

# Caisse des Écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement

## Assemblée Générale 2024



## La Caisse des Écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement

---

Créées en 1867 sous le Second Empire français, par l'article 15 de la loi du 10 Avril 1867 dite Loi Duruy, les Caisses des Écoles avaient initialement pour mission « d'encourager et de faciliter la fréquentation de l'école par des récompenses aux élèves assidus et des secours aux familles indigentes ».

Ce sont aujourd'hui des Etablissements Publics Locaux, présidés par le Maire d'arrondissement et administrés par un Comité de gestion composé de représentants de l'arrondissement et de membres élus ou de droit.

En plus de la restauration du 1<sup>er</sup> degré (écoles maternelles et élémentaires), elles sont également chargées de la restauration des jardins d'enfants et de certains collèges. Elles fournissent par ailleurs les repas pour les centres de loisirs pendant les vacances scolaires.

### Les Caisse des écoles offrent également d'autres prestations :

- des séjours de vacances, chaque été, aux enfants et adolescents de l'arrondissement, âgés de 4 à 17 ans
- des bons vestiaires aux familles bénéficiant des tarifs 1, 2 et 3 et dont les enfants partent en «séjours découverte » avec l'école
- des subventions aux écoles maternelles et élémentaires pour la réalisation de projets pédagogiques à vocation artistique ou culturelle favorisant la cohésion de l'école et le vivre ensemble.

Ainsi, la **Caisse des Écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement de Paris** s'emploie au quotidien à assurer ses missions premières, tout en les enrichissant de l'exigence de qualité due aux enfants, tant dans l'assiette que dans l'accompagnement pédagogique, et ce, notamment en matière de développement durable.

Pour cela, elle a confié la confection, la livraison, et le service des repas à un délégataire, la société SOGERES, dont le cahier des charges est consultable sur le site [www.cde18.fr](http://www.cde18.fr).

L'assemblée délibérante de la **Caisse des Écoles du 18<sup>ème</sup> arrondissement de Paris**, le Comité de Gestion, est amenée à se prononcer sur les choix budgétaires, les orientations stratégiques de l'établissement, le fonctionnement général de la restauration scolaire, l'opportunité de certains investissements, les tarifs des séjours de vacances, et toute autre décision nécessitant son approbation.

# Rapport d'activité 2023

## **1. Bilan de l'année scolaire 2022-2023 :**

Lors de l'année scolaire 2022-2023, la Caisse des écoles a facturé aux familles 1 743 155 repas les jours scolaires (1 643 130 repas dans le cadre du contrat de Délégation de Service Public avec la SOGERES et 100 025 repas produits directement dans nos cuisines des collèges Daniel Mayer et Aimé Césaire) pour l'ensemble des établissements desservis, à savoir :

- 3 jardins d'enfants (le quatrième jardin d'enfants, Flammarion, est fermé pour travaux)
- 67 écoles – 29 écoles maternelles, 29 écoles élémentaires, 9 écoles polyvalentes
- 11 collèges

Ce nombre comprend également les repas adultes et les repas des surveillants de cantine.

Le nombre de repas est en très légère baisse de 1,28 % par rapport à l'année scolaire précédente. Cette baisse du nombre de repas s'explique principalement par la baisse démographique du nombre d'élèves dans les écoles.

Nous avons par ailleurs commandé 132 893 repas pour les périodes de vacances scolaires, soit une hausse supérieure à 10,04 %.

Au total sur l'année scolaire 2022-2023, ce sont 1 876 048 repas qui ont été facturés aux familles, soit par la Caisse des écoles, soit par la Ville de Paris (pour les centres de loisirs).

## **2. Bilan des mois de septembre à décembre 2023 :**

Le contrat de DSP, avec la SOGERES, a pris fin au 31 décembre 2023. Pour les mois de septembre à décembre 2023, 692 814 repas ont été produits sur les jours scolaires dont 613 019 dans le cadre du contrat de DSP ; Pendant les vacances scolaires, 25 563 repas ont été produits dont 23 718 dans le cadre du contrat de DSP.

**Le fait marquant : Le contrat de Délégation de Service Public a pris fin le 31 décembre 2023. D'une durée initiale de 5 années, il avait été prolongé de 4 mois du fait de la suspension du service pendant le confinement de la période Covid 19, conformément à une directive du Ministère des finances.**

Pour mémoire, les repas de cantine sont composés ainsi :

	<b>Maternelle</b>	<b>Elémentaire</b>	<b>Collège</b>
<b>nombre de composantes</b>	4 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) et 2 composantes parmi : entrée / fromage / dessert	4 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) et 2 composantes parmi : entrée / fromage / dessert	5 composantes : un plat principal avec sa garniture (2 composantes) + une entrée + un fromage + un dessert
<b>choix</b>	aucun	aucun	choix sur les entrées une fois par semaine (salad' bar)
<b>supplément</b>	aucun	20 % de rab sur la garniture lorsqu'il s'agit d'un féculent	20 % de rab sur la garniture lorsqu'il s'agit d'un féculent
<b>entrée</b>	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc. contenant du fromage en dés si pas de fromage au menu	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc. contenant du fromage en dés si pas de fromage au menu	Légume cru et/ou cuit, charcuteries etc.
<b>plat protidique</b>	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien
<b>garniture</b>	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales
<b>fromage</b>	si prévu au menu	si prévu au menu	fromage ou produit laitier (yaourt, petit suisse, fromage blanc)
<b>dessert</b>	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.

**Pour information : Depuis le 1<sup>er</sup> mars 2021, de la baguette bio est servie en alternance hebdomadaire avec le pain de campagne bio initialement retenu.**

**Fait marquant : à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, tous les convives bénéficient de 5 composantes.**

### L'alternative végétarienne :

Ces dernières années, la Caisse des écoles a proposé une alternative végétarienne, pour tenir compte des nouvelles pratiques alimentaires mais aussi pour des raisons de santé publique, en proposant les années passées 1 repas végétarien toutes les deux semaines puis 1 fois par semaine. Le contrat de Délégation de Service Public, signé en 2018, a offert cette possibilité au quotidien pour les familles. Cette alternative rencontre un succès grandissant : lors de l'année scolaire 2022-2023, 21,39 % des enfants fréquentant les jardins d'enfants (20,22 % en 2021-2022) et 15,31 % des élèves des écoles maternelles (12,69 % en 2021-2022), 15,30 % des élèves scolarisés en élémentaire (13,51 % en 2021-2022) et 10,37 % des collégiens (9,12 % en 2021-2022), usagers du service de restauration scolaire, consomment des repas végétariens tous les jours. Concernant les adultes, 20,22 % des enseignants inscrits au service de restauration et 30,8 % des animateurs (28,06 % en 2021-2022) consomment également quotidiennement des repas végétariens.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, un second repas végétarien est servi chaque semaine à tous les convives. Le nombre de repas végétariens consommés dans l'année scolaire atteint 49,38 % soit près d'un repas sur deux.

### Répartition du nombre de repas facturés par type de convives sur les jours scolaires dans l'année scolaire 2022-2023 (contrat de DSP) :

Jardins d'enfants	Maternelles	Elémentaires	Surveillants	Adultes hors surv	Collèges	Pique-niques
14 958	536 249	767 622	97 729	3 010	223 562	0

### Répartition du nombre de repas par type de convives sur les jours de petites vacances scolaires :

Maternelles	Elémentaires	Animateurs	Pique-niques
48 646	38 793	16 098	29 356

### Gouters et collations (y compris Centres Loisirs)

677 433

## La rémunération du délégataire

Sur l'année 2022-2023, le chiffre d'affaires du délégataire s'élève à 12 635 783 € HT (13 330 751 € TTC).

Le montant facturé aux familles, pour la restauration scolaire, s'élève à 4 563 142,18 €. Ce montant ne tient pas compte des encaissements réels.

A la fin de l'exercice, les impayés s'élèvent à 529 672,37 € soit 11,6 % des créances.

## Les investissements 2019-2023 réalisés par le délégataire

En 2022-2023, le montant des investissements est de 15 272,77 € (sauteuse électrique).

