour garantir des repas simples, bons et transparents.

**Chaque jour, notre cuisine centrale prépare les plats servis à près de 13 500 enfants**, avec des produits de qualité, cuisinés dans nos marmites, selon des méthodes maîtrisées.

Nous n'avons pas encore de légumerie pour travailler des légumes bruts, mais c'est une étape que nous préparons activement – avec l'ambition d'en implanter une dans le 20<sup>e</sup> arrondissement. En attendant, nous faisons au mieux, en cuisinant à partir de produits déjà épluchés, prédécoupés ou semi-transformés, mais toujours sélectionnés avec soin.

Ce que nous faisons vraiment :

- **Des plats mijotés** sur place à partir de produits simples, traçables, souvent bio ou issus de filières durables.
- **Des desserts maison** remis à l'honneur : riz au lait, crumble, gâteaux enrichis en légumineuses, compotes sans sucres ajoutés.
- **13 nouvelles recettes végétariennes** intégrées depuis 2024, testées avec les agents et adaptées aux goûts des enfants.
- **Des équipements modernisés**, comme la sauteuse multifonction et le suivi connecté des températures, pour produire mieux et en sécurité.
- **Des agents formés** à la cuisson basse température et aux nouvelles méthodes de production collective.



Le fait maison, à notre échelle, c'est un travail d'équilibriste : produire pour des milliers d'enfants, sans jamais renoncer à la qualité, au goût, et au respect des saisons. C'est aussi valoriser les compétences de nos équipes, donner du sens à leur travail, et incarner un service public de l'alimentation à la hauteur des enjeux.

**Préparer, mijoter, ajuster... pour que chaque repas soit une vraie cuisine, pas une simple livraison.**



## Sortie du jetable : l'inox, une petite révolution

Depuis janvier 2025, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a **mis fin aux contenants jetables** pour la livraison du plat principal. Une décision forte, en cohérence avec les engagements de la Ville de Paris et le Plan Alimentation Durable, en conformité avec la loi AGECE, qui marque une rupture assumée avec les pratiques d'hier.

Pendant plusieurs années, la restauration scolaire a utilisé des barquettes compostables en cellulose. Une solution transitoire, mais qui restait à usage unique.

Aujourd'hui, **toutes les barquettes, contenant le plat chaud, ont été remplacées par de l'inox**, un matériau réutilisable, durable, neutre pour la santé, et parfaitement adapté à la liaison froide.



## Ce que cela change, concrètement :

- Plus de 9 000 barquettes inox déployées dans les écoles et à la cuisine centrale ;
- Deux **nouvelles chaînes de conditionnement**, adaptées à l'inox, installées en 2024 ;
- Près de 200 000 € de subvention d'investissement accordés par la Ville de Paris pour l'installation du tunnel de lavage adapté à l'inox.

Mais au-delà des chiffres, c'est toute l'organisation qui a été revue :

- Les agents ont été **formés au maniement, à la manutention, et aux procédures HACCP avec l'inox** ;
- Les tournées de livraison ont été **réorganisées**, avec des bacs de retour pour les barquettes sales, un étiquetage repensé, une logistique plus fluide ;



Ce changement n'est pas un simple ajustement technique :  
C'est un **signal fort** envoyé pour sortir du jetable, limiter les déchets, et nous permettre de respecter les objectifs environnementaux fixés par la loi.

**Chaque barquette lavée, c'est une barquette de moins à jeter.**

*Et chaque geste nourrit un avenir plus durable.*



## La sécurité alimentaire : la clé du quotidien

Dans le prolongement de ces engagements, la Caisse des Écoles poursuit un travail rigoureux sur la qualité sanitaire et la sécurité des repas servis. En 2024, les audits internes ont affiché **une moyenne de 93 % de conformité, et les audits externes 94 %, en nette progression par rapport aux années précédentes**. Les 202 agents formés aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH / HACCP) incarnent cet effort collectif pour garantir une restauration sûre et irréprochable.

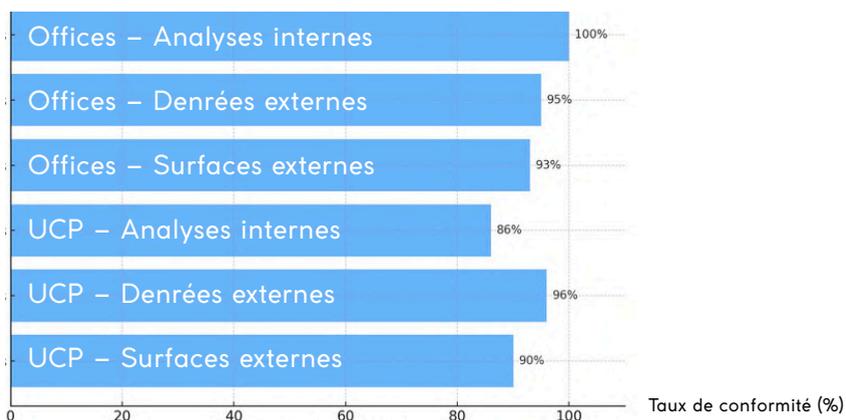
Les résultats des analyses sanitaires confortent cette dynamique :

- À l'UCP : 90 % de conformité des surfaces et 96 % des denrées sur les analyses externes ; 86 % de conformité sur les analyses internes.
- Dans les offices : 93 % de conformité des surfaces et 95 % des denrées sur les analyses externes ; 100 % de conformité en interne.

