

*Caisse des écoles du*  
**NEUF**  
PARIS

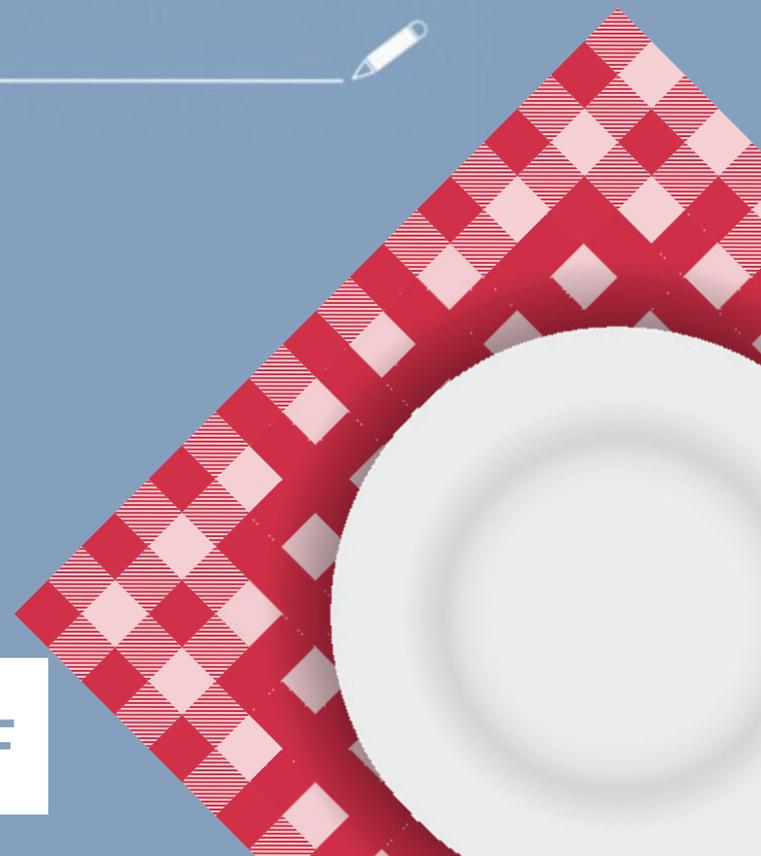
6, rue Drouot, 75009 PARIS  
Téléphone : 01 71 37 76 60 - Fax : 01 42 47 18 42  
<http://www.cde9.fr> - Courriel : [contact@cde9.fr](mailto:contact@cde9.fr)



*À la découverte de*  
**LA RESTAURATION  
SCOLAIRE  
DANS LE NEUF**



*Mairie du*  
**NEUF**  
PARIS



*Page 3*

ÉDITORIAL

*Page 4*

LA CAISSE DES ÉCOLES DU NEUF

*Page 5*

LA QUALITÉ ALIMENTAIRE, UNE PRIORITÉ

*Page 6*

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

*Page 7*

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Page 8*

ET LA NUTRITION DANS TOUT ÇA ?

*Page 9*

ZOOM SUR LA CUISINE CENTRALE

*Page 10*

UNE QUALITÉ DE PRESTATION EXEMPLAIRE

*Page 11*

L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE AU PROGRAMME

*Page 12*

UNE COMMUNICATION RENFORCÉE

*Page 13*

UN PEU D'HISTOIRE

*Page 14*

LES + DE LA CAISSE DES ÉCOLES

*Page 15*

BULLETIN D'ADHÉSION

*Gypsie Bloch*

Conseillère  
de Paris,  
chargée auprès  
de la Maire du 9<sup>e</sup>  
de la restauration  
scolaire.



## Bulletin d'adhésion à la Caisse des écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement

Être sociétaire permet de participer à la vie de la Caisse des Écoles,  
en étant mieux informé de ses activités.

Nom : ..... Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... Email : .....