Date	Désignation	Valeur acquisition
11/06/2019	Armoire haute à portes coulissantes avec fermeture	2 475
30/09/2019	Thermoscelleuse	70 760
	<b>RENOUVELLEMENT 2018-2019</b>	<b>73 235</b>
30/10/2019	Monte-charge ascenseur gauche	10 000
28/11/2019	Compresseur FRONTPACK V2 SS	17 711
06/11/2019	Remplacement ballon d'eau chaude 3000 l	8 475
11/09/2019	Marmite à bain marie 250 litres	17 907
	<b>RENOUVELLEMENT 2019-2020</b>	<b>54 093</b>
19/10/2020	Girafe turbo broyeur	12 583,79
17/11/2020	Ouvre boîte électrique gros débit	2 352,76
20/01/2021	Installation supervision pour installation frigorifique	8 258,75
31/03/2021	Sauteuse électrique basculement	13 315,41
	<b>RENOUVELLEMENT 2020-2021</b>	<b>36 511</b>
02/12/2021	Remplacement ballon 200 l vertical	1 150,00
07/02/2022	Cagette Plastique	955,00
30/09/2021	Exosquelette passif SF mate	3 940,00
25/03/2022	Patère inox à hauteur réglable - charge 200 Kg	4 575,90
10/12/2021	Four mixte à chariot ICC202E	22 585,07
04/02/2022	Trancheur à côtelettes	9 327,50
10/05/2022	Cellule mixte refroidissement rapide	12 735,34
	<b>RENOUVELLEMENT 2021-2022</b>	<b>55 269</b>
23/08/2023	Sauteuse électrique	15 272,77
	<b>RENOUVELLEMENT 2022-2023</b>	<b>15 273</b>
	<b>RENOUVELLEMENT CUISINE CENTRALE 72 RUE RIQUET</b>	<b>234 381</b>

En 2022-2023, les équipements de cuisines des offices ont été renouvelés pour un montant de 36 571,66 € HT (adoucisseurs, chariots, laveuses...) Le total des investissements, dans les offices, pour le contrat de Délégation de Service Public, s'élève à 263 995 €.

31/08/2022	Désinsectiseur électrique suspendu	480,56
31/08/2022	Adoucisseur d'eau monobloc compact série eau chaude chronométrique	1 249,38
11/10/2022	Chariot à débarrasser avec 2 arceaux - 3 plateaux - sans galerie	303,53
12/10/2022	Chariot à débarrasser avec 2 arceaux - 2 plateaux - sans galerie	274,56
22/10/2022	Armoire froid démontable positive +1/+10°C 2 portes	7 057,14
26/04/2023	Laveuse à capot - 80 casiers	6 530,63
30/06/2023	Laveuse à capot électromécanique 3 cycles	7 058,01
29/06/2023	Adoucisseur d'eau monobloc compact	1 310,97
09/08/2023	Adoucisseur d'eau monobloc compact	1 263,75
07/08/2023	Four mixte ICC101E Capacité 10 niveaux	11 043,13
	<b>RENOUVELLEMENT 2022-2023</b>	<b>36 571,66</b>
	<b>RENOUVELLEMENT OFFICES</b>	<b>263 995,00</b>

### Le portail familles

Le portail famille a été créé à la rentrée 2013. Il permet aux familles de payer en ligne leurs factures de cantine. Les paiements sur le portail familles ont représenté 47,2 % des paiements et 55,9 % des valeurs payées.

### Répartition des modes de paiements

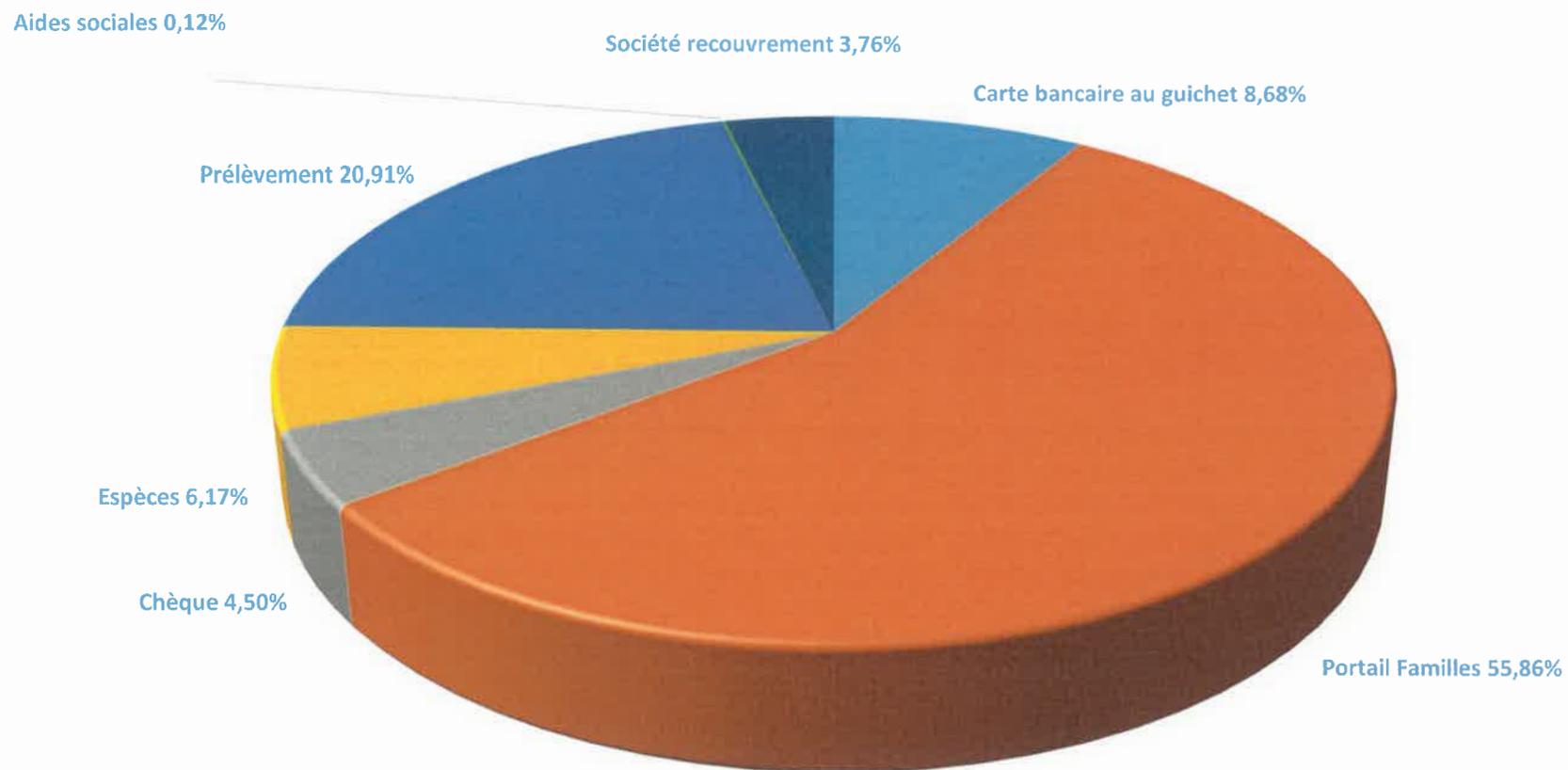
Ci-dessous, un graphique présentant la répartition des modes de règlement en valeur :

Les paiements, via le portail familles, arrive en 1<sup>ère</sup> position, en valeur comme en volume.