Enfin, les inspections de la DDPP ont confirmé la qualité du service : sur neuf établissements audités, sept ont été jugés satisfaisants, avec deux rappels réglementaires et un avertissement, sans mise en demeure.

Ce haut niveau de conformité témoigne d'une vigilance quotidienne, d'un accompagnement structuré, et de la professionnalisation continue des équipes.

### Taux de conformité des analyses sanitaires 2024



# Un budget au service du quotidien

À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, chaque euro investi doit faire une différence. Pour les enfants, pour les agents, pour l'environnement. C'est ce qui guide nos choix budgétaires : pas de dépenses gadgets, mais des achats conformes à nos priorités. En 2024 et 2025, **près de 1,5 million d'euros ont été mobilisés** pour transformer la restauration scolaire. Trois grandes orientations structurent ces investissements

## 1. Sortir du jetable, pour de bon

- Achat de **barquettes inox réutilisables** pour remplacer les contenants jetables.
- Modernisation des **chaînes de conditionnement** et des équipements de livraison.
- Installation d'un **tunnel de lavage dernière génération**, optimisé pour l'inox, la sécurité et la traçabilité.
- Mise en place de **bacs de retour** pour récupérer les barquettes sales, et boucler la boucle.

## 2. Travailler mieux, dans de meilleures conditions

- Achat de **chariots roulants, paniers allégés, socles renforcés** pour limiter les troubles musculo-squelettiques.
- Déploiement progressif de **tablettes numériques** dans les offices pour faciliter le suivi HACCP, la traçabilité et les échanges.
- Nouveaux **équipements ergonomiques** en cuisine et en laverie pour améliorer la sécurité et le confort au travail.

## 3. Mieux produire, en autonomie

- Renouvellement des outils à la cuisine centrale : sauteuse multifonction, tamis électrique, cuisson basse température, suivi numérique des températures.
- Renforcement de la production en interne, pour gagner en qualité, en cohérence et en souveraineté alimentaire.

Ces investissements sont rendus possibles grâce **au soutien fort de la Ville de Paris**, partenaire essentiel de cette transformation. Sans cet appui, aucune de ces avancées ne pourrait être menée à bien.

**Cuisiner mieux, livrer mieux, servir mieux : voilà pourquoi nous investissons**

## La maintenance : entre réactivité et durabilité

Assurer un cadre de travail sûr, fonctionnel et bien entretenu, c'est aussi une manière de respecter les équipes et les enfants. En 2024, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a renforcé son service maintenance autour d'un principe simple : intervenir vite, au bon niveau, avec les bons outils.

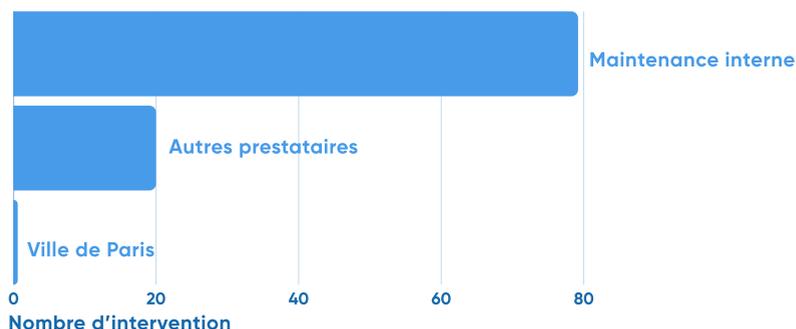
Grâce à la montée en compétences de l'équipe interne (matériel, véhicules électriques, meilleure planification), près de 80 % des interventions ont pu être traitées directement, sans prestataire extérieur. Ce sont plus de 2100 demandes qui ont été prises en charge, du petit bricolage à des ajustements techniques plus complexes.

Les offices de réchauffe concentrent l'essentiel des besoins (77,5%), reflet de leur rôle crucial dans le quotidien des repas. L'UCP fait aussi l'objet d'un suivi régulier, notamment sur les chambres froides ou les chaînes de plonge. Cette approche sobre, rapide et efficace évite des remplacements coûteux, prolonge la durée de vie des équipements, et garantit des conditions de travail fiables. Une maintenance qui agit dans l'ombre, mais qui change tout.

### Répartition des interventions par type de secteur



### Répartition des interventions par type de prestataire



## Focus finances 2024–2025

La Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> s'est dotée en 2024–2025 d'un budget volontariste, à la hauteur de ses ambitions de transformation. Grâce à un effort de rebasage significatif de la Ville de Paris, la subvention allouée à la restauration scolaire a été portée à **14,78 M€**, soit une augmentation de **+6,9 %** par rapport à l'année précédente.

Les **dépenses de fonctionnement** atteignent **21,57 M€**, en hausse de **5,5 %**. Cette évolution s'explique notamment par :

- la hausse du coût des denrées alimentaires liée à l'inflation (+224 800 €),
- la montée en qualité des produits (bio, labels, végétarien quotidien),
- et le soutien renforcé aux équipes (formation, revalorisation indemnitaire).

