



# Le Journal de la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup>

RENTRÉE 2025



Chers parents,

Ce numéro de rentrée — avec un nouveau format — du Journal de la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup>, vous donnera un aperçu des temps forts de l'été, marqué par nos actions de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire et les projets pédagogiques et culinaires destinés à éveiller enfants et adolescents aux enjeux du bien manger.

L'année scolaire 2025-2026 nous permettra de franchir de nouvelles étapes dans la transformation de nos cuisines, avec l'extension des "cuisines traditionnelles" où les repas sont préparés sur place, et la progression de la part de produits bio et durables. La lutte contre le gaspillage, la formation de nos équipes et l'éducation de vos enfants aux enjeux écologiques restent au cœur de l'action de la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup> : offrir une alimentation saine et durable, pour apprendre en bonne santé tout en préservant les ressources de notre planète.

Aux côtés de mon adjointe Yasmina MERZI, en charge des affaires scolaires et de la restauration, nous souhaitons aux écoliers comme aux collégiens une très belle rentrée !

**François DAGNAUD**

Maire du 19<sup>e</sup> arrondissement  
Président de la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup>



## Quelques chiffres de janvier à juillet 2025



**88** établissements desservis  
(33 écoles maternelles,  
34 élémentaires 5 polyvalentes  
4 jardins d'enfants et 12 collèges)



**13 000** enfants et  
adolescents inscrits à la  
restauration scolaire



**1 100 000** repas servis



**215** séjours labellisés Arc en Ciel attribués  
à des enfants et adolescents de 7 à 16 ans  
de l'arrondissement

# 2025, la poursuite des engagements en faveur de l'environnement



## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans la continuité des actions menées depuis 2021, entre mars et juin 2025, des campagnes de pesées des biodéchets ont été menées dans 11 établissements afin d'évaluer les quantités gaspillées et de proposer des actions correctives.

La lutte contre le gaspillage alimentaire se renforce également avec le déploiement progressif de nouvelles pratiques, comme le choix entre petite faim et portion standard.

## Sensibilisation

1 050 enfants et 280 adultes (agents de la Caisse des écoles, équipes d'animation, encadrants) ont bénéficié d'une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri des déchets.

Ces actions, menées par les services qualité et diététique de la Caisse, s'inscrivent dans une démarche de responsabilisation aux enjeux alimentaires et écologiques à l'échelle des cantines scolaires. Des partenaires (Moulinot, De mon assiette à notre planète, le Groupement des Agriculteurs BIO d'Île-de-France, Cap Veggie...) ont collaboré à ce projet, et animé certaines séances.



## Formation des chefs

Les chefs de cuisines ont été formés à l'alimentation durable, aux techniques culinaires associées et à la réalisation de recettes végétariennes. Ils ont renforcé leurs compétences pour proposer des repas équilibrés, respectueux de l'environnement et adaptés aux goûts des enfants, tout en répondant aux exigences nutritionnelles de la restauration scolaire.

## Professionnalisation des agents

La Caisse des écoles se félicite de la réussite au recrutement d'Adjoint technique de 1<sup>er</sup> classe des administrations parisiennes spécialité restauration de mesdames Imbert, L'Hadj, N'Kouka et Nérovique et messieurs Jouenne, Aleksiejczyk et Salmi.



## Juin 2025, un mois riche en événements

Du 7 au 14 juin, Paris a accueilli le **Festival du Mieux Manger**, rendez-vous annuel incontournable pour une alimentation durable, locale et responsable, accessible à tous.

La Caisse des écoles du 19, engagée pour porter ces valeurs, a participé aux temps forts de cette 3<sup>e</sup> édition, de l'ouverture Place des Fêtes à la clôture du Festival.



## Animations et visites de cuisines

Les jeunes explorateurs de la mer : pendant la pause méridienne, les enfants ont participé à une série d'animations pour comprendre l'origine des produits, découvrir les engagements de qualité et de durabilité de la Caisse des écoles du 19<sup>e</sup> et se sensibiliser à la pollution plastique et au respect de l'environnement.



## Sensibilisation environnementale

Les équipes d'animation ont bénéficié d'une formation spécifique au gaspillage alimentaire, afin de renforcer les actions éducatives autour du tri, du compost et de la réduction des déchets à la cantine.

## Concours de la restauration collective durable

Proposé par la Cheffe de la cuisine Barbanègre, le Velours de Soleil a été présenté au jury des trophées de la restauration.

Ce délicieux dessert aux fruits de saison a été servi le 29 mai à tous les élèves de l'arrondissement.



# L'essentiel de l'été

## Des repas équilibrés dans les centres de loisirs

Comme chaque année, la Caisse des écoles a préparé les repas des quelques 2.500 convives qui fréquentent les centres de loisirs de l'arrondissement.