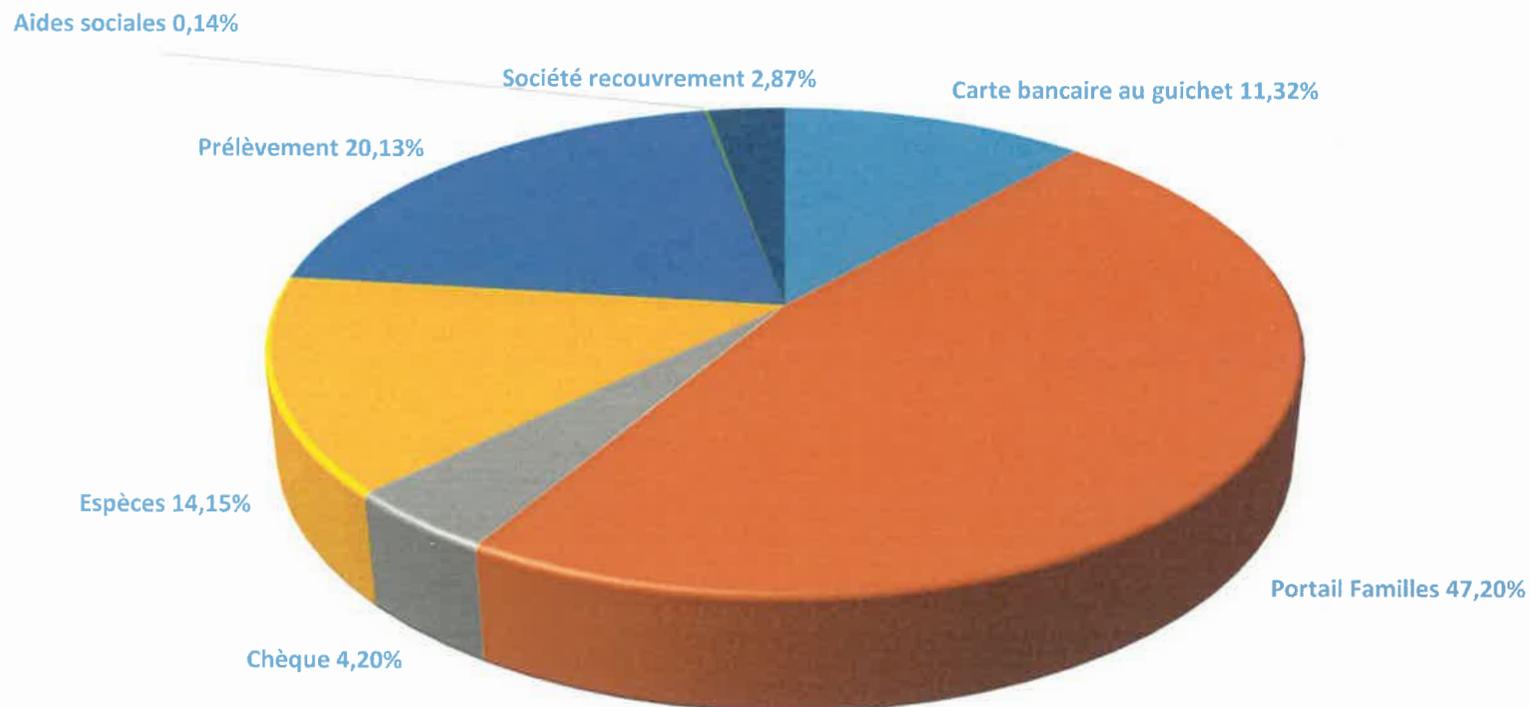
Les paiements au guichet, en espèces ou par carte bancaire, représentent plus de 25 % des paiements en nombre.

**Fait marquant : les factures, des usagers des 6 écoles, dont le service de restauration a été repris en régie, ont été émises depuis le nouveau portail familles Concerto d'Arpèges. L'ensemble des familles bénéficient, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, des facilités offertes et de l'ergonomie de ce nouveau portail.**

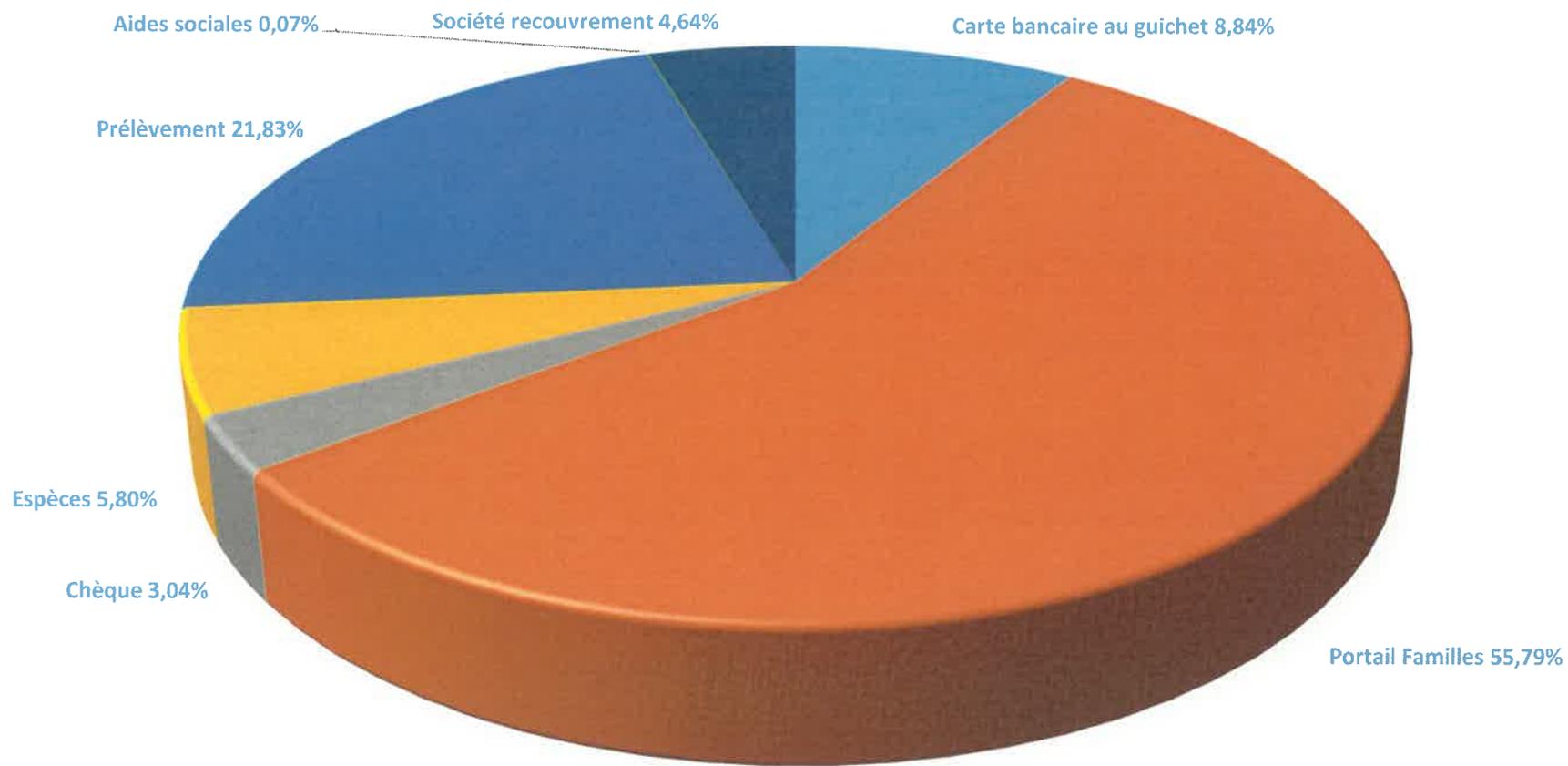
**DSP SOGERES : ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VALEUR :  
4 124 687,10 €**



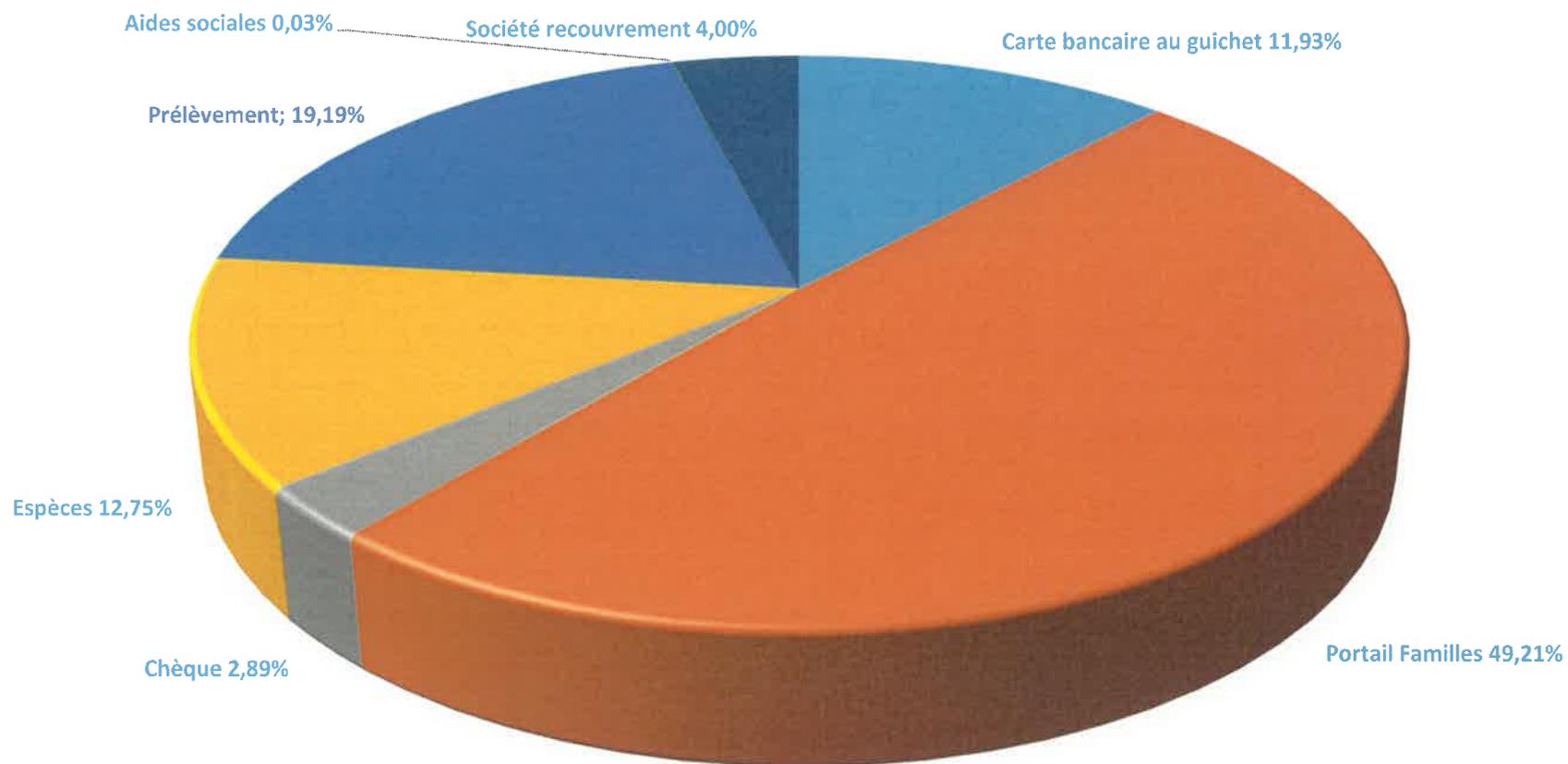
## DSP SOGERES : ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023 RÉPARTITION DES PAIEMENT EN VOLUME : 57 094 PAIEMENTS