Les **dépenses d'investissement** connaissent également une progression significative, avec **913 500 €** engagés hors écritures comptables (**+49 %** vs 2024). Ces crédits ont permis notamment :

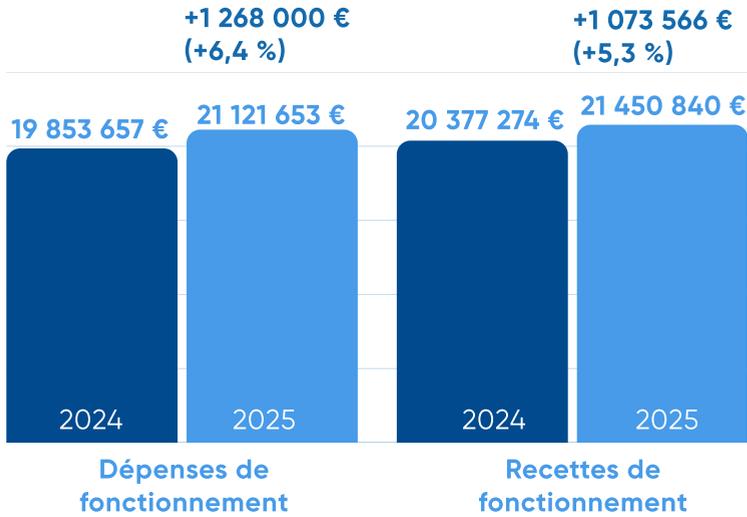
- le déploiement des barquettes inox (en achat ou location),
- l'acquisition d'équipements liés à la cuisson ou à la plonge.

En revanche, les **recettes d'investissement** affichent une légère baisse par rapport à l'année précédente. Cette évolution s'explique par le moindre versement, en 2025, de subventions exceptionnelles perçues les années précédentes, notamment pour le financement d'opérations lourdes comme la sortie du plastique. La Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> adapte ainsi son programme d'investissement à la réalité de ses ressources propres, tout en maintenant un haut niveau d'ambition.

En parallèle, des efforts importants ont été menés pour améliorer la **perception des recettes**, notamment via le système *Concerto*, et pour **fiabiliser la gestion comptable et budgétaire**.

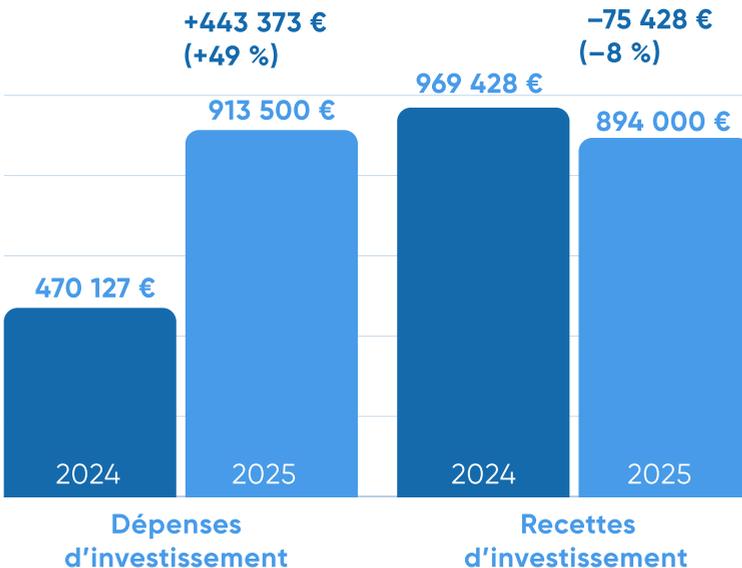
## Fonctionnement

---



## Investissement

---



## FOCUS - Sourcing & filières : derrière chaque assiette, des femmes, des hommes, un territoire

À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, chaque achat est une décision responsable. Nous ne cherchons pas le prix le plus bas : nous construisons des relations durables, éthiques et locales. Grâce au soutien de la Ville de Paris, notre action s'inscrit dans le Plan Alimentation Durable et dans une volonté partagée : faire de la commande publique un levier de transformation agricole.

Derrière chaque produit, il y a une histoire. Celle d'un-e producteur-riche, d'un savoir-faire, d'une coopérative, d'une filière engagée. Nous visitons les fermes, échangeons avec les éleveurs, suivons la transformation. Ce lien direct crée de la confiance... et de la qualité.



Pur Perche, Rémolard-en-Perche



Quart de lait, Ferme Ar Stivell



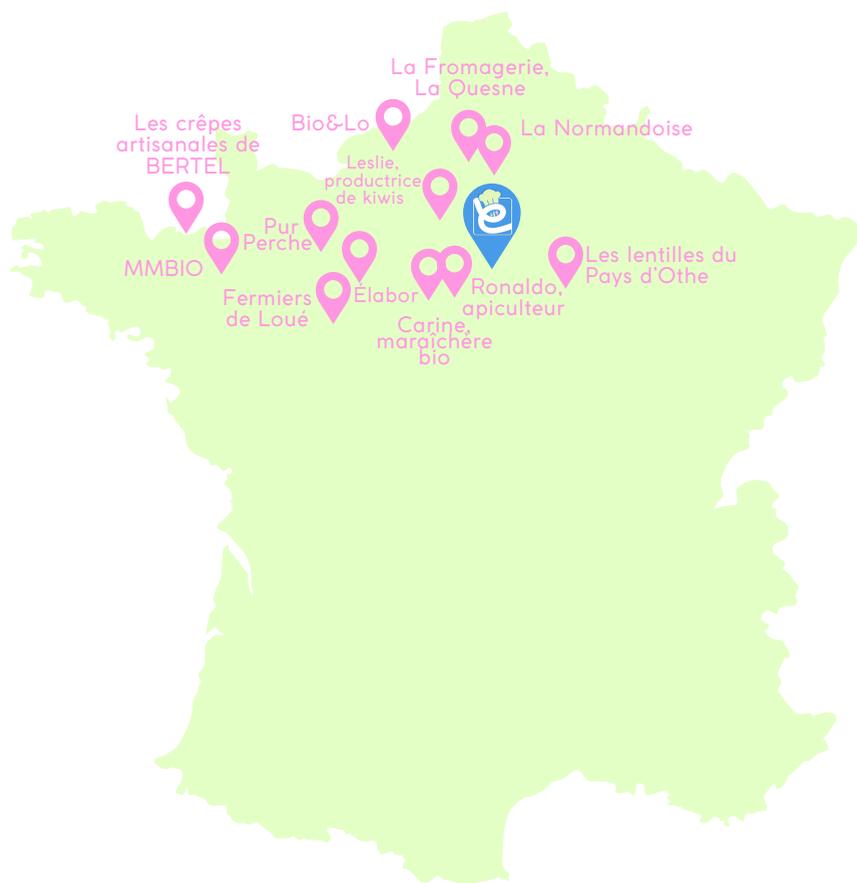
Accord quadripartite signé avec Fermiers de Loué, OVOTEAM, Frédéric Barret et La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> au Salon de l'Agriculture 2025



