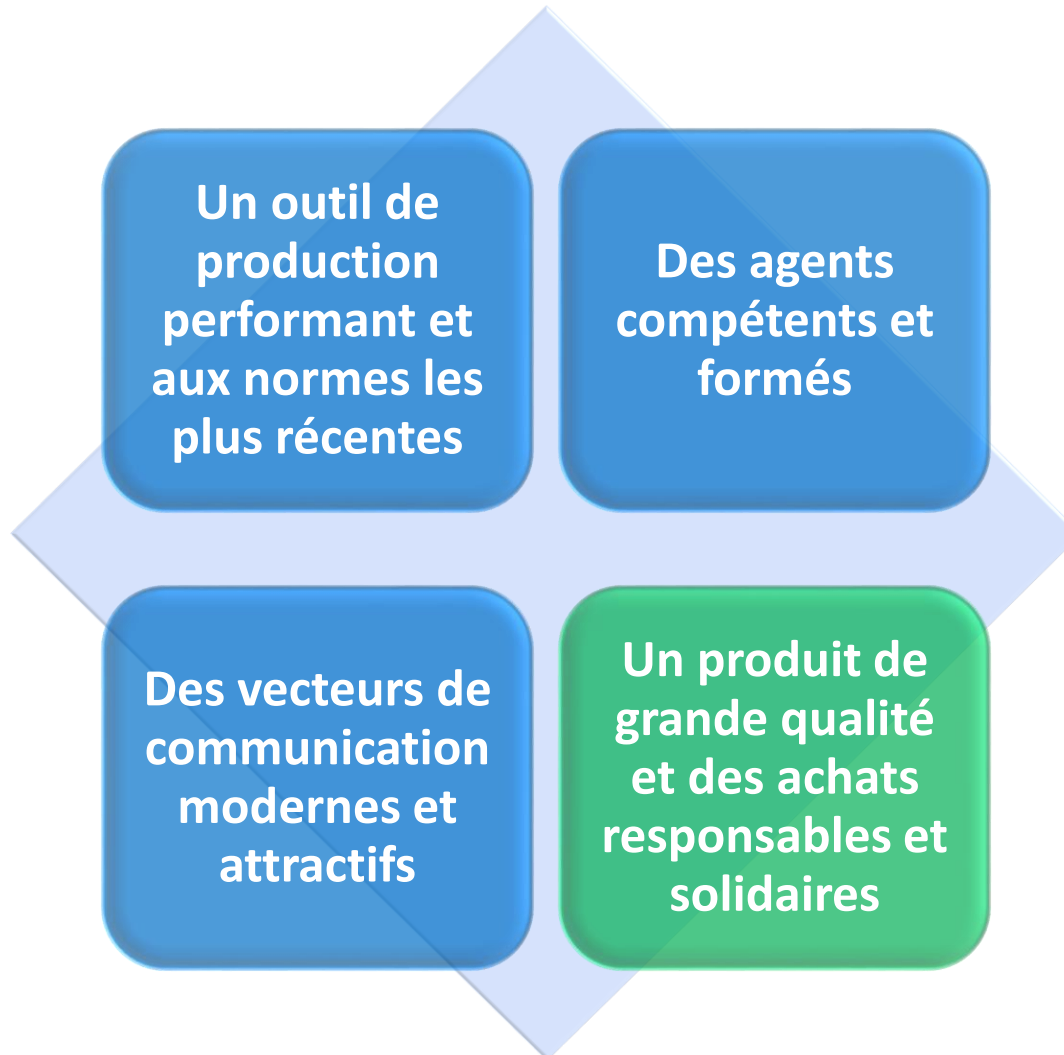


Réunion sur la réforme de la restauration scolaire

9 mars 2016

WWW.CDE5.FR

Un seul objectif pour CDE5 : l'excellence en 4 chapitres



Les chiffres de la restauration scolaire du 5ème ...