Demande à adhérer à la Caisse des Écoles pour la somme de 3 € minimum.  
Joindre un chèque établi à l'ordre de la Régie de la Caisse des École  
du 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris et adressé sous enveloppe à :  
**Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> – 6, rue Drouot – 75009 PARIS – 01 71 37 76 60**

Paris, le :

Signature :

Pour tout autre renseignement, vous pouvez vous adresser  
à la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement :

Mairie du 9<sup>e</sup> – 6, rue Drouot – 75009 PARIS

Tél. : 01 71 37 76 60 – Fax : 01 42 47 18 42

Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h



## Les + de la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup>, uniques à Paris

### Goûters gratuits pour les élèves des écoles élémentaires



Afin de répondre à **une préconisation de la Mission d'Information et d'Évaluation** sur le temps périscolaire, la Caisse des Écoles fournit les goûters pour les élèves des écoles élémentaires de l'arrondissement.

Ce goûter est composé d'un produit céréalier, d'un produit laitier et d'un fruit et est distribué aux enfants à partir de 16 h 30.

**3 produits bio sont proposés chaque semaine.**



### Séjours vacances d'été

Chaque année, la Caisse des Écoles organise des **séjours en partenariat avec les vacances Arc en Ciel** de la Ville de Paris. Ils sont accessibles aux enfants des écoles élémentaires de l'arrondissement.

Les séjours proposés se déroulent chaque année à la mer ou à la campagne. Une note d'information est affichée dans les écoles concernées pour détailler les modalités d'inscription.



### Action éducative et sociale

Le 9<sup>e</sup> arrondissement ayant la chance de disposer de nombreux théâtres, chaque année, **un spectacle est offert aux élèves** des écoles élémentaires.



Les enfants des écoles maternelles assistent également à **un spectacle financé par la Caisse des Écoles** qui se déroule au sein de chaque école.

Dans bon nombre d'écoles, la Caisse des Écoles vient en soutien à l'organisation de **la kermesse annuelle**.

La Caisse des Écoles participe également chaque année au **Noël solidaire organisé par la Mairie du 9<sup>e</sup>**.



### Delphine Bürkli

Maire du 9<sup>e</sup> arrondissement et Présidente du Comité de Gestion de la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup>

Chers parents,

En ma qualité de Maire, j'ai le plaisir de présider la Caisse des Écoles à qui il revient la passionnante mission d'organiser la restauration scolaire dans le 9<sup>e</sup> arrondissement. Et ce sujet est en effet au cœur de notre action municipale depuis 2014.

Nous sommes tous conscients qu'aujourd'hui **la restauration scolaire est un élément important de la vie scolaire et un enjeu majeur de santé publique**. Avec mon équipe, et tout particulièrement Gypsie BLOCH, Conseillère de Paris en charge de la vie scolaire, nous proposons aux enfants l'accès à **une alimentation de qualité, saine et équilibrée**. Je me rends chaque année dans toutes les cantines du 9<sup>e</sup> afin de pouvoir juger sur place, entourée des représentants des parents d'élèves, de la qualité des repas que la Caisse des Ecoles fournit quotidiennement à 3 200 enfants. Plus que jamais, les actions menées par la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> depuis 2014 convergent toutes vers une **alimentation durable**. L'introduction d'une **assiette végétarienne une fois par semaine** depuis janvier 2018 et la passation de notre **nouveau marché d'approvisionnement qui fait la part belle aux producteurs franciliens et aux produits bio**, vont ainsi en ce sens. L'adhésion à la démarche "Mon Restau Responsable" et l'atteinte d'objectifs ambitieux viennent confirmer cette volonté.

**Nous sommes également très attentifs à la problématique du gaspillage alimentaire** au travers d'actions concrètes comme la mise en place du tri des biodéchets par les élèves, les menus à quatre composantes ou le partenariat initié avec le "Chaînon Manquant" pour la redistribution des plats non consommés aux mineurs réfugiés du centre Charles Godon.

Pour autant, nous ne perdons pas de vue l'avis des enfants sur les plats servis à la cantine. C'est pourquoi des outils ont été développés pour **recueillir le niveau de satisfaction de nos convives**.

**Depuis la rentrée de septembre 2018, nous proposons à tous les parents de participer à des portes ouvertes dans la cantine de leur enfant et à des "commissions menus"**.

Ces différentes actions sont détaillées dans ce guide. Bonne lecture !



## La caisse des écoles du Neuf

À Paris, la gestion de la restauration scolaire relève dans chaque arrondissement de la Caisse des Écoles. Ces établissements sont placés sous l'autorité du Maire de l'arrondissement.