Elabor, Le Mans

## Quelques exemples parmi nos partenariats :

- Leslie, productrice de kiwis dans le 95 (40 km)
- Ronaldo, apiculteur en Essonne (50 km)
- Carine, maraîchère bio pour nos pommes de terre (85 km)
- Les lentilles du Pays d'Othe (135 km)
- La Fromagerie La Quesne (120 km)
- Les yaourts de Pur Perche (152 km)
- Les yaourts de la Normandoise (93 km)
- Les yaourts et purées Bio&Lo (197 km)
- Les purées de fruits des Producteurs d'Abord (Élabor), (237 km)
- Les ovoproduits bio issus de notre contrat avec Fermiers de Loué (250 km)
- Les crêpes artisanales de BERTEL (365 km)
- Les épices de MMBIO (277 km)



Ce n'est pas une simple liste : c'est un tissu de coopération.

Nos marchés publics sont pensés pour leur être accessibles. Nous choisissons des produits bio, de saison, équitables, tracés. En 2024–2025, **96 % de nos denrées étaient durables** ou sous signe officiel de qualité.

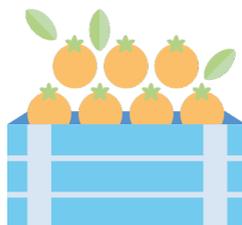


*Marie-Dominique Tatar-Suffern, récompensée par le Prix de la personnalité engagée de l'année.*

**Un engagement reconnu :** en novembre 2024, la **CDE2O a été doublement primée au Salon des Maires** pour son action en faveur du commerce équitable "nord-nord".

Nous avons reçu le **Trophée Fairtrade Origine France**, mettant en lumière notre politique d'achat orientée vers le commerce équitable nord-nord, et le Trophée Personnalité de l'année, récompensant notre travail de sourcing et d'accompagnement des producteurs et transformateurs engagés.

Car oui, la restauration scolaire peut soutenir des pratiques agricoles vertueuses, rémunératrices, et résilientes. Et chaque menu devient alors plus qu'un repas : un maillon d'une transition à visage humain.



## Une restauration à la hauteur des enjeux

Chaque jour, les cantines du 20<sup>e</sup> nourrissent 13 500 enfants. Mais au-delà des chiffres, c'est une vision que porte la Caisse des Écoles : celle d'une **restauration publique exemplaire, à la fois durable, éducative, respectueuse des enfants, des agents et du climat.**

Nos choix – du passage à l'inox à l'introduction de l'alternative végétarienne quotidienne, du fait maison aux filières locales – traduisent une même conviction : **chaque geste nourrit un avenir plus durable.**

Et si cette ambition devient réalité, c'est parce que la **Ville de Paris nous soutient**, à chaque étape. Ensemble, nous faisons de la restauration scolaire un levier concret de transformation écologique et sociale.





# Mieux accompagner, mieux travailler

Cuisiner 13 500 repas par jour, c'est parfois une prouesse logistique ou technique. Mais ce qui fait vraiment tenir la restauration scolaire, **ce sont les femmes et les hommes qui l'animent**. À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, les agents sont bien plus que des exécutants : **ils sont les piliers du service public local**.

C'est pourquoi, en 2024–2025, nous avons renforcé notre action autour d'un cap clair : **valoriser les métiers, améliorer les conditions de travail, reconnaître les compétences et soutenir les parcours**. Car un agent respecté, formé, écouté... c'est un service plus juste, plus stable et plus efficace.



# Une politique RH exigeante et cohérente

En 2024–2025, plusieurs avancées structurantes ont été mises en œuvre :

- L'entrée en vigueur du RIFSEEP, nouveau régime indemnitaire pour les agent.e.s techniques
- La stabilisation des effectifs à 355 agents, dans un contexte de tension sur les recrutements.
- La création d'une équipe mobile restauration/exploitation pour renforcer la réactivité opérationnelle
- Le lancement d'un chantier préparatoire à la mensualisation des agents horaires, prévue en 2027.

En parallèle, la gestion RH a été renforcée : suivi plus fin des situations contractuelles, mobilisation autour du règlement intérieur en cours de révision (intégrant les spécificités de la restauration scolaire), et clarification des procédures collectives. Les responsables d'office sont pleinement reconnus dans leur rôle de référent-es de proximité. Ils et elles participent aux groupes de travail, sont associés à l'évolution des menus, à la réflexion sur les équipements, à l'ajustement des organisations.