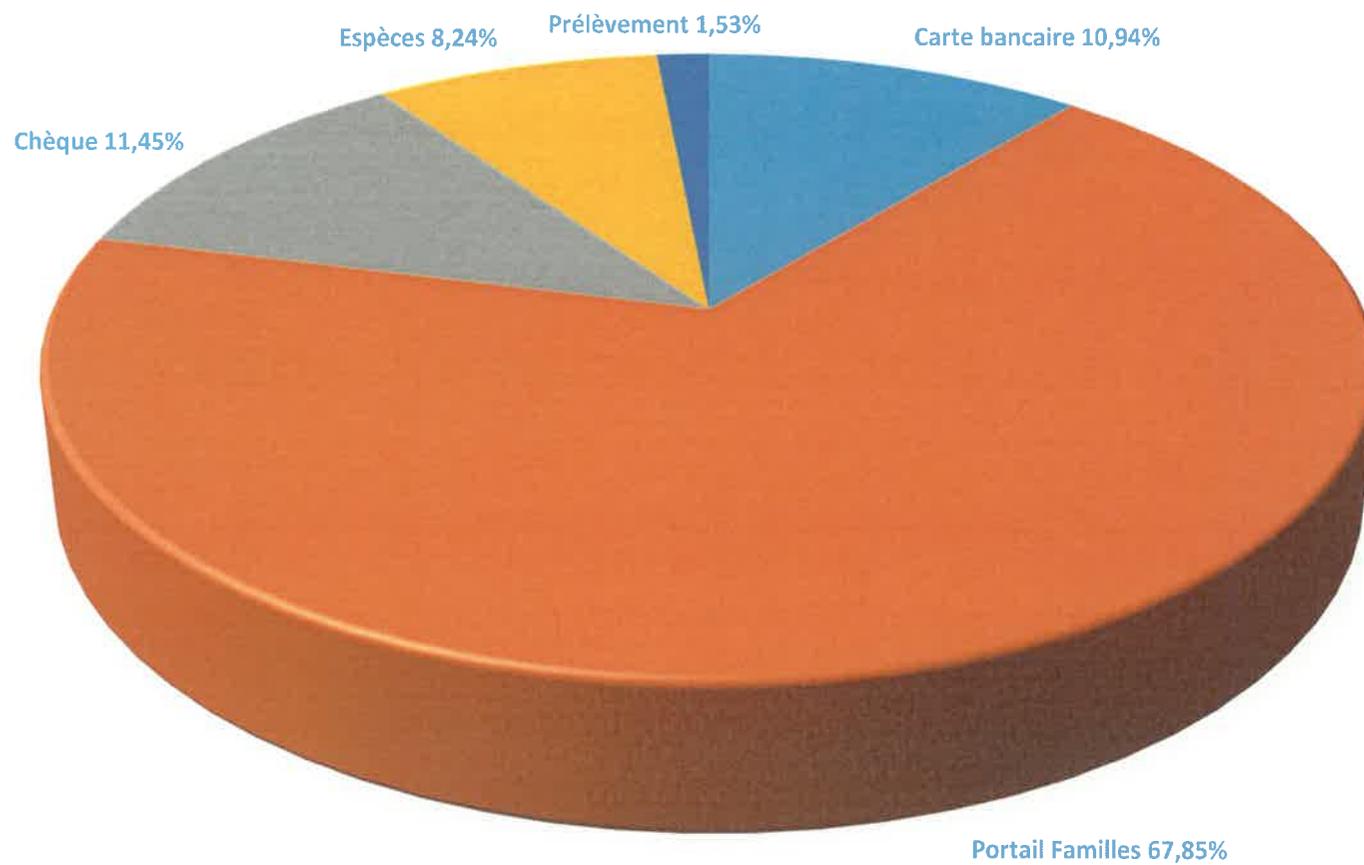
DSP SOGERES : SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VALEUR :  
1 433 545,68€



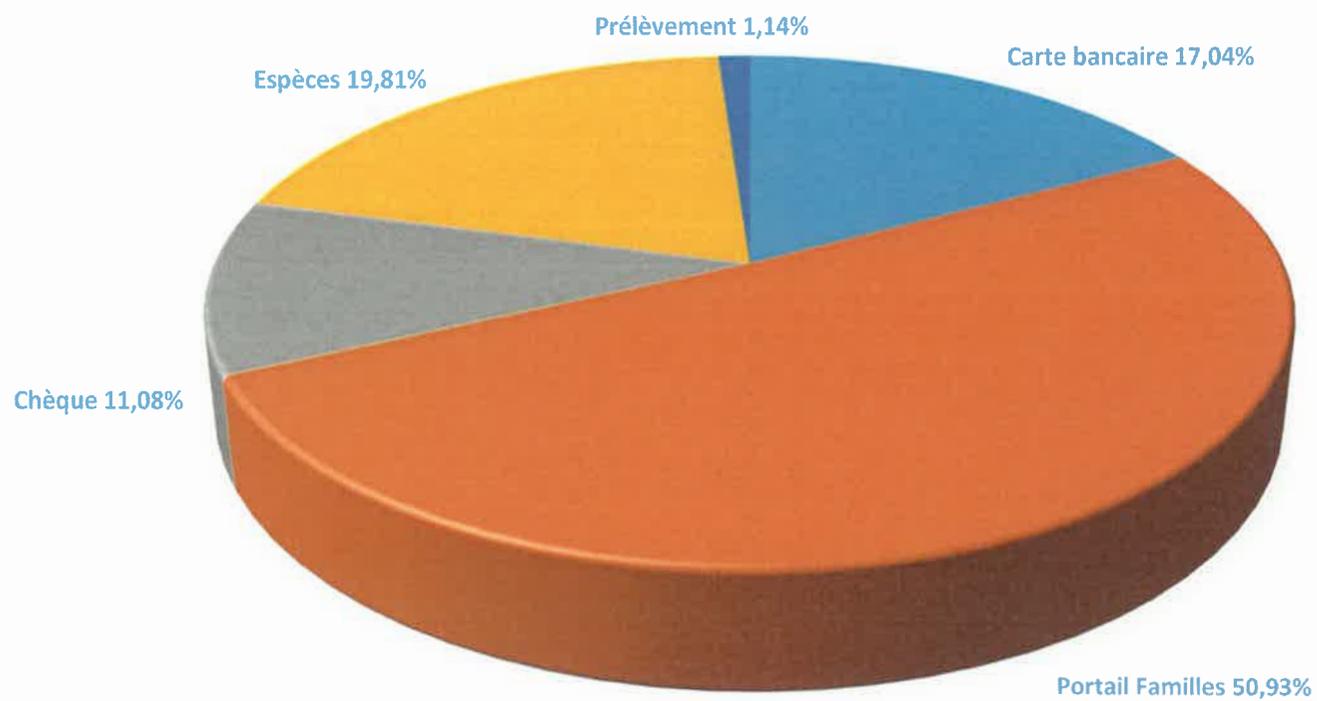
### DSP SOGERES : SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VOLUME : 17 607 PAIEMENTS



