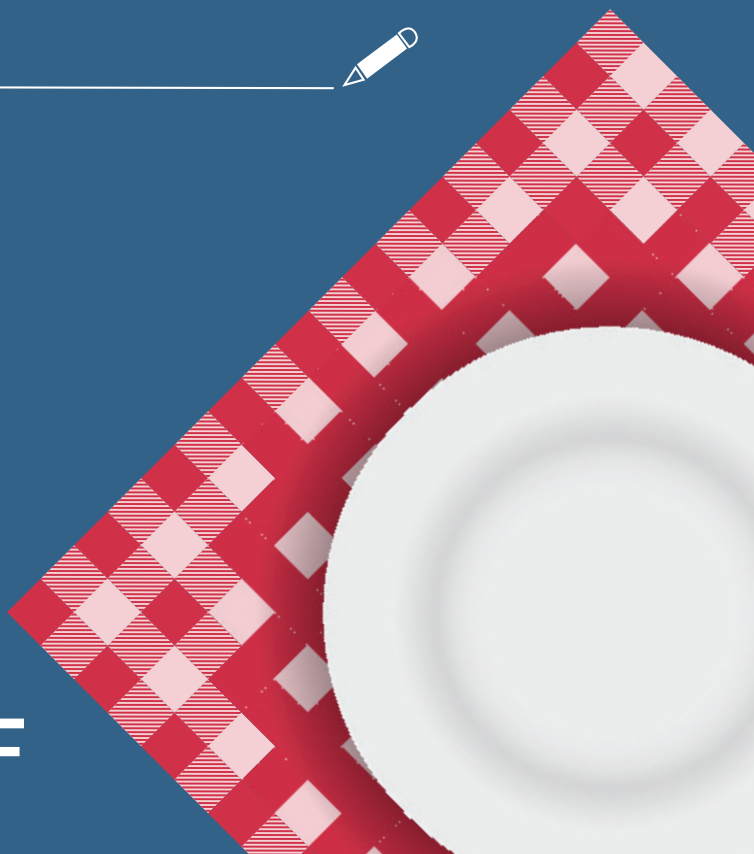
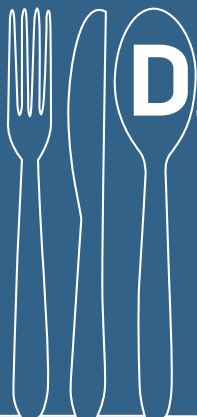


*À la découverte de*  
**LA RESTAURATION  
SCOLAIRE  
DANS LE NEUF**



*Page 3*

ÉDITORIAL

*Page 4*

LA CAISSE DES ÉCOLES DU NEUF

*Page 5*

LES CANTINES DU 9<sup>e</sup> ENGAGÉES

*Page 6*

ALIMENTATION DURABLE

*Page 7*

L'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

*Page 8*

LA CONFECTION DES REPAS

*Page 9*

L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

*Page 10*

UNE QUALITÉ DE PRESTATION EXEMPLAIRE

*Page 11*

DANS TOUTES LES ÉCOLES

*Page 12*

COMMUNICATION

*Page 13*

FACTURATION

*Page 14*

LES + DE LA CAISSE DES ÉCOLES

*Page 15*

BULLETIN D'ADHÉSION



**Sébastien  
Dulermo**

Premier adjoint,  
chargé auprès  
de la Maire du 9<sup>e</sup>  
de la vie scolaire  
et de l'alimentation  
durable.

[sebastien.dulermo@paris.fr](mailto:sebastien.dulermo@paris.fr)

01 71 37 75 00





## *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.

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 Sébastien Dulermo, Premier adjoint à 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 Écoles fournit quotidiennement à 3 000 enfants. Les actions menées par la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> convergent vers une **alimentation durable**. L'introduction d'une **assiette végétarienne deux fois par semaine** et la passation d'un **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 et le zéro plastique.

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**.