Enfin, le comité de direction (CODIR), réuni chaque mois, incarne une gouvernance partagée : il réunit les chefs de service, les coordinations fonctionnelles et la direction générale pour un pilotage collectif des priorités, en lien étroit avec les chargées de secteur.

## Un concours, un engagement collectif

Ouvert début 2025 sans condition de diplôme, le recrutement d'adjoint-es techniques spécialité restauration a mobilisé 92 candidats à l'échelle parisienne. À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, 22 agents étaient admissibles. Grâce à une préparation spécifique (oraux blancs, supports dédiés, accompagnement individuel), 18 ont été admis, soit un taux de réussite de 81,8 %.

Un résultat qui honore leur travail quotidien, leur envie d'évoluer, et l'engagement de la CDE20 pour la reconnaissance des parcours professionnels.



## Des conditions de travail mieux pensées

Des investissements significatifs ont été réalisés pour **améliorer l'ergonomie et le confort de travail** :

- Nouveaux équipements de cuisine (sauteuse multifonction, chariots, socles renforcés, bacs inox).
- Tunnel de lavage dernière génération, pour limiter les gestes répétitifs en plonge.
- Réduction du papier et déploiement de tablettes dans les offices pour suivre les procédures HACCP et alléger les tâches administratives.



**Deux référent-es RPS (Risques Psychosociaux)** ont été désigné-es et une adresse mail confidentielle permet aux agents de signaler les situations difficiles en toute sécurité. Ces dispositifs s'inscrivent dans une volonté de prévenir, d'écouter et d'agir.

**Le télétravail est désormais encadré** par une charte claire pour les agents administratifs, votée en conseil d'administration. Il constitue un levier de qualité de vie au travail, dans le respect des besoins du service.

## Valoriser les parcours, prévenir les fragilités



Le lien entre terrain et encadrement s'est renforcé :

- Les visites de poste, organisées avec les **ergonomes**, permettent d'**adapter les conditions de travail**.
- Les **ajustements individualisés** (tâches, horaires, équipements) sont mis en œuvre au cas par cas.
- Le rôle des responsables d'Office est consolidé, en lien avec les chargées de secteur.

**Un dialogue social constant**, à la fois institutionnel (CST, réunions formelles) et informel (temps de terrain), permet d'ancrer les décisions dans le réel. La relance du DUERP (Document Unique d'Évaluation des Risques) sur tous les sites traduit cette volonté de mieux structurer la prévention.



## Focus – La formation comme levier de transformation



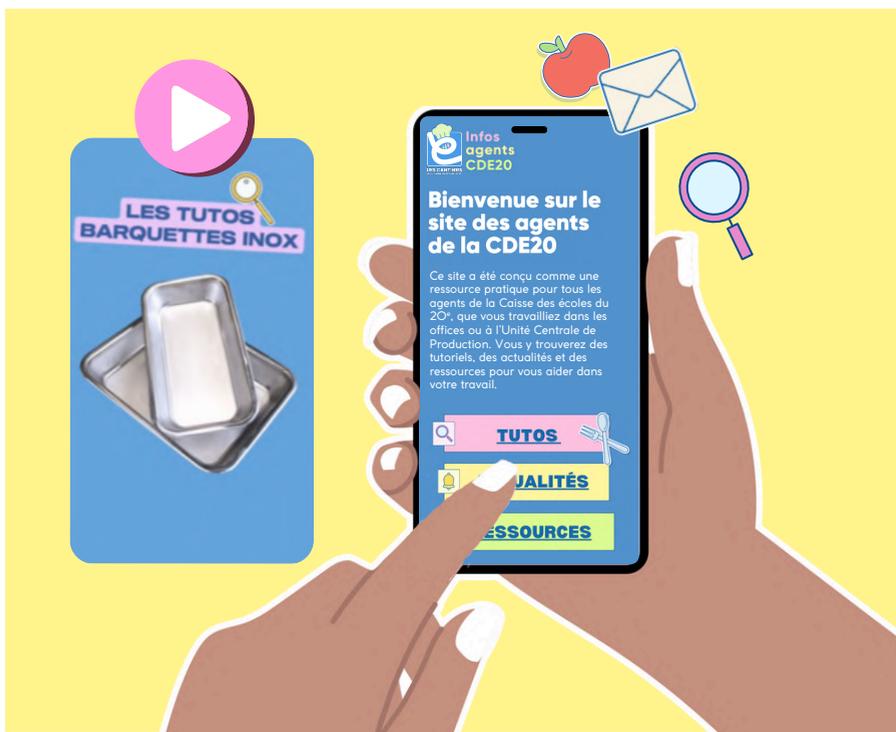
**Former, c'est investir dans l'avenir** du service public. En 2025, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> mobilise **70 000 € pour la formation** : un effort sans précédent, en cohérence avec la politique RH déployée.

Côté cuisine, les formations ont accompagné les transformations techniques (inox, cuisson basse température, menus végétariens, lutte contre le gaspillage). 13 nouvelles recettes végétariennes ont été intégrées après tests pratiques.

- **66 responsables d'office** ont suivi un parcours de **formation managériale structurée**.
- 16 agents ont bénéficié de **cours de FLE** (Français Langue Étrangère).
- Plus de 30 agent.e.s ont été accompagné.es au **concours de la Ville de Paris, avec un taux de réussite de 79 %**.
- Une **formation spécifique sur les violences sexistes et sexuelles et lutte contre les discriminations** a été organisée pour le comité de direction, posant les bases d'une culture commune de prévention et de responsabilité.