### Des aliments de qualité

Proposer des aliments de qualité en toute sécurité à tous les enfants, quelles que soient les possibilités financières de leurs parents, choisir les investissements qui correspondent le mieux aux besoins, entretenir et renouveler sans relâche les équipements, éviter les gaspillages...

Tels sont les défis aujourd'hui de la restauration scolaire dans le 9<sup>e</sup> arrondissement.

### Chiffres clés

Chaque jour, **3 200 repas** sont préparés pour les élèves et près de **100 repas** pour les adultes. Quinze cuisines réparties sur l'arrondissement emploient **90 personnes**.



### Et au-delà

Mais au-delà de cette mission, la Caisse des Écoles a aussi une vocation sociale, en proposant des tarifs modulés selon les ressources des familles mais aussi par :

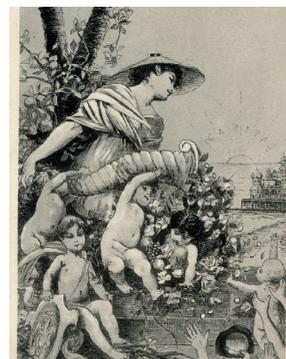
- L'organisation des séjours vacances pendant la période estivale
- La restauration des centres de loisirs les mercredis et pendant les petites et les grandes vacances
- L'aide aux écoles maternelles pour l'achat de livres et de jouets
- L'organisation de spectacles pour les écoles élémentaires et maternelles.



## Un peu d'histoire

Il y a un siècle et demi, quand les législateurs généralisèrent l'enseignement élémentaire, ils avaient tout prévu sauf la restauration scolaire.

Devant le dénuement de certains écoliers, des œuvres de bienfaisance organisèrent la distribution de repas.



À Paris, c'est sous l'égide de l'une d'entre elles que fut **créée en 1849**, dans le 3<sup>e</sup> arrondissement devenu le 2<sup>e</sup> en 1860, une Caisse des Écoles.

**20 ans plus tard**, Victor Duruy, ministre de l'Instruction Publique, institutionnalisait les Caisses des Écoles en les rattachant aux communes et en leur donnant pour mission d'encourager et de faciliter la fréquentation de l'école publique.

Grâce à elles, **au début du 19<sup>e</sup> siècle**, la capitale comptait déjà quelques 390 cantines mais destinées seulement aux écoliers de l'élémentaire.

En 1936, le secrétaire d'état à l'éducation nationale rend obligatoire la construction d'un réfectoire dans toutes les écoles.

À partir des années 1970, des textes viennent régir l'alimentation, la préparation, le transport et les moyens de conservation des repas.

Et c'est à partir de 2000 qu'une politique de lutte contre l'obésité et d'éducation à la bonne alimentation se met progressivement en place.





## Une communication renforcée

Nous communiquons régulièrement pour informer de nos actions en matière de restauration.

### Àuprès des enfants

Différents supports nous permettent d'informer sur l'éveil au goût et sur les animations :

- **Un totem** est disposé à l'entrée de chaque réfectoire pour présenter le menu de la semaine ; un lexique permet quant à lui de découvrir ce qui se cache derrière certaines appellations de plats.



- **Un panneau d'affichage** est également présent dans chaque réfectoire ; il est axé sur les animations et menus à thème à venir et les fruits et légumes de saison. Une affiche sur les groupes alimentaires complète ce panneau.



### Àuprès des parents

Un **site internet** est dédié à la Caisse des Écoles avec notamment les menus du midi et les suggestions du soir.

Un **journal** est également publié deux fois par an. **Des portes ouvertes** sont proposées à tous les parents depuis septembre 2018.



## La qualité alimentaire, une priorité

La Caisse des Écoles est en permanence soucieuse de contribuer à l'éducation et la santé des enfants aux saveurs des aliments en valorisant les produits de qualité.



Ainsi, le boeuf, la volaille, le veau, l'agneau et le porc sont **Label Rouge**.



Veau mariné au citron vert et chorizo



Épaule d'agneau confite et sa compotée de poire



Mini-brochettes de bœuf aux tomates et citrons confits



Chaque jour, le menu servi aux enfants comprend **50 % de produits issus de l'agriculture durable**.