**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.

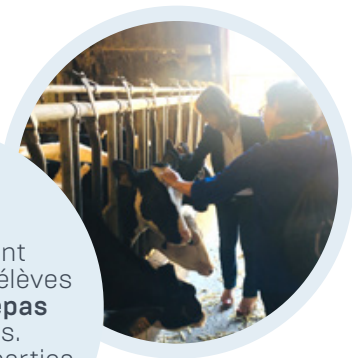
### Des aliments de qualité

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,  
**3 000 repas** sont préparés pour les élèves et près de **200 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 choix qualitatif des aliments

Chaque jour, le menu servi aux enfants comprend 67 % de produits issus de l'agriculture durable et locale, dont 46 % de produits de l'agriculture biologique.



Le boeuf, la volaille, le veau, l'agneau et le porc sont **BIO**.  
La volaille est **Label Rouge**.



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.

Au moins **deux produits issus de l'agriculture biologique** sont servis par jour.

Les féculents et les omelettes sont systématiquement issus de l'agriculture biologique.



Le poisson est 100 % issu de la pêche durable. Les carottes râpées, les lentilles, les pommes de terre, les yaourts et les fromages blancs sont bio et locaux.

Le pain provient des boulangers du 9<sup>e</sup> arrondissement et est fabriqué à partir de farine Label Rouge.



## Des repas végétariens appréciés des enfants

Les menus sont élaborés par une diététicienne à partir d'un plan alimentaire et respectent la réglementation en vigueur.

**Deux menus végétariens** sont proposés par semaine.

Avec ces plats, l'objectif est **d'éduquer les enfants aux alternatives de chair animale** et de leur faire découvrir de nouvelles recettes.



Côté cuisine, **les chefs de la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> ont suivi une formation** à l'utilisation de ces nouveaux produits afin de s'adapter eux aussi à cette nouvelle dimension. Un **accompagnement pédagogique** est mené auprès des enfants, des animateurs et du personnel de la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> pour valoriser ces nouveaux plats et expliquer les bienfaits d'une consommation de plats végétariens. L'idée n'est pas de demander à chacun de devenir végétarien mais de mieux concilier alternative durable et équilibre alimentaire.

## La lutte contre le gaspillage alimentaire

Après la mise en place de tables de tri des bio déchets dans chaque cantine, la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement a signé une **charte de lutte contre le gaspillage alimentaire** afin de pérenniser les actions déjà entreprises mais aussi pour engager de nouveaux objectifs sur le sujet. C'est ainsi que sont désormais proposés des **fruits coupés en quartier** : chaque enfant s'autonomise en se servant du nombre de quartiers de fruits qu'il souhaite et peut également venir se resservir s'il a terminé son assiette.



### Des cantines bas carbone

Dans le cadre de l'expérimentation "**Nos cantines engagées pour le climat**" menée par la Caisse du 9<sup>e</sup>, un premier bilan carbone a permis de montrer que les émissions associées à l'activité de la restauration collective dans le 9<sup>e</sup> s'élevaient à 1 800 g de CO<sup>2</sup> par repas.



**En introduisant tout d'abord une assiette végétarienne par semaine, le bilan carbone était de 1 400 g de CO<sup>2</sup> soit une réduction de 22 % d'émission de gaz à effet de serre.**

Avec deux menus végétariens par semaine, ce bilan s'est encore amélioré !

D'autres mesures de réduction des émissions de GES ont été identifiées : la Caisse des Écoles respecte la saisonnalité des fruits et légumes, évite les produits issus de serres chauffées, privilégie les produits locaux et réduit les emballages.



Local & de saison

### Adhésion à la démarche Mon Restau Responsable®

Toutes les cantines du 9<sup>e</sup> sont labellisées "**Mon Restau Responsable®**". Quatre domaines d'application sont pris en compte dans ce label : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.