Et pour prolonger les apprentissages sur le terrain, nous avons aussi développé des supports vidéos internes : de courts tutoriels pratiques, conçus pour rappeler les bons gestes, accompagner les nouvelles pratiques, et soutenir le quotidien des équipes. Une autre façon d'apprendre ensemble, au plus près des besoins.

À la CDE20, la formation est pensée comme un outil d'émancipation, d'inclusion, et de valorisation des compétences.



## Reconnaître, former, protéger : une stratégie RH durable

Dans un contexte de fortes attentes sociales, de tension sur les recrutements et de transformation de la restauration scolaire, les ressources humaines sont au cœur du projet de service public local. La CDE20, avec le soutien de la Ville de Paris, s'engage à stabiliser les équipes, à reconnaître l'expertise de ses agents, et à coconstruire un cadre de travail durable, juste et protecteur. Car sans agent-es, pas de service public.

# Un engagement territorial renforcé

Manger à la cantine, c'est bien plus que se nourrir : c'est aussi apprendre, découvrir, rencontrer. Dans le 20<sup>e</sup>, la restauration scolaire s'inscrit pleinement dans la vie du quartier et joue un rôle actif au service des enfants, des familles et du lien social. Grâce au soutien constant de la Ville de Paris, la Caisse des Écoles multiplie les projets éducatifs, les partenariats locaux et les actions solidaires. Chaque geste compte : pour mieux manger, pour mieux comprendre... et pour faire territoire ensemble.



## Éduquer, impliquer, sensibiliser

À la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>, chaque repas est aussi une occasion d'apprendre. Manger, c'est comprendre ce que l'on met dans son assiette, d'où ça vient, comment c'est préparé. Tout au long de l'année, les enfants sont invités à découvrir une alimentation plus consciente, plus durable... et plus joyeuse.



*Atelier cuisine anti-gaspi : compote maison à base de pommes déclassées et chips croquantes réalisées avec les épluchures – une façon ludique de sensibiliser les enfants au zéro déchet dès la cantine.*

En 2024-2025...



## 6 ateliers cuisine

dans les écoles ont permis de cuisiner autrement : cookies aux haricots blancs, gâteaux aux légumineuses, pâte à tartiner maison...



## 25 animations pédagogiques

ont éveillé la curiosité des enfants autour de l'alimentation, du tri des déchets ou des circuits courts, à travers des ateliers ludiques et interactifs.



## 16 visites de la cuisine centrale

ont été organisées : les enfants y découvrent les coulisses de leur cantine, posent des questions, goûtent, apprennent.

Ces actions, en partenariat avec la **CASPE** et l'**Education nationale**, s'inscrivent dans une volonté simple : **associer les enfants aux choix qui les concernent**, les faire participer à la **transition alimentaire**, leur donner des repères... tout en cultivant le plaisir de manger.



# Mieux manger, c'est aussi mieux choisir

À la CDE2O, l'alimentation ne se pense pas en standard. Depuis plusieurs années, nous faisons évoluer le service pour mieux prendre en compte l'appétit, les goûts et le rythme de chaque enfant.

Ce qui a changé en 2024–2025 :

- Le dispositif **Petite faim / Grande faim** est désormais généralisé : à chaque service, les enfants peuvent adapter leur portion selon leur appétit réel.
- Des îlots en **libre-service** se développent dans les écoles : crudités, fromages, fruits... pour apprendre à composer son assiette et à gérer ses envies.
- Un **bar à épices** est en phase de test, pour permettre aux enfants d'explorer les saveurs et de personnaliser davantage leurs plats.

Ces évolutions vont de pair avec un accompagnement plus fin des gestes en salle. Les agents sont formés à ajuster les grammages, à éviter les sauces systématiques, à proposer des présentations plus engageantes. L'objectif : **éveiller la curiosité, encourager l'autonomie, et réduire le gaspillage.**

Et surtout, les enfants participent. Depuis septembre 2024, plusieurs menus ont été construits avec eux, dans le cadre d'ateliers, de visites de la cuisine ou de conseils de délégués. Parce que leur avis compte. Parce que c'est aussi leur cantine.



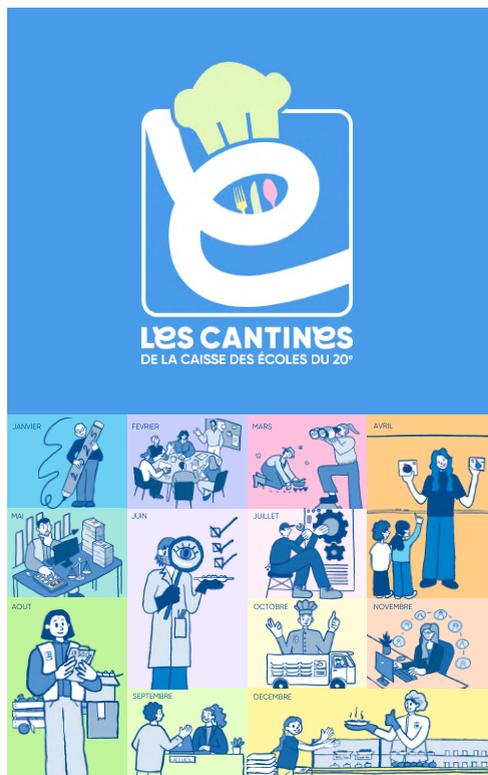
# Une communication plus claire, plus proche, plus utile

Pour mieux servir les familles comme les agents, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a repensé en profondeur sa stratégie de communication. Objectif : plus de clarté, plus d'accessibilité, plus de proximité.