- En 2015, la restauration scolaire dans le 5^{ème} c'est :
 - Environ 620000 repas/ an et une moyenne de 3200 repas par jour scolaire,
 - un budget de dépenses de 4 M€ dont 48 % de frais de personnel,
 - La subvention de la Ville de Paris est d'environ 1.8 M€
 - Une dépense annuelle d'environ 0.65 M€ dans la modernisation de ses cuisines (achats d'équipements, peintures, rénovations etc.)
 - un effectif d'environ 78 personnes
- 14 cuisines pour :
 - 8 écoles maternelles et 9 écoles primaires,
 - 2 lycées et 1 collège « équivalent temps plein ».

⇒ **La cuisine est faite sur place : le 5ème a de vrais restaurants scolaires**

Une formation importante sur tous les chapitres pour les agents....

☞ Se donner les moyens de la qualité et du professionnalisme pour le personnel de cuisine

- Formation aux bonnes pratiques sanitaires et focus sur l'importance des gestes pour éviter les pollutions pathogènes
- Rappel des règles élémentaires et fondamentales d'hygiène et des conséquences directes aux consommateurs en cas de non application.
- Formation aux premiers gestes à faire en situation d'urgence (chute, traumatisme, etc.)



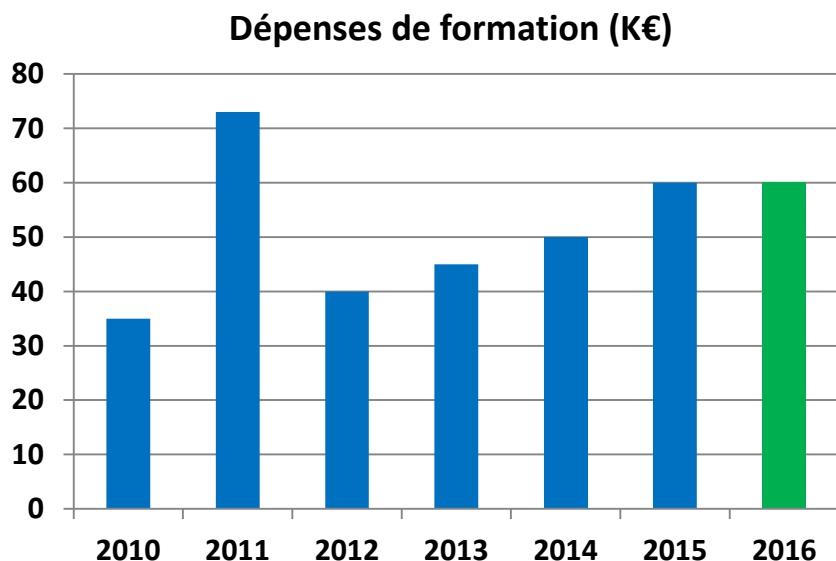
Une sensibilisation du personnel de restauration à l'importance de la législation, et à l'état d'esprit du système HACCP complète une mise en application efficace sur le terrain.

Depuis 2015 une nouvelle formation « nutrition, apros, achats » a été faite pour les chefs cuisinières et cette formation est étendue aux secondes de cuisine en 2016