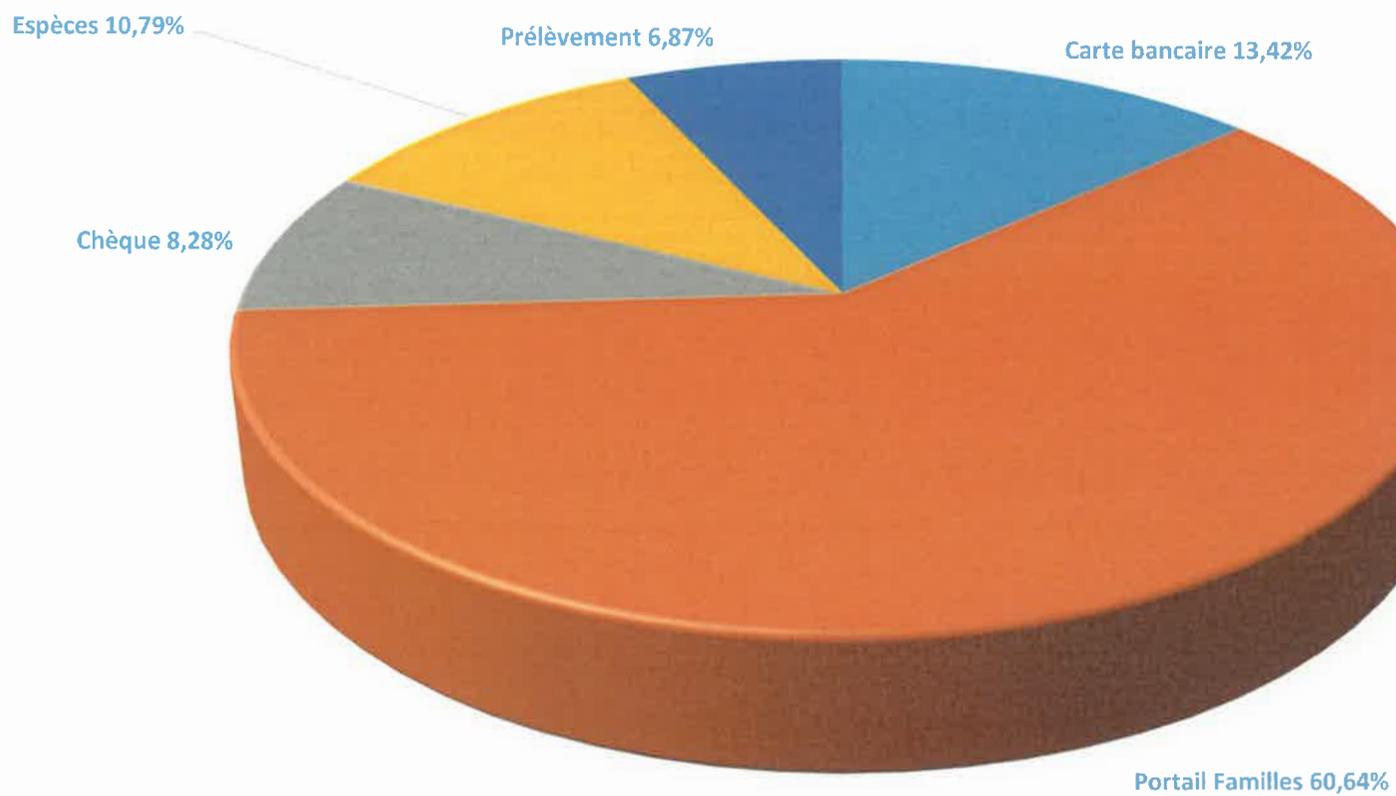
**CDE 18 : 6 ECOLES : ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VALEUR :  
164 228,25 €**



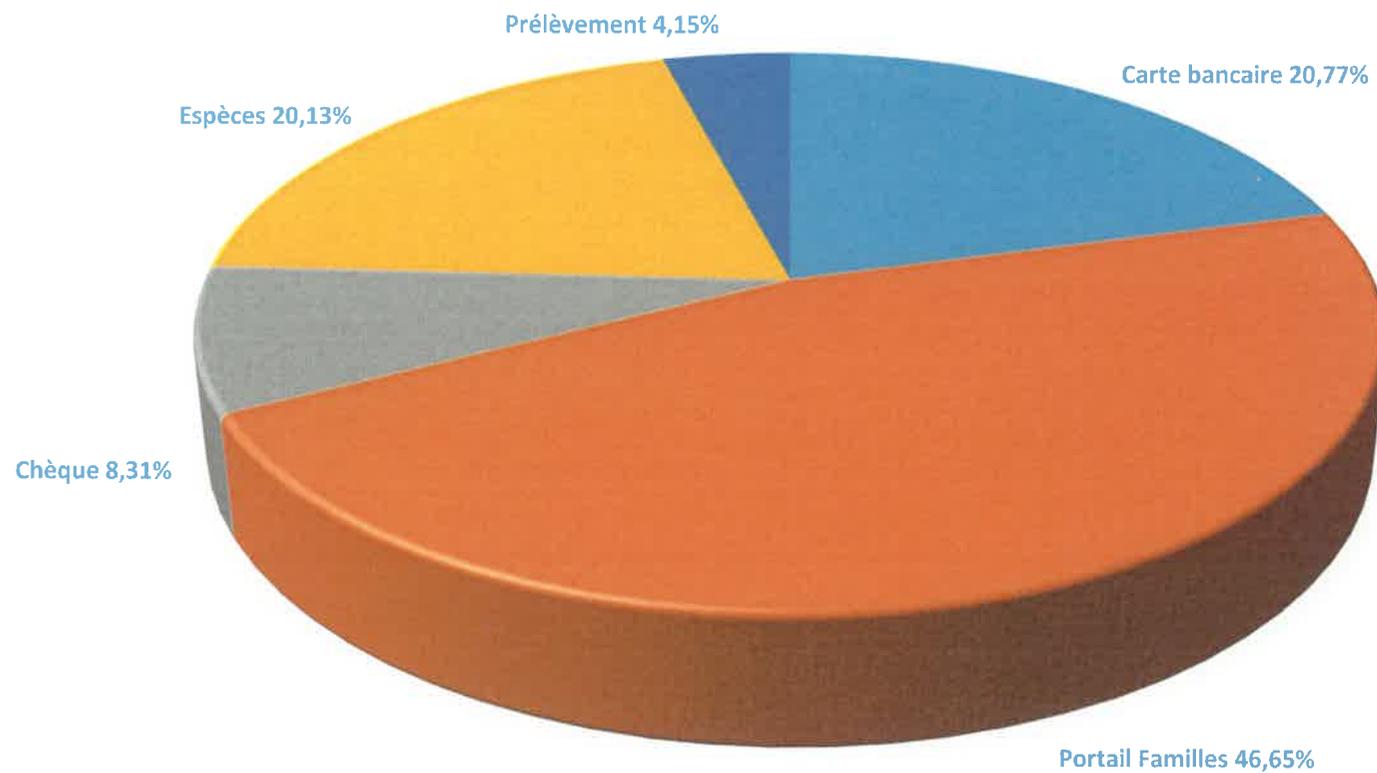
**CDE 18 :6 ECOLES : ANNÉE SCOLAIRE 2022-2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VOLUME :  
1661 PAIEMENTS**



**CDE 18 : 6 ECOLES : SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VALEUR :  
37 906,73 €**



**CDE 18 : 6 ECOLES : SEPTEMBRE À DÉCEMBRE 2023 RÉPARTITION DES PAIEMENTS EN VOLUME :  
313 PAIEMENTS**



### Les pénalités adressées au délégataire au titre de l'année 2022-2023

L'article 48 du contrat de Délégation de Service Public dispose des sanctions pécuniaires (pénalités) prononcées au profit de la Caisse des écoles, après mise en demeure (sauf en cas de danger pour les usagers). L'article 48 énumère les possibles défaillances dans l'exploitation du service et notamment :

48-4 « en cas de non-respect des règles en matière de sécurité alimentaire (traçabilité, non-respect des règles relatives à la qualité des denrées...) : un jour de chiffre d'affaires du site concerné, par manquement constaté ; en ce qui concerne la cuisine centrale, la pénalité s'élève à 1500 € ».