## En 2024–2025 :

- Une **nouvelle charte graphique** a vu le jour avec un logo modernisé et une signature explicite : Les cantines de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>.
- Une **chargée de communication** dédiée a été recrutée au sein du pôle Restauration-Innovation, renforçant la coordination entre les équipes, les écoles et les familles.
- Un **site intranet agents** a été lancé pour centraliser infos RH, tutoriels vidéo, plannings et consignes.
- La **newsletter mensuelle** aux familles s'est installée comme un repère utile : menus, animations, rappels pratiques.
- Sur le terrain, la communication est présente : conseils d'école, forums, fêtes de quartier... pour expliquer, valoriser et écouter.

Les outils numériques s'articulent progressivement avec le portail Paris Familles, pour plus de fluidité dans les démarches. Et sur les réseaux sociaux, la CDE20 affirme sa voix : valorisation des métiers, transparence sur les choix, fierté du service public.



## Présente sur le terrain, actrice du quartier

La restauration scolaire ne s'arrête pas aux murs de la cantine. En 2024–2025, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a renforcé sa présence dans la vie du territoire, en multipliant les partenariats avec les associations, les établissements scolaires, les centres sociaux et les services municipaux.

Tout au long de l'année, les équipes ont participé à de nombreux temps forts :

- **Forum des associations, forum de l'emploi, fêtes de quartier** : collations maison, stand d'information, présence des agents.
- **Rallye citoyen** avec le collège PMF, les pompiers, la police municipale et les clubs de prévention.
- Buffet 100 % fait maison pour **les vœux de la Mairie** et pour les événements associatifs organisés à la MVAC ou sur l'espace public.
- **Prêts de matériel** (vaisselle réutilisable, équipements) pour des événements locaux ou des initiatives portées par les habitantes et habitants.
- Participation active à des **formations croisées** avec les **structures sociales du territoire** (accès aux droits, langue, parentalité...).

Ce maillage dense permet d'ancrer la restauration scolaire dans la vie locale. Il valorise l'implication des agents au-delà de la cuisine ou de la salle, et renforce leur reconnaissance en tant qu'acteurs du lien social de proximité



*À l'occasion des vœux de la municipalité du 20<sup>e</sup>, un buffet 100 % végétarien, fait maison, a été préparé et servi par les équipes de la Caisse des École du 20<sup>e</sup>*

# Focus – Territoire Zéro Déchet : agir, avec et pour le 20<sup>e</sup>

Après deux années de pause, le programme Territoire Zéro Déchet a repris des forces dans le 20<sup>e</sup>. En 2024–2025, la Caisse des Écoles y a joué un rôle moteur, en lien avec la Ville, les associations, les établissements scolaires et les habitants.

Ce qui a été mis en place :

- **10 animations** pédagogiques dans les écoles, pour parler tri, gaspillage et réutilisation avec les enfants,
- **6 campagnes de pesée des déchets** menées en lien avec les élèves et les équipes périscolaires,
- **4 kermesses "zéro déchet"**, équipées de vaisselle réutilisable fournie par la Caisse : plus de 3 000 objets à usage unique évités,
- **1 centrifugeuse** installée au collège Henri Matisse pour valoriser les fruits abîmés,
- **1 fontaine à yaourt fermier** testée pour limiter les emballages individuels.



Mais le TZD, c'est aussi une dynamique citoyenne :

- 4 comités de pilotage relancés,
- 7 animations de rue avec les associations locales
- Des formations croisées, des kits pour les bailleurs sociaux, des partenariats avec Emmaüs, Extramuros, Envie Le Labo, Veni Verdi...

Ce tissu d'initiatives traduit une conviction : la transition écologique n'est pas qu'un mot. Elle se construit, ensemble, à l'échelle d'un quartier.

---

## Une restauration accessible à toutes les familles

Dans le 20<sup>e</sup> comme partout à Paris, l'accès à la cantine ne doit jamais être une question d'argent. Pour garantir ce droit fondamental, un accompagnement bienveillant est proposé aux familles en difficulté, tout au long de l'année.

En 2024, les commissions sociales ont été renforcées pour devenir plus réactives, plus lisibles, et plus proches des réalités de terrain. Des liens directs ont été consolidés avec les établissements scolaires, les assistants sociaux, les services de la Ville et les associations locales.

Cette coordination a permis :

- de repérer et corriger de nombreux dossiers incomplets,
- d'éviter des basculements injustifiés dans la tranche tarifaire la plus haute (T10),
- de garantir une restauration au tarif réellement applicable, sans stigmatisation.

Ce travail, parfois invisible, est essentiel. Il repose sur une grande attention aux parcours familiaux, une capacité d'écoute, et une volonté simple : que chaque enfant puisse manger à sa faim, dans de bonnes conditions.



## Focus – Vacances Arc-en-Ciel : rendre les départs accessibles à toutes les familles

Partir en vacances ne devrait jamais être un privilège. C'est pourquoi la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a renouvelé en 2025 sa convention avec la Ville de Paris pour les séjours "Vacances Arc-en-Ciel". L'objectif : garantir à tous les enfants du 20<sup>e</sup> un accès équitable aux séjours éducatifs, culturels, sportifs et environnementaux proposés chaque été.