Le menu de la semaine présenté sur le tableau d'affichage à l'entrée de chaque école reprend les logos associés à ces produits labellisés.



La variété des productions et des spécificités régionales de l'agriculture française ont fait de l'Hexagone une terre d'excellence alimentaire, dont les enfants doivent profiter...

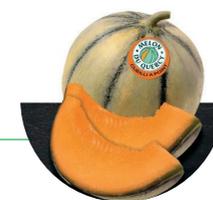


À cela s'ajoutent au moins **deux produits issus de l'agriculture biologique** chaque jour.

Le riz, les pâtes, les frites, les omelettes et la semoule sont systématiquement issus de l'agriculture biologique.



Nous mettons au menu des plats traditionnels régionaux pour faire découvrir aux enfants notre **patrimoine gastronomique**. L'éducation au goût se déploie grâce à la découverte ou la redécouverte des **spécialités des régions de France et du monde** mettant en avant de nouvelles saveurs et de nouvelles épices.





## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les lois du Grenelle de l'environnement ont institué les producteurs de déchets comme responsables du tri, de la collecte et de la valorisation de ceux-ci.

La Caisse des Écoles tient à s'investir dans cette loi et s'est engagée dans le tri et la collecte des biodéchets.

### Le Neuf et les biodéchets

Au-delà de la loi, il nous a semblé important d'encourager dès le plus jeune âge, à travers la cantine, un comportement responsable. C'est ainsi que la Caisse des écoles du 9<sup>e</sup> a été pionnière dans la mise en place du tri sélectif des biodéchets sur toutes les écoles de l'arrondissement. Les déchets sont transformés en gaz qui permet de faire rouler le camion de livraison.

**La Mairie du 9<sup>e</sup> a été récompensée par cette initiative et a reçu le trophée des Eco-Maires en 2015.**

Dans chaque réfectoire, des affiches permettant aux enfants de trier leurs déchets et d'expliquer leur devenir ont été placées au-dessus d'une table de tri.



En 2017, un partenariat a été signé avec l'association "**Le Chaînon manquant**" pour

redistribuer les repas non consommés en priorité au centre de réfugiés mineurs du 9<sup>e</sup>. Cette action a également été primée lors de la remise des trophées Eco-Actions en 2018 à l'Assemblée nationale.



Nous poursuivons nos efforts tout en travaillant sur de nouveaux projets. **En 2018, nous avons instauré un repas végétarien par semaine.** Nous avons également mis en place un **panneau d'affichage** dans chaque réfectoire dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



## L'éducation nutritionnelle au programme

Dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS), une des actions prioritaires concerne la promotion de l'éducation nutritionnelle à l'école.

La Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement contribue à cette action et ainsi à l'apprentissage des bons comportements alimentaires grâce à un **programme d'éducation nutritionnelle conçu par la diététicienne.**

La Caisse des Écoles cherche ainsi à sensibiliser, de manière ludique, les enfants aux messages nutritionnels importants.



**Des ateliers sont proposés aux enseignants et animateurs des ateliers périscolaires,** traitant des sujets variés sur l'équilibre alimentaire et la notion de plaisir en mangeant.

À travers des jeux et des discussions, les enfants apprennent à **manger équilibré** et une fiche pédagogique reprenant le message à retenir est distribuée à chaque enfant en fin de séance.

Les ateliers sont animés dans les classes à la demande des enseignants ou des Responsables Éducatifs Ville.

Cette action a reçu le label **"Bien manger, c'est l'affaire de tous !"** avec le programme national pour l'alimentation du Ministère de l'alimentation.





## Une qualité de prestation exemplaire

Le cadre dans lequel se déroule un repas, le personnel chargé de la distribution et l'encadrement sont des points capitaux pour obtenir une prestation de qualité.

Le cadre dans lequel se déroule un repas, le personnel chargé de la distribution et l'encadrement sont des points capitaux pour obtenir une **prestation de qualité**.

### Le personnel de cantine

**Le personnel de cuisine est régulièrement formé à l'hygiène.**

Des formations sur la façon de servir, la façon de présenter les plats et sur l'équilibre alimentaire sont mises en place afin de répondre aux besoins et attentes des jeunes convives.