☞ Sans oublier le personnel du siège : gestion, droit public, achat et RH

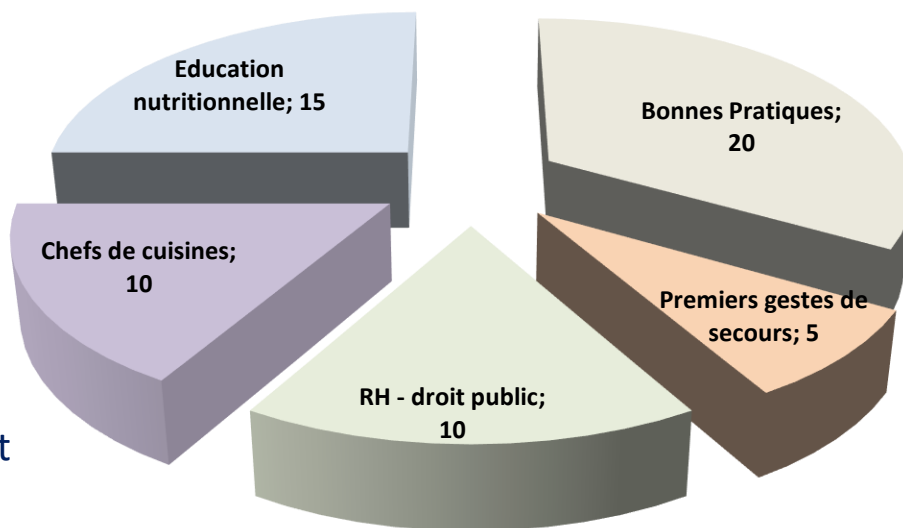
Un budget formation important (60 K€)

- Les dépenses de formation sont prévues pour un total de 60 K€ : un effort qui représente 3 % de la masse salariale qui va au-delà des obligations légales



La formation 2016 se situe au même niveau élevé que 2015.

Formations 2016 (valeurs en K€)



La formation « premiers gestes de secours » est sponsorisée par la MAIF et l'Académie de Paris.

Un « engagement produit » : des repas de très grande qualité...

Goûters



100%



Déjeuners



2 ingrédient
OU +

Pain, viande (bovins et ovins), tous les produits laitiers, les jus de fruits, les biscuits, la plupart des fruits et quelques légumes.



Volaille



Porc



...pour la diversité et l'éducation au goût des enfants

- Prendre des repas équilibrés en milieu scolaire favorise l'apprentissage de bonnes habitudes alimentaires

La restauration collective peut être de grande qualité

Manger, est un plaisir!

Parents, encouragez vos enfants à ce qu'ils prennent la totalité des composants du repas et à ce qu'ils goûtent à tout!

- Variété des races à viande bio: Aubrac, Limousine, Blondes d'Aquitaine
- Variété des parfums des laitages: 10 pulpes bio différentes(sans colorants) ajoutées aux yaourts bio (couleurs pastels mais tellement bons au goût!)

et une ligne directrice: Respect des saisons

Notre credo : des produits de très grande qualité....

- **Un recours systématique et massif à des produits de grande qualité**

2010 : Moins de 10% de BIO

Aujourd'hui : de 50% à 60 % de BIO et Label Rouge

☞ Pain, viande de bœuf, de veau et de mouton, biscuits, lait et produits laitiers



☞ Volailles



☞ et Porc



➤ **Le poisson est frais et provient des pêcheries du Guilvinec**

... et des achats responsables et solidaires

- **Une politique achats responsable et solidaire**
 - Des achats directs et en circuit ultra-court qui favorisent l'emploi chez les producteurs : un recours minimum aux distributeurs
 - Une prise en compte des impacts sur l'environnement (réduction des emballages, des circuits de transport, etc.)
 - Soutien des producteurs en conversion BIO (cas des éleveurs de bovins)
- **Un cadre juridique solide**
 - Les achats se font dans un marché public depuis octobre 2011 – marché renouvelé en 2016 avec 16 lots.

Sans compromis sur la qualité des repas



Un repas c'est toujours 6 composantes

- Entrée
- Composante protéique
- Accompagnement
- Laitage
- Dessert
- Pain

Un goûter c'est toujours 4 composantes

- Céréales
- Laitage
- Produit lipidique
- Produit fruité ou sucré

... et des menus équilibrés, variés
et, bien sûr, majoritairement BIO

Des menus de grande qualité avec
un recours important au BIO (> 50 %)

Un exemple : la semaine du 9 mars 2015
et un pourcentage « BIO et équivalents »
de 60 %