Concrètement, cela signifie :

- Une **participation familiale modulée**, selon les ressources du foyer, pour que le prix ne soit jamais un frein.
- Une **procédure mixte** : tirage au sort pour les familles autonomes, et attribution accompagnée via les travailleurs sociaux, le SAJE ou les centres d'animation.

- Un **taux de remplissage de 100%** en 2025, avec **189 places attribuées** à des enfants du 20<sup>e</sup> dont 40 pour les publics repérés comme les plus fragiles.

À cette mobilisation locale s'ajoute un travail fin d'articulation avec la Ville de Paris et les autres Caisses : **des échanges de places inter-arrondissements** ont même permis d'offrir 4 départs supplémentaires.

Derrière chaque inscription, un travail invisible : information des familles, accompagnement des démarches, lien avec les services sociaux, et coordination avec la DASCO. Pour que le droit aux vacances devienne une réalité, et pas une loterie sociale.



## Petits-déjeuners à l'école : un levier de justice sociale au quotidien



Depuis juillet 2023, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> met en œuvre, à la demande de la Mairie du 20<sup>e</sup>, un dispositif quotidien de petits-déjeuners dans six écoles maternelles et élémentaires en Réseau d'Éducation Prioritaire renforcé (REP+). Ces petits-déjeuners sont servis en libre-service chaque matin et visent à garantir à tous les enfants un début de journée nourri, apaisé et équitable.

La composition varie selon les niveaux :

**Maternelle** : jus ou yaourt, compote ou lait

**Élémentaire** : compote, céréales, brioche tranchée, lait équitable

Quelques adaptations ont été faites à la demande des écoles.

**Coût total estimé à date** : 93 489,95 € TTC pour 146 629 portions servies.

Ce programme est un marqueur fort d'équité territoriale, de santé publique et d'inclusion, en garantissant à chaque élève un apport nutritionnel essentiel dès le début de journée, sans distinction sociale ou administrative. Il repose sur la réactivité des équipes, l'écoute des écoles et une logistique fine, adaptée aux besoins de terrain.





# Le quotidien comme levier de transformation

Mieux manger à la cantine, c'est possible. Mieux travailler dans la restauration scolaire, aussi.

En 2024–2025, la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup> a montré qu'avec de la méthode, des équipes engagées, des investissements ciblés, on peut faire beaucoup — même dans un cadre budgétaire contraint.

Ce rapport est un carnet de bord. Il documente des avancées concrètes, visibles, mesurables. Mais il témoigne aussi d'une ambition plus large : faire du quotidien un terrain de transformation.

Derrière chaque assiette, il y a un collectif. Derrière chaque décision, il y a un choix pour le bien de toutes et tous.

Et derrière chaque réussite, il y a une équipe qui y croit.



# Recettes *maison* de la Caisse des Écoles du 20<sup>e</sup>



# Cookies aux haricots blancs

## Ingrédients pour 50 cookies

- Farine 620 g
- Sucre blanc 500 g
- Huile neutre 260 g
- Haricots blancs 500 g
- Levure en poudre 10 g
- Chocolat noir 130 g

## Préparation

- 1 Mixer le sucre avec l'huile pour bien dissoudre le sucre.
- 2 Mixer les haricots blancs, puis les incorporer au mélange.
- 3 Ajouter la farine et la levure.
- 4 Hacher le chocolat en morceaux et l'ajouter à la pâte.
- 5 Former des boules d'environ 5 cm, les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 6 Aplatir légèrement à la main.
- 7 Enfourner 15 min à 160 °C.
- 8 Laisser refroidir avant de déguster.



### Ingrédients pour 10 personnes

- Ail en poudre bio : 3g / 4g
- Bouillon de légumes bio : 10g / 10g
- Carottes bio en rondelles : 50g
- Crème fraîche bio : 80g
- Cumin bio : 2g
- Curcuma bio : 1g
- Curry bio : 3g
- Lait de coco bio : 90 g
- Lentilles vertes cuites bio : 900 g
- Riz long étuvé camarguais bio : 720 g
- Sel gros
- Sel fin
- Poivre noir bio
- Huile d'olive

### Préparation

- 1 Cuire les lentilles avec le bouillon de légumes et du gros sel. La cuisson doit rester al dente. Garder un peu de jus de cuisson.
- 2 Cuire les carottes à l'eau salée, puis les égoutter.
- 3 Mélanger les lentilles, les carottes, l'ail, le cumin, le curcuma, le curry, la crème fraîche et le lait de coco.
- 4 Rectifier l'assaisonnement avec du sel, du poivre et un peu de jus de cuisson si besoin.
- 5 Cuire le riz avec du gros sel et du bouillon. Égoutter, puis assaisonner avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.
- 6 Servir dans deux plats séparés.
- 7 Bonne dégustation !



# Dâte à tartiner

## Ingrédients

- Chocolat au lait 60 gr
- Praliné aux noisettes 225 gr
- Huile de tournesol 20 gr

## Préparation

- 1 Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le praliné et l'huile.
- 2 Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène, puis verser dans un pot hermétique.
- 3 À conserver au réfrigérateur après utilisation.
- 4 Bonne dégustation !



## **Merci pour votre soutien !**

Ensemble, poursuivons le chemin d'une restauration scolaire  
de qualité pour toutes et tous !

*« Chaque geste nourrit un avenir plus durable. »*

### **Restons en contact**

30-36 rue Paul Meurice 75020 Paris

01.53.39.16.75

[info@caissedesecoles20.com](mailto:info@caissedesecoles20.com)

[caissedesecoles20.fr](http://caissedesecoles20.fr)