48-5 « en cas de non-conformité aux règles en vigueur en matière d'hygiène : un jour de chiffre d'affaires du site concerné, par manquement constaté ; en ce qui concerne la cuisine centrale, la pénalité s'élève à 1500 € ».

48-6 « en cas de non-conformité des produits des repas au cahier des charges de la prestation alimentaire de l'annexe 17 : 2000 € par manquement constaté ».

48-7 « en cas de non-conformité de la composition des repas aux prescriptions de l'annexe 17 (manque d'une composante, etc.) : 500 € par manquement constaté et par site, étant entendu que l'élément manquant devra être compensé ultérieurement ».

48-8 « en cas d'écarts constatés entre les menus définis en commission et les menus servis supérieurs à 4 par cycle de 2 mois, sauf si la Caisse des écoles a été prévenue au moins 48 heures à l'avance de manière à pouvoir communiquer les changements aux familles : 5000 €, sauf cas de force majeure, étant entendu que les justifications devront être apportées à la Caisse des écoles et que le produit de substitution est équivalent.

Les pénalités sont établies par le rapprochement des rapports de la Direction Départementale de Protection des Populations et de notre prestataire de contrôle EPSA AGRIATE avec les prescriptions de l'article 48 du Contrat de Délégation de Service Public.

Elles s'élèvent à 100 784,59 € en 2022-2023.

Libellé	Montant pour le C.A.	Libellé tiers
PENALITE 3 <sup>ème</sup> et 4 <sup>ème</sup> trimestre 2022	21 593,66 €	SOGERES SA
PENALITE 1 <sup>er</sup> trimestre 2023	25 513,88 €	SOGERES SA
PENALITE 2 <sup>ème</sup> trimestre 2023	53 677,05 €	SOGERES SA
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>100 784,59 €</b>	

### 3. Les impayés de cantine

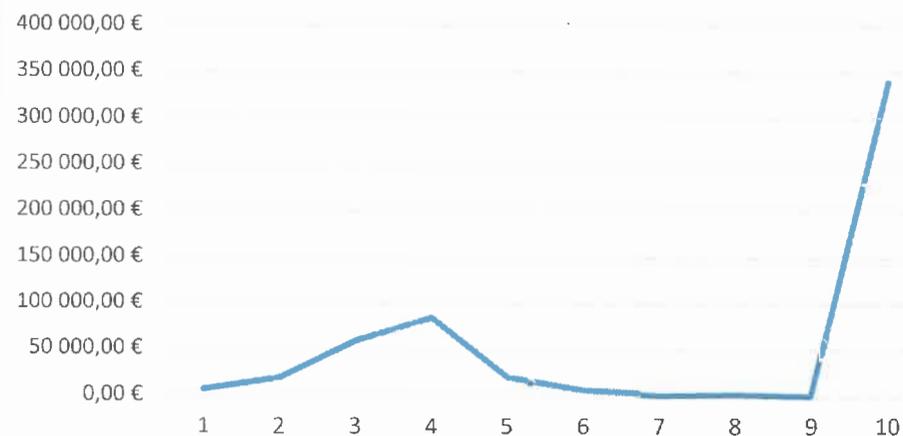
Au 31 décembre 2023, le montant des impayés SOGERES, pour l'année scolaire 2022-2023, s'élève à 529 672,37 € (11,6 % de la facturation) correspondant à 1335 impayés.

Au 31 décembre 2023, le montant des impayés de la Caisse des écoles, pour les collèges et écoles repris en gestion directe, au titre de l'année scolaire 2022-2023, s'élève à 90 023,37 € (près de 36 % de la facturation), correspondant à 430 impayés.

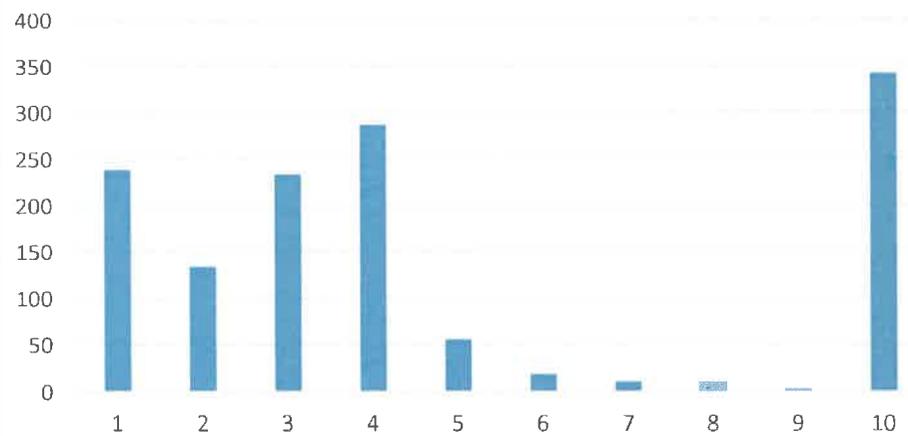
Pour la SOGERES, les faux tarifs 10 constituent la majorité des impayés, en valeur comme en nombre ; les impayés des tarifs 4 et 3, sont également très importants en nombre et en valeur.

Pour la Caisse des écoles, si les faux tarifs 10 représentent la majorité des impayés en valeur, ce sont les tarifs 4 et 3 qui sont les plus importants en nombre. Cela s'explique par le travail réalisé pour limiter les faux tarifs 10 dans les établissements scolaires repris en régie directe.

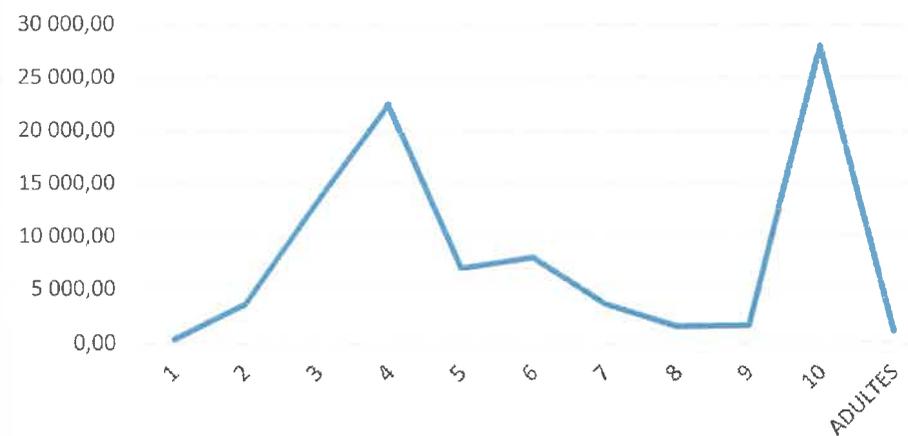
Impayés Sogeres 2022-2023 en valeur :  
529 672,37 € selon les tarifs

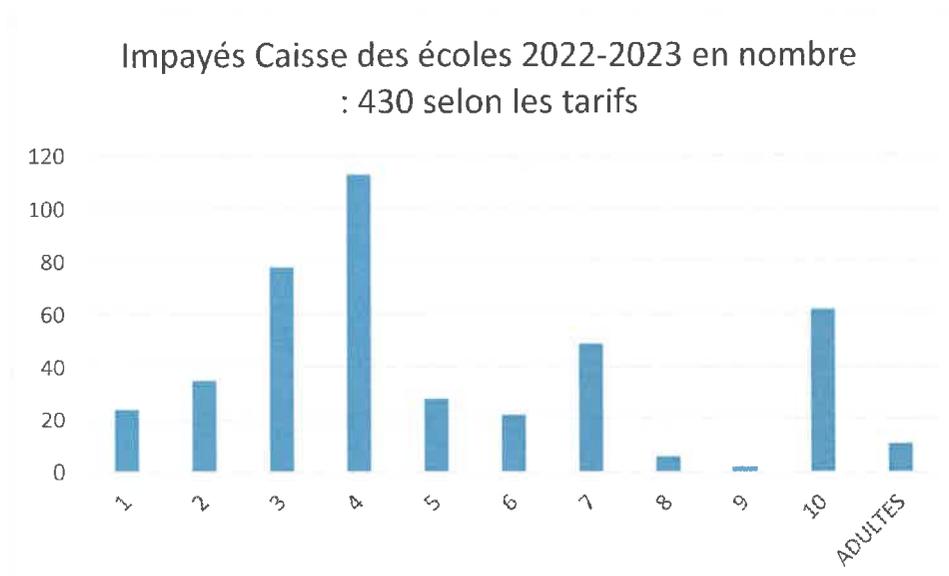


Impayés Sogeres 2022-2023 en nombre : 1335  
selon les tarifs



Impayés Caisse des écoles 2022-2023 en valeur :  
90 023,37 € par tarif





Un effort constant est réalisé pour inciter les familles à établir une demande tarifaire, leur permettant d'obtenir une facturation qui corresponde effectivement à leurs revenus. De multiples déploiements ont été pensés ces dernières années (organisation de lieu d'accueil sur place dans les écoles, tractage à la sortie de l'école par le biais d'un service civique, courrier individualisé aux familles, affichages, etc.).