NB : calcul selon méthode Ville de Paris






Caisse des écoles¹
du 5^{ème} arrondissement
de Paris

23 Cujas
Semaine du 07-03-2016 au 11-03-2016

www.cde5.fr

Déjeuner **Goûter**

| Jour | Déjeuner | Goûter |
|----------|---|--|
| Lundi | Salade verte ciboulette Gratin de macarons** à la dinde Fromage frais au lait de vache Purée de pommes-bananes | Mops miel + Lait Jus de pommes |
| Mardi | Velouté de poireaux pommes de terre Poisson pané/citron Riz à la tomate Camembert Pomme | Pain au lait Yaourt brassé à la poire |
| Mercredi | Carottes râpées à l'orange AB Spaghetti bolognaise Mozzarella Tarte aux pommes | Pain beurre confiture de fraise Mandarine |
| Jeudi | Celeri vinaigrette Saucisses de porc (Escalope confon bleu) Purée Saint Germain** Yaourt brassé aux fruits exotiques Kiwi | Semoule au lait Purée de pommes |
| Vendredi | Salade verte brévises Pot au feu de la mer** Emmental Mandarine | Pain au lait aux pépites de chocolat Lait |

 Les goûters des maternelles et des centres de loisirs ainsi que le pain sont totalement BIO.
 Les déjeunés servis en cantine contiennent au minimum un ingrédient BIO.
 Les ingrédients issus de l'agriculture biologique sont garantis sans OGM.
 Nous introduisons également des ingrédients possédant d'autres normes de qualité :
 ** Vande Bovine Française et Agriculture Payenne

Un système WEB totalement rénové en 2016

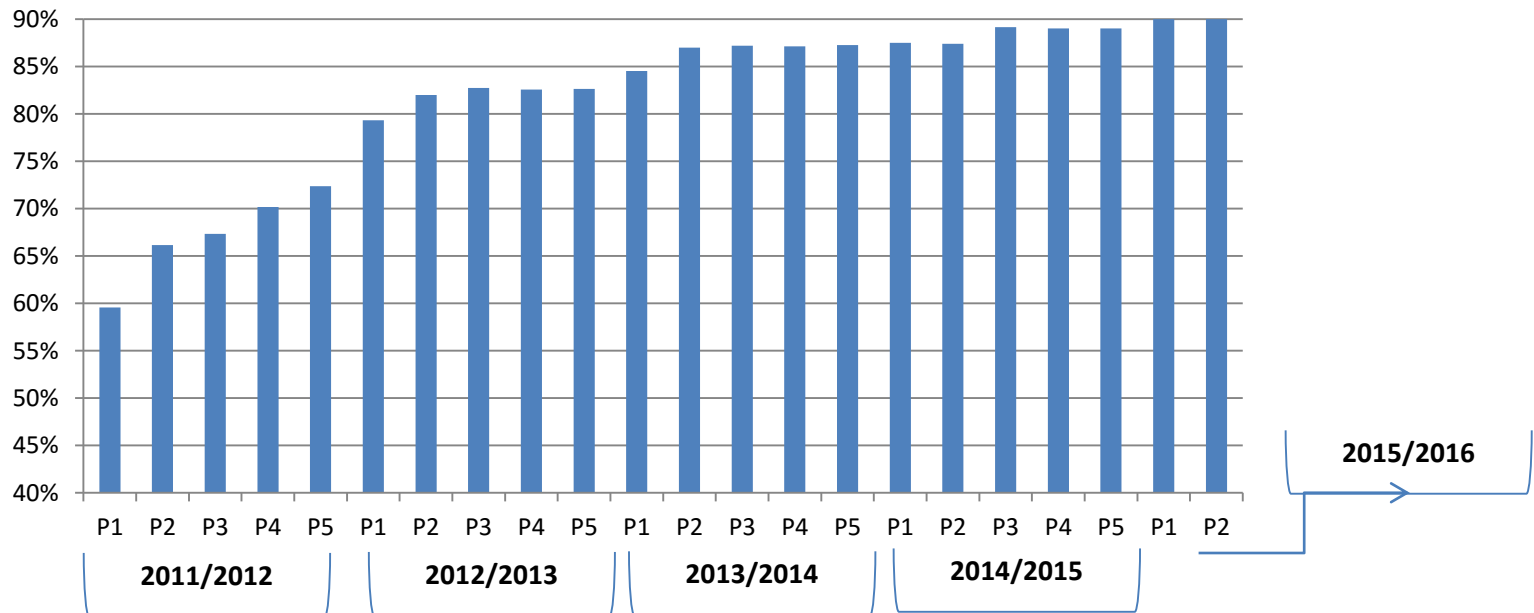
- Un interface disponible sur tous les terminaux, par clavier ou tactile
 - Ordinateurs
 - Tablettes
 - Smartphones
- Paiements possibles et en quelques « clics » sur les smartphones
- Une interface simplifiée pour les adultes (cartes ID en affichage sur téléphone)