### Zéro plastique

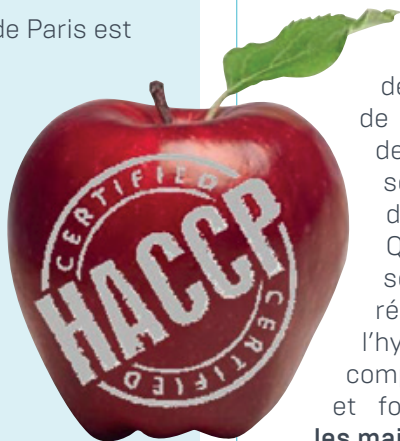
Dans le cadre de sa politique du développement durable, la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> arrondissement a remplacé les barquettes de conditionnement plastiques des écoles par des **bacs en inox** afin d'améliorer la présentation des plats mais également de réduire les déchets. 100 % de nos yaourts, fromages blancs et crèmes dessert sont servis dans des coupelles en verre. 100 % des fromages sont servis à la coupe.

### Des purificateurs d'air intérieur

Le 9<sup>e</sup> arrondissement de Paris est le premier territoire à avoir doté l'ensemble de ses 150 classes en capteurs de CO<sup>2</sup> et en purificateurs d'air intérieur.

**Une démarche forte et inédite, initiée dès 2019.**

La mairie du 9<sup>e</sup>, en partenariat avec l'association Respire a tiré le premier bilan pour vérifier l'efficacité des dispositifs mis en place : les purificateurs d'air intérieur permettent de diminuer de 30 % la pollution aux particules.



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

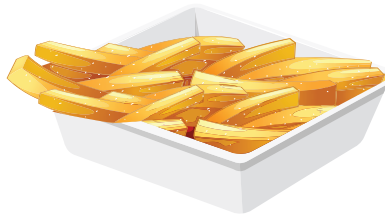
Les repas sont préparés avec des matières premières fraîches notamment pour la viande et les crudités (légumes et fruits), les légumes d'accompagnement sont surgelés ou en conserve.



Semaine du 22 au 26 avril 2024

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<p>Filet de poisson pané (1-3,4,5-16) Citron Bilbi (1) Emmental (1) Ananas</p>	<p>Taboulé (1-3,4,4-7,8-10) Sauté de bœuf sauce au poivre (1-2) Choux-fleurs (1) Fromage blanc (1)</p>	<p>Macaroni au pesto (1-2-3) Parmesan (1) Petit-suisse aux fruits (1) Banane</p>	<p>CEZU Blanche Quacamole et tortilla (1) Poulet mariné à la sauce soja et petits légumes (1-5,6) Riz pilaf (1) Fraises à la chantilly (1)</p>	<p>Concombre, feta (1-16-17) Omelette (1-7) Frites Compote de pommes</p>
<p>Jus d'orange Broche (1-3,7) Yaourt nature (1)</p>	<p>Pomme Quatre-quarts (1-3,7-8) Yaourt à boire (1)</p>	<p>La Nature (1) Baguette (1) Fêta à tartiner (1-8)</p>	<p>Compote pomme-poire Pain de mie (1-2) Vache qui rit (1)</p>	<p>Pomme Bouillie (1) Miel</p>
<p>Cherrieux, feta, pois chiches Yaourt nature Croustille aux pommes</p>	<p>Salade tomate Salade verte Salade de frites</p>	<p>Poisson meunière Pavé porc légume Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de champignons Croustille de brocoli, tomates et croquette Yaourt à la fraise</p>	<p>Yaourt-parmesan de camembert Rizotto à la polenta Fruit de saison</p>

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.



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

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





## *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 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 une collaboration 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.

## Travaux

Les cuisines des écoles 5 Milton, Blanche et Chaptal ont fait peau neuve. De très importants travaux ont été menés comprenant la réfection des murs, le changement du matériel pour améliorer les conditions de travail des agents, le passage du gaz à l'électricité, des luminaires économiques (LED)...

L'été 2024, sera consacré à la réfection de la cuisine centrale dont la rénovation est importante pour suivre l'évolution qualitative de la cuisine servie dans l'arrondissement.

## Dans toutes les écoles... et au collège Gauguin



Depuis septembre 2021, la restauration du collège Paul GAUGUIN est gérée par la Caisse des Écoles du 9<sup>e</sup> comme toutes les 18 écoles de l'arrondissement, pour le plus grand bonheur des gourmets. Sur le collège une alternative végétarienne quotidienne est proposée. Les enfants ont également un choix multiple pour l'entrée, le produit laitier et le dessert.