Les campagnes menées aujourd'hui se font principalement par SMS, méthode qui semble être la plus efficace.

Les assistants sociaux nous aident également sur le terrain pour nous aider à transmettre l'information.

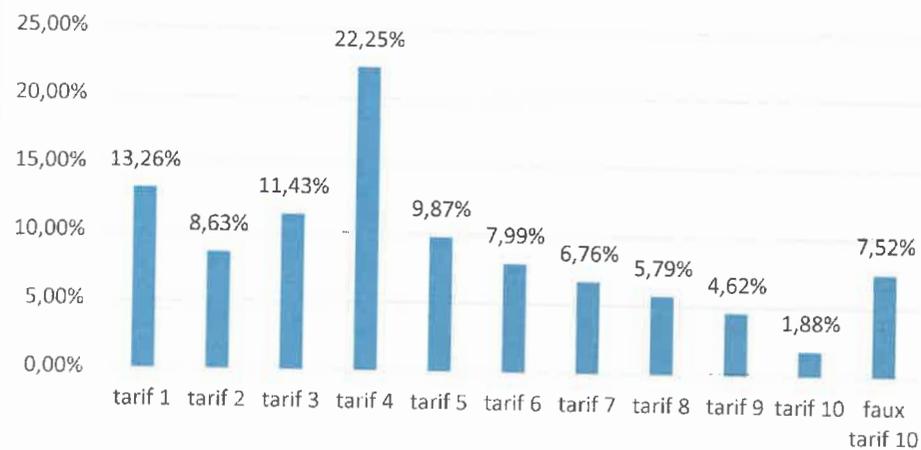
Au 31 décembre 2023, le nombre de faux tarifs 10 représente 7,52 % soit 628 familles.

Le nombre de faux tarif 10 est en très forte baisse grâce au protocole de transfert de données mis en place avec la Ville de Paris et la CAF.

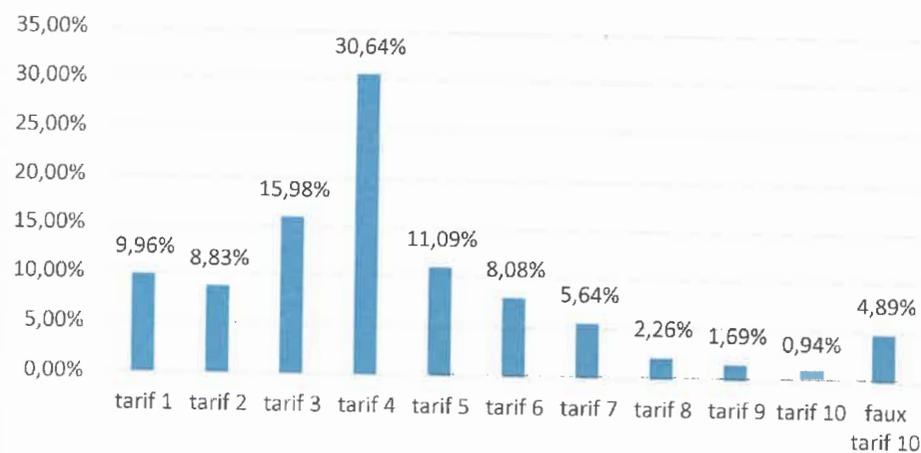
**Fait marquant : le nouveau portail familles Concerto d'Arpège devrait permettre de limiter le nombre de faux tarifs 10 pour les familles allocataires de la CAF ; en effet, il est intégré au portail une fonction permettant de récupérer le quotient familial à l'aide du numéro d'allocataire.**

Ci-dessous, les tableaux de répartition des familles par tarif :

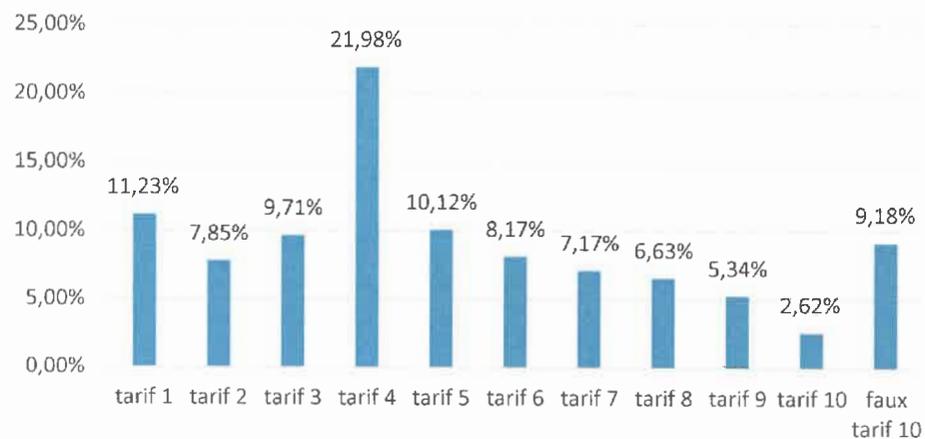
### Année scolaire 2022 - 2023 secteur DSP Sogeres : 8347 familles



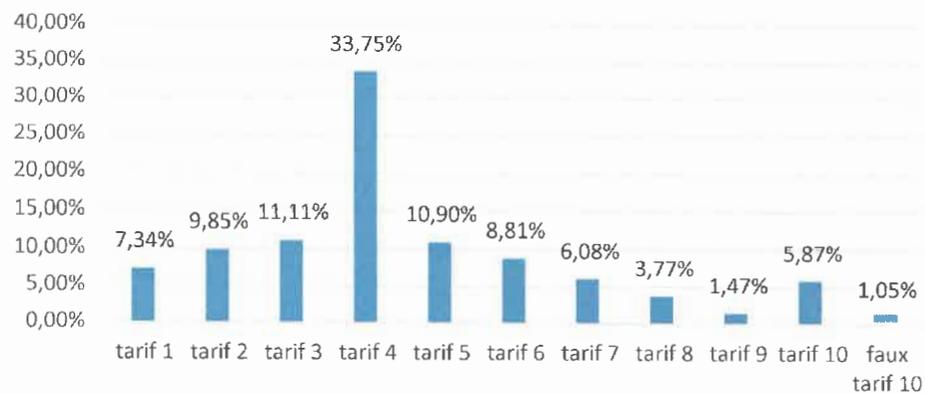
### Année scolaire 2022 - 2023 secteur CDE 18 : 532 familles



### Septembre à décembre 2023 : secteur DSP Sogeres : 8021 familles



### Septembre à décembre 2023 : secteur CDE 18 : 477 familles

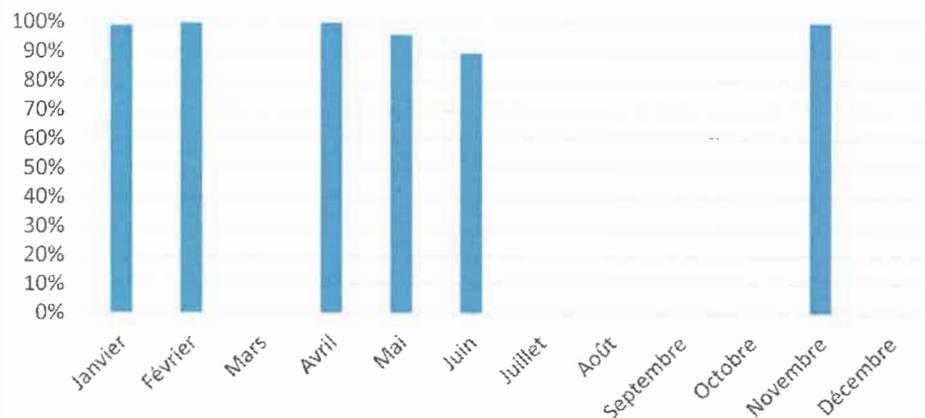


## 4. Les contrôles exercés sur le délégataire

L'ensemble des contrôles 2022-2023 (analyses bactériologiques et audits de la Direction Départementale de la Protection des Populations) sont présentés dans le rapport du délégataire.