The screenshot displays the website for the Caisse des écoles du 5^{ème} arrondissement de Paris. At the top, the logo features the text 'Caisse des écoles' with a small French flag, and 'du 5^{ème} arrondissement de Paris' below it. To the right is a colorful illustration of diverse people. The main banner shows a white cow in a field with the text 'LA RACE AUBRAC' and 'DANS LES ASSIETTES DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU SÈME'. Below this are two buttons: 'Lire la suite' and 'Toutes les actus'. A navigation bar includes 'VOIR LES MENUS' with a fork and knife icon, and 'QUALITÉ DES ALIMENTS' with three circular progress indicators: 'Semaine 78%', 'Période 78%', and 'Année 73%'. The 'NOUS CONNAITRE' section lists: 'Présentation', 'Nos écoles', 'Tarifs', 'Echéancier', 'Adhérer à la Caisse des écoles', 'Avis d'appel public à la concurrence', and 'Comité de gestion'. Other sections include 'PARENT' with a photo of children eating and 'PERSONNEL DES ÉCOLES' with a photo of staff.

www.cde5.fr : Un système WEB au service des utilisateurs

- Un interface complet pour traiter les dossiers en ligne pour chaque utilisateur
 - Une adresse support « support@cde5.fr » pour le dialogue avec les utilisateurs : toute question reçoit une réponse sous 24 H maxi.
 - Une adresse dédiée aux demandes de réduction en ligne « reduction@cde5.fr » : **près de 80 % des dossiers sont envoyés en ligne**
 - Des mails d'alertes automatiques (arrivée d'une facture, relances, comptes non approvisionnés etc.)
- Facture électronique : Plus de 80 % des comptes ont souscrit la facture dématérialisée
- Paiement en ligne : Le paiement en ligne est sécurisé et permet d'améliorer le service en offrant une période longue pour le paiement : **90 % des paiements sont faits en ligne.**

Une forte progression des paiements en ligne qui s'établissent à 90 % des paiements



Laissons la parole à l'une de nos cuisinières



Les achats : une démarche responsable....

- Nous considérons toujours l'impact sur l'environnement et nous privilégions les solutions qui respectent l'environnement (minimiser l'empreinte carbone) et tiennent compte du bien être animal.
 - *Nous travaillons pour réduire les emballages et les déchets ; nos produits de nettoyage sont des produits « écoresponsables » certifiés par Ecocert.*
- Nos principaux fournisseurs sont en Ile de France et dans les régions voisines.
 - *Nous nous refusons à acheter des produits qui ont fait des centaines voire des milliers de kilomètres*
 - *Les pêcheurs sont nos fournisseurs les plus éloignés*
- Nous augmentons progressivement la part des produits de grande qualité, labellisés ou certifiés (BIO – AB, Label Rouge etc.), dans le total des ingrédients.

...et solidaire

- ☞ La relation directe (achat direct) avec les éleveurs, producteurs de pommes, de confitures, de biscuits ou de produits laitiers etc. a été préférée au recours à de grands distributeurs.

