



## Grégory Meche, Directeur de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> à Paris

### MOINS DE VIANDE, MAIS MIEUX : LA CAISSE DES ÉCOLES DU 20<sup>e</sup> MISE SUR LA QUALITÉ!

*Dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, la Caisse des écoles concilie qualité, accessibilité, préservation du climat et de la biodiversité. En misant sur des viandes labellisées et en diversifiant les sources de protéines, elle parvient à servir des repas bio et locaux, respectant ainsi les objectifs du Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris et de la loi Égalim. Une stratégie qui bénéficie autant aux enfants, qu'aux agents, aux producteurs et transformateurs locaux. Rencontre avec Grégory Meche, Directeur, pour comprendre comment elle a parié sur le « moins mais mieux ».*

Dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris, la Caisse des écoles assure chaque jour, grâce à sa cuisine centrale et ses 350 agents, la préparation et la distribution de 13 300 repas dans près de 80 établissements scolaires, de la maternelle au collège. Engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® depuis 2019, elle poursuit des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable : atteindre 100% d'alimentation durable d'ici 2027, avec 75% de bio et 50% de produits locaux, produits et transformés dans un rayon de 250km. Et ça marche! La Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> affiche déjà 92% d'alimentation durable, dont 59% de bio, et 48% de produits locaux.

Grâce à la diversification de ses menus avec un meilleur rapport entre protéines animales et végétales, l'impact carbone des assiettes a ainsi diminué de presque 50%, pour passer en dessous de 1 000 grammes de CO<sub>2</sub> par assiette en 2024, contre 1 800 grammes précédemment.

Pour y parvenir il a tout autant fallu travailler l'offre de protéine végétale que celle de plat carné.

### UNE VIANDE SÉLECTIONNÉE ET CUISINÉE AVEC SOIN

Concilier qualité et réduction de l'empreinte carbone implique une approche plus responsable de la viande. La Caisse des écoles a donc sélectionné des produits

respectant des critères stricts : origine tracée (né, élevé et abattu en France), labels de qualité (Label Rouge, bio) et partenariat avec des producteurs et des transformateurs engagés.

Grégory Meche précise : « Nous avons commencé par choisir les morceaux de viande fraîche les plus qualitatifs possibles en termes d'origine et de labels, en favorisant le Label Rouge et le bio. Nous venons de parfaire ce travail sur la filière volaille en trouvant, avec la filière *Fermiers de Loué*, les moyens de servir essentiellement de la volaille Label Rouge issue de ces exploitations. Cela a nécessité de qualifier nos besoins et de les planifier dans le temps afin de donner de la visibilité aux producteurs. Nous avons également retravaillé les recettes afin que les enfants reconnaissent des saveurs simples avec des épices et des condiments ainsi que des bouillons et mélanges tout en bio, sourcés et travaillés à façon par un fournisseur situé en Mayenne. Nous avons aussi introduit des méthodes de cuisson de viande en basse température ».

En parallèle, afin notamment de dégager des marges de manœuvre financière, les efforts ont porté sur la réduction du gaspillage alimentaire. Les enfants apprennent à évaluer leur appétit grâce à deux types de portions : petite faim/grosse faim. Des salad'bars, des tables de troc et des outils tels que les centrifugeuses à fruits, des fontaines à yaourt et à



purée de fruits bio permettent de limiter le gaspillage. Enfin, des tables de tris ont été mises en place pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

## DES ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES ÉQUILIBRÉES

Réduire la consommation de viande implique de proposer des alternatives végétariennes simplifiées, correspondant au goût des enfants et nutritionnellement adaptées. La diététicienne de la Caisse des écoles travaille donc en collaboration avec les cuisiniers pour élaborer des recettes équilibrées et attractives, garantissant les apports nécessaires en protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et minéraux.

Ne comprenant ni viande, ni poisson, ni fruits de mer mais pouvant inclure les protéines animales provenant du lait, des fromages et des œufs, les recettes végétariennes réhabilitent les protéines végétales dans une association légumineuses et céréales, très intéressante d'un point de vue nutritionnel puisqu'elle combinent une bonne partie des acides aminés essentiels.

Parmi les plats proposés : couscous aux pois chiches et légumes, dahl de lentilles au lait de coco, et bien d'autres.

**Depuis janvier 2025, l'alternative végétarienne est disponible tous les jours, en plus des deux repas végétariens hebdomadaires, dans le cadre du Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris.**

Pour accompagner ces changements, une formation régulière des cuisiniers permet de diversifier les menus, notamment végétariens, pour renouveler les saveurs.

## SENSIBILISER LES ENFANTS À UNE ALIMENTATION DURABLE

En restauration scolaire, les efforts menés aux champs comme en cuisine sont jugés tous les jours à l'heure du repas par les enfants et leurs familles qui confient à la restauration collective le soin de les nourrir.

Pour être au plus près des attentes des enfants et de leurs familles, la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup>

a ainsi instauré une commission des menus. Il s'agit d'un espace de réflexion collective réunissant les représentants élus des parents d'élèves et les équipes techniques de la Caisse des écoles, qui soumettent les menus à validation.

Les enfants qui fréquentent la cantine sont également impliqués grâce à un questionnaire rempli avec leurs parents pour les plus jeunes. Ce retour d'expérience est précieux : « Nous avons constaté que de nombreuses familles sont favorables à la réduction de la consommation de viande et souhaitent voir leurs enfants profiter de plats végétariens équilibrés et savoureux, tout en découvrant de nouvelles saveurs », souligne Grégory Meche.

L'objectif de la Caisse des écoles ne se limite pas à l'amélioration des repas, mais aussi à l'éducation alimentaire des enfants. Tout est fait pour que l'enfant participe et comprenne le contenu de son assiette afin de mieux l'apprécier. À l'intérieur du réfectoire, des panneaux d'affichage affichent quotidiennement les menus avec de nombreux pictogrammes pour identifier l'origine des produits, les labels (bio, Label Rouge...) et les recettes végétariennes ou carnées. « Une identification claire permet aux enfants d'identifier si le plat principal est carné, végétarien... une lettre d'information hebdomadaire met en lumière l'origine des produits et leurs spécificités afin que agents de la Caisse des écoles comme animateurs encadrants puissent s'approprier les menus, les produits, les origines ou la particularité d'un producteur et ainsi informer les enfants et répondre à leurs questions » rappelle encore Grégory Meche.

## UN MODÈLE INSPIRANT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'expérience de la Caisse des écoles du 20<sup>e</sup> montre qu'il est possible de diversifier les protéines et de proposer une viande de qualité aux enfants. Grâce à un travail de planification rigoureux avec les producteurs, une offre végétarienne bien pensée et un accompagnement pédagogique, cette approche répond aux exigences environnementales tout en garantissant des repas sains et savoureux, et des revenus sécurisés aux éleveurs.



FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

DÉMARCHE CRÉÉE PAR



[www.monrestauresponsible.org](http://www.monrestauresponsible.org)