## 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.

### Autrès 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.

Semaine du 5 au 9 février 2024

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Haricots rouges, maïs sauce tomate	Avocat	Panpêlemousse	Velouté de courgettes et vache qui rit (7)	Colette (0-10)
Riz	Cabillaud à la bahamaise	Omelette au fromage (3-7)	Filet de poulet mariné au pesto (3-7)	Enoncé de bœuf sauce aux poivres (7)
Neufchâtel (7)	Macaroni (1-7)	Ratatouille et pommes de terre (7)	Frites	Petit pois (7)
Clementines (7)	Panna cotta (7)	Fromage blanc (7)	Pomme	Tarte Bourdalou (3-8)
Pain au lait (1-3-6-7)	Pomme	Pâte à tartiner (1-8)	Yaourt nature (7)	Clementines
Confiture de fraises	Broche (1-3-7)	Beignet (1)	Gâteau de céréales (1-3-7-8)	Madeleine (1-3-6-7-8)
Yaourt à la bave vanille (7)	Bière de chocolate (7-8)	Compote de pommes	Jus de pomme	Lait nature (7)
Rongé saumon	Magret de canard	Coûtes au curry	Coûtes d'agneau	Salade d'asperges
Macarons verts	Pommes de terre sautées à l'ail au persil	Salade de fèves	Carottes viciées	Crêpes bretonnes au jambon cru
Pain	Fromage		Touze à la confiture	Touze au beurre

- **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.

**Mardi 23 mai 2024**

**Fête de la Bretagne**

Salade verte, tomate et noix

Galette nouf et fromage

Far breton aux pommes

Créneau des Amis de NEUF

### Autrès des parents

Sur le site de la mairie du 9<sup>e</sup> vous retrouvez les menus du midi et les suggestions du soir.

Des portes ouvertes "Retour à la cantine" sont proposées à tous les parents régulièrement.



LA SEMAINE DERNIÈRE NOUS AVONS JETÉ :

\_\_\_\_\_ kg

de nourriture...

Créneau des Amis de NEUF

## *L'inscription et la facturation de la restauration scolaire*

### **L'inscription des enfants à la cantine**

se fait désormais via un nouveau "**portail Famille**". Vous devez joindre sur le portail un avis de la CAF de moins de 3 mois sur lequel figure votre quotient familial afin d'établir votre tarif. Après validation de votre dossier par la Caisse des Écoles, les enfants sont officiellement inscrits et vous recevrez, par l'intermédiaire

de l'école ou par courriel une notification de tarif à conserver car elle pourra vous être demandée pour les activités périscolaires de votre enfant. La facturation de la restauration scolaire se fait **au forfait** sur la base des jours d'inscription de votre enfant et du calendrier scolaire.

*Pour effectuer le règlement de cette facture, deux possibilités s'offrent à vous :*

En adhérant au **prélèvement automatique** : vous transmettez votre RIB à la Caisse des Écoles par courrier (6, rue Drouot) ou par mail ([comptabilité@cde9.fr](mailto:comptabilité@cde9.fr)).  
Après saisie par la Caisse des Écoles, vous recevrez un **mandat de prélèvement SEPA à signer et à nous retourner à l'adresse suivante : [accueil@cde9.fr](mailto:accueil@cde9.fr)**.  
Le prélèvement sera ensuite automatiquement mis en place pour la facture suivante.

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

En déposant vos **chèques** ou vos **espèces** à la Régie de la mairie du 9<sup>e</sup>  
6 rue Drouot  
Porte D, 2<sup>e</sup> étage,  
Bureau 106

## 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.

**Au moins 2 des 3 composantes sont bio ou labélisées.**



### 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 plusieurs écoles, la Caisse des Écoles vient en soutien à l'organisation des fêtes de fin d'année.

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



## *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.

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 Écoles  
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

Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h

6, rue Drouot, 75009 PARIS

☎ 01 71 37 76 60

✉ [contact@cde9.fr](mailto:contact@cde9.fr)

📷 @restoscolaireduneuf

*Caisse des écoles du*

**NEUF**

PARIS