- **Cette politique favorise la qualité des productions et contribue à maintenir l'emploi en agriculture** au contraire de la démarche « achats » traditionnelle et archaïque qui engendre l'augmentation des tailles d'ateliers, la restructuration permanente, les suppressions d'emplois, la réduction des prix payés et la baisse de la qualité.

- **Elle garantit, de fait, une rémunération plus importante par unité produite pour le producteur/éleveur**

- ☞ Nous avons créé une relation durable entre la CDE5 et la « micro-entreprise » en termes d'équité financière mais aussi de transparence tant sur le carnet de commandes que sur la capacité de production.

Réduire le bilan carbone...

La logistique est organisée pour réduire au maximum la partie « transport » dans nos produits.

- En faisant très majoritairement appel à des fournisseurs en proximité d'Ile de France (sauf pour le poisson !)
- En veillant à ce que tous les maillons de la chaîne aient cette même démarche (par exemple en faisant appel à des grossistes qui utilisent le ferroutage ou en mutualisant le transport des animaux vers l'abattoir).



Groupement des livraisons sur les cuisines

- Les marchandises, en provenance des producteurs, sont regroupées en lots de livraison pour les cuisines du Vème

En massifiant les commandes lorsque les produits ont des origines plus lointaines

Un exemple concret : le process viande

- ☞ Nous aidons les producteurs de produits de grande qualité et, particulièrement, les producteurs « BIO » en contribuant très concrètement au développement du « BIO ».
 - En confiant nos commandes à des éleveurs en conversion BIO, nous avons soutenu le développement de l'agriculture biologique.

- ☞ La partie « transport » dans nos produits est réduite au maximum ; nous nous sommes refusés à acheter des produits qui ont fait des centaines voire des milliers de kilomètres avant d'atteindre nos cuisines. Nous organisons la logistique pour réduire au plus le transport.
 - Les éleveurs bovins sont tous situés en Picardie et Haute-Normandie. Nous utilisons les services d'abattoirs et d'ateliers de découpe proches des lieux d'élevage.
 - Le stress des animaux est réduit au maximum et le risque de blessures et d'accidents est très faible.
 - Les éleveurs font coïncider le transport à l'abattoir pour les bêtes destinées à la vente aux particuliers avec les nôtres. On voit donc que notre bilan carbone est très faible.

Les acteurs du process viande :

La carte, ci-contre, montre la localisation des éleveurs de bovins, de l'abattoir et de l'atelier de découpe.

Tous les opérateurs sont rassemblés autour d'Amiens.

- (1) - trajet vers l'abattoir – environ 100 kms et moins de 2 h de route.
- (2) - vers l'atelier de découpe 35 kms et 40 minutes de route
- (3) - vers Paris : 150 kms et 2 heures



... En synthèse, la politique de CDE5 : un engagement social, économique et solidaire

- ☞ Notre politique vise à préserver l'authenticité de la cuisine et à accroître la qualité des repas servis.
- ☞ Notre démarche se veut responsable et solidaire vis-à-vis de nos fournisseurs, de nos utilisateurs/clients, de nos salariés, de notre région, de notre planète , et de tous les acteurs de notre société.

*« Nous n'héritons pas du monde Nous
l'empruntons à nos enfants »*

- ☞ Nous voulons construire une relation équilibrée dans un cadre de confiance réciproque entre la CDE5 et tous ses partenaires.
- ⇒ **La restauration scolaire, au carrefour de deux missions essentielles de la République, la santé et l'éducation, doit être exemplaire.**

En résumé...

Les cantines scolaires
du 5^{ème} arrondissement
passent au bio
avec brio !

100%
d'ingrédients
pour tous les gâteaux
servis en 2010-2011

60%
d'ingrédients  et 
dans les 3 400 déjeuners
quotidiens servis
en 2010-2011

Caisse
des écoles
du 5^{ème}
arrondissement
de Paris

 MAIRIE DU 5^e

Informations sur www.cde5.fr 