Au menu, des recettes réalisées par les équipes de la cuisine centrale Radiguet avec des viandes fraîches cuites sur place et des fruits et légumes de saison. Ont également été servies les quiches et autres flamiches maison appréciées des enfants.



## De belles animations

La diététicienne a animé plusieurs ateliers dans les centres de loisirs et à l'Espace Nature et Découvertes du Tremblay.

Des ateliers smoothies ont notamment remporté un grand succès auprès des jeunes sportifs éco responsables, qui ont réalisé des jus de fruits en pédalant.



## Des travaux importants sur de nombreux sites

Ces travaux ont vocation à rénover des locaux gérés par la Caisse des écoles pour améliorer les conditions d'hygiène et de sécurité, et les conditions de travail des personnels.

Utilisés conjointement par les affaires scolaires et la Caisse des écoles, des réfectoires comprenant les selfs ont été rénovés dans les élémentaires Compans et Jomard.

**Avant**



**Après**

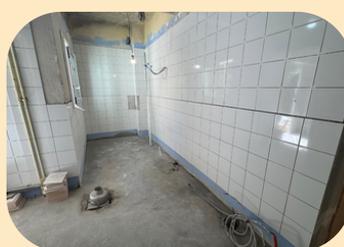


Les offices (cuisines qui reçoivent des repas sans en produire la totalité) de l'élémentaire rue de la Villette et de la maternelle rue des Bois ont été rénovés, et la laverie, la plonge et la réserve de la cuisine 43 rue de Tanger ont été entièrement refaites, une réfection du sous-sol et des réserves du collège Budé a été réalisée.

Pour optimiser les conditions de travail et le confort des agents de restauration, tout en répondant aux exigences en matière d'hygiène, des vestiaires ont été rénovés au 2 rue des Bois, 7 Rampal, et dans les collèges Budé et Brassens.

Des travaux plus techniques de ventilation se sont tenus à la maternelle Jomard, une armoire électrique a été remplacée sur le satellite 158 rue Jean Jaurès.

Les travaux de restructuration totale de la cuisine 67 Bolivar se poursuivent quand ceux liés au projet Romainville ont débuté.



## Des pique-niques maison

La Caisse des écoles a assuré chaque jour la fourniture de pique-niques pour les enfants accueillis à l'Espace Nature et Découverte du parc du Tremblay, ainsi que dans les centres de loisirs, garantissant un déjeuner équilibré et adapté à tous.

Chaque pique-nique frais comprend au minimum un sandwich, un produit laitier et une portion de crudités, les enfants bénéficiant de plus d'un goûter.

Cette année, dans une démarche de qualité et de bien-être, la Caisse des écoles a supprimé les sandwiches industriels au profit de recettes plus saines et diversifiées.

Dès 6 heures chaque matin, le boulanger titulaire du marché public livre des pains fraîchement cuits, aussitôt transformés en sandwiches par une équipe dédiée à la cuisine Eugénie Cotton. Les chauffeurs prennent ensuite le relais pour acheminer les pique-niques dans chaque centre de loisirs destinataire.

Afin de satisfaire tous les goûts et apporter de la variété, différents types de pains sont utilisés, — de la baguette à la viennoise, en passant par des buns et des wraps — tous issus de l'agriculture biologique ou du label Rouge lorsque cela est possible.

Quant aux garnitures, elles sont composées d'assemblages créatifs et variés, à base de produits frais et de qualité.

Au total, ce sont plus de 20 000 pique-niques qui ont été élaborés et distribués pendant la période estivale.



## Pour cette rentrée

### De nouveaux objectifs durables

Grâce au nouvel outil de commandes alimentaires, des menus clairs et complets seront disponibles sur le site de la Caisse des écoles et dans les écoles à la fin de l'automne.

L'acquisition de nouveaux matériels dont la livraison est prévue au cours de l'automne permettra d'augmenter la part des préparations réalisées à partir de produits bruts ou semi bruts.



### Des équipes déjà mobilisées !

Si vous n'avez pas encore effectué les démarches de mise à jour de votre tranche tarifaire, rendez-vous sur votre espace famille :

<https://www.espace-citoyens.net/caissedesecoles19/espace-citoyens/>

### Mots croisés du mois !

- 1- Il croustille quand tu mords dedans.
- 2- C'est une recette de fruits cuits avec du sucre, qui parfume tes tartines
- 3- Il est liquide et blanc.
- 4- Fabriqué avec de la crème de lait, il fond sur les tartines encore chaudes.
- 5- C'est le fruit du travail des abeilles.
- 6- Elle vient de pays chauds et s'épluche facilement.



Renseignements et inscription en ligne :  
[\[https://www.espace-citoyens.net/caissedesecoles19/espace-citoyens/\]](https://www.espace-citoyens.net/caissedesecoles19/espace-citoyens/)

✉ [secretariatgeneral@cde19.net](mailto:secretariatgeneral@cde19.net)

☎ 01.42.08.96.60