### Les animateurs

Quant aux animateurs, ils ont un **véritable rôle éducatif** qui est d'apprendre aux enfants à se tenir à table et à respecter leurs voisins ; ils les aident à acquérir des notions d'équilibre et d'hygiène grâce à des formations réalisées **grâce à un partenariat entre la Circonscription des Affaires Scolaires et de la Petite Enfance et la Caisse des Écoles**.



### Le PAI



Dans le cas d'allergie alimentaire et pour les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier, un panier-repas (fourni par les parents) est prévu dans le projet d'accueil individualisé (PAI). Les surveillants de cantines reçoivent une formation médicale pour assurer les premiers soins en cas de crise.

Ce PAI est élaboré par le médecin scolaire à la demande des parents et la Caisse des Écoles en est informée.

## L'hygiène et la sécurité alimentaires

À la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup>, notre **Responsable Qualité** s'attèle au quotidien à garantir des conditions de sécurité alimentaire dans les restaurants scolaires.

En matière d'hygiène, une réglementation stricte s'impose à notre personnel : **le plan de maîtrise sanitaire intégrant le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)**,

système d'analyse des risques et de points critiques permet de respecter la réglementation. Les principes s'appliquent à la chaîne alimentaire depuis la réception des marchandises jusqu'à la consommation finale avec, à chaque étape de production, des contrôles d'hygiène qui doivent être tracés.



Les locaux sont eux aussi inclus dans la démarche avec le respect de **"la marche en avant"** des denrées et de la sectorisation des activités de préparation des plats.

Quant au personnel, son état de santé est régulièrement surveillé et l'hygiène corporelle en cuisine comporte une règle minimum et fondamentale : **"se laver les mains"**.

L'efficacité de la maîtrise de la méthode HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire est vérifiée par le Responsable Qualité lors de ses passages réguliers dans les restaurants scolaires et grâce à la mise en place d'autocontrôles et d'inspections par les pouvoirs publics.

En parallèle, le Responsable Qualité forme régulièrement le personnel aux principes de la méthode HACCP et au Plan de Maîtrise Sanitaire avec une forte présence sur le terrain.





## La confection des repas

### Les repas sont préparés avec des matières premières fraîches

notamment pour la viande et les crudités (légumes et fruits), les légumes d'accompagnement sont surgelés ou en conserve.

Les frites, issues de l'**Agriculture Biologique**, sont préparées et cuites sur place dans chaque cuisine.

Les menus et la préparation des repas pour les écoles de l'arrondissement **sont réalisés dans l'arrondissement par les professionnels de la Caisse des Écoles.**



Une commission des menus, présidée par la mairie du 9<sup>e</sup>, réunit chaque mois les directeurs des écoles, les représentants des parents, les responsables du périscolaire, des élèves et la direction de la Caisse des Écoles.



## Et la nutrition dans tout ça... ?

En matière de nutrition, le **GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)** est le texte européen de référence pour réaliser des menus équilibrés pour les enfants de 3 à 11 ans.

Longtemps rédigées comme de simples recommandations, un décret paru le 2 octobre 2011 rend désormais obligatoire ces règles nutritionnelles. Il fait suite au **Programme National Nutrition Santé**, le PNNS, qui lui, a pour objectif d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population française en délivrant des messages nutritionnels.

Ces recommandations préconisent le **respect des fréquences** des catégories de plats et le **respect des grammages** en fonction de la population. Le but étant de tendre à une augmentation de la consommation des fruits et légumes, à une diminution de la consommation des graisses et du sucre et à augmenter les apports en Fer et en Calcium.

Exemple de respect des fréquences :

sur 20 repas, le GEMRCN recommande une fréquence minimale de 10 entrées sous forme de crudités

Dans le 9<sup>e</sup> arrondissement, les menus sont réalisés par la diététicienne en suivant ces recommandations de fréquences et de grammages et ensuite validés lors de la commission des menus.

Exemple de respect des grammages :

la quantité de pain préconisée par repas pour un enfant en maternelle est de 30 g et de 40 g pour un enfant en élémentaire