### PROCESSEUS : MAITRISE DE LA QUALITE SANITAIRE

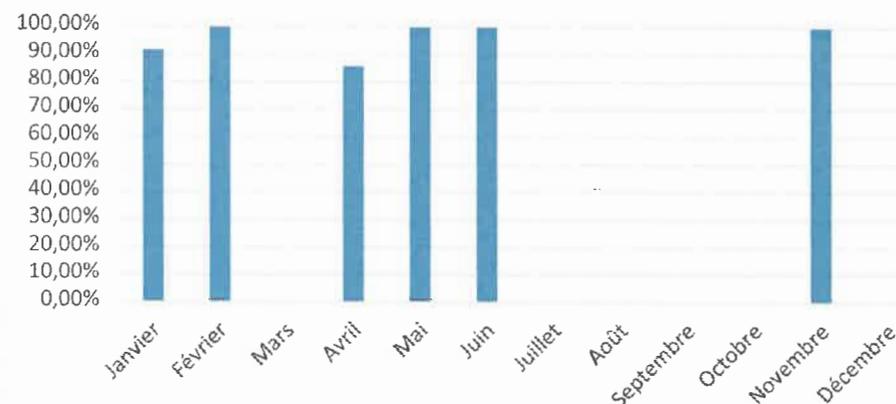
Analyses bactériologiques offices



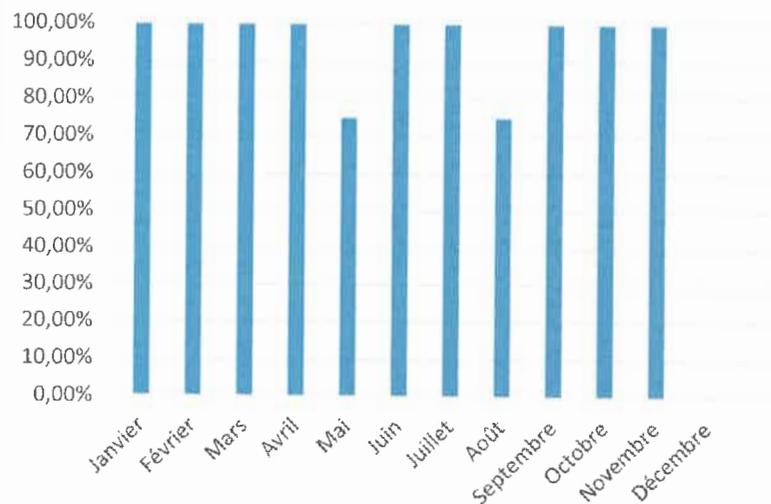
Objectif : 96 % Résultats : 96,52 % Atteint

Objectif : 90 % Résultat : 95,23 % atteint

Analyses lames de surface offices

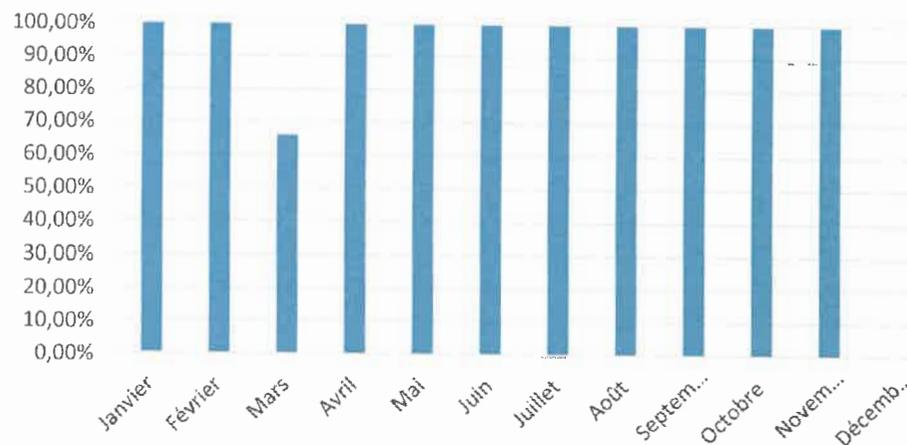


### Analyses bactériologiques cuisine centrale



Objectif : 96 % Résultat : 95,55 % non atteint

### Analyses lames de surface cuisine centrale



Objectif : 90 % Résultat : 96,96 % atteint

Ci-dessous, une synthèse des principales caractéristiques du contrat de DSP pour la période du 1<sup>er</sup> septembre 2018 au 31 décembre 2023 :

Des filières courtes, du local, des achats responsables

	Engagement Sogeres	Commentaire
Crudités	Crudités fraîches (90%) taillées en cuisine	Origine France et locale
Bœuf	Charolais – Label Rouge ou Bio	Viandes fraîches cuites sur la cuisine (sauf haché de bœuf)
Veau	Label Rouge ou Bio	Viandes fraîches cuites sur la cuisine
Porc	Label Rouge	Viandes fraîches cuites sur la cuisine
Agneau	Label Rouge	Viandes fraîches cuites sur la cuisine
Volaille	Label Rouge	Viandes fraîches cuites sur la cuisine (sauf rôti de dinde)
Poisson	Pêche responsable	Les poissons issus de pêche en eau profonde et le saumon sont exclus
Légumes	Frais ou surgelés selon la saison Petits pois et haricots verts Extra fin	Agriculture raisonnée
Céréales	Pâtes, riz, autres céréales, semoule issus de l'agriculture biologique	
Œufs	Bio	
Fromages	80% à la coupe	Fromages AOP ou AOC au moins 3 fois par mois
Fruits	Pommes Bio	Présentés découpés
Pain	Bio Pain 1kg pour les repas et pour les goûters	Farine semi-complète
Autres	Confitures Bio Lait pour le goûter Bio Matières grasses végétales Bio Sans huile de palme	

## Variété, saisonnalité, éveil au goût

	Engagement Sogeres	Commentaire
<b>Nombre de composantes et choix</b>		
Maternelle	4 composantes	
Primaire	4 composantes	
Adolescents	5 composantes	
Pique-nique	Formule avec ou sans glacière	Avec une bouteille 50cl
Goûter	2 composantes	Le conditionnement sera collectif pour les goûters pris sur site, il sera individuel lors des pique-niques
Collation	1 fruit	3 fois par semaine

<b>Spécificités culinaires</b>		
Offre Inspirations	10 amuses bouche / an	Précisez le nom des offices pilotes / appréciation des amuses bouche (urnes+jetons)
	Recettes Tradition 1 fois/mois	Ex : le far breton, le cassoulet
	Recette Nature 1 fois/semaine	Ex : clafoutis aux légumes
	Recette Découverte 1 fois/semaine	Ex : parmentier de canard Tartine thon guacamole
	Fromages de nos régions	
	Politique de fruits et légumes de saison	

## Spécificités culinaires

Assaisonnement maison	Toutes les vinaigrettes sont faites « maison »	
Purée	Réalisée à partir de pommes de terre fraîches	1 fois par mois
Potage	Fait « maison »	
Compote	Compote de pommes et de poires faites « maison »	10 services de compotes de pommes « moches » par an
Desserts maison	De nombreuses recettes maison pour les repas	3 pâtisseries maison par cycle de menus
Menus spécifiques (bio, végétariens...)	4f/ semaine : choix entre plat végétarien et plat traditionnel 1 repas végétarien hebdomadaire	

## Autour d'une cuisine maison, simple...

Engagement Sogeres		Commentaire
<b>La cuisine</b>		
Localisation	72 rue Riquet 75018 Paris	
Certification	ISO 9001	
Plan de continuité	Réseau de 4 cuisines centrales en Ile de France	
<b>Commande des repas - Livraisons</b>		
Effectifs prévisionnels	S-1	
Livraison	La veille entre 13h et 18h et le matin entre 7h30 et 10h	
Effectifs réels pour les réajustements	10h30	Communication par la Caisse des écoles
Réajustement	Avant 11h	
Nombre de camions	6	4 GNV et 2 électriques
Nombre d'agents logisticiens	6	
<b>Conditionnement</b>		
Maternelles		Barquettes biodégradables en sept
Primaires		Barquettes biodégradables en janvier
Adolescents		Barquettes biodégradables en janvier
<b>Qualité en Cuisine</b>		
Traçabilité	1 fois / mois	Responsable Qualité
Audits	1 fois / mois	Responsable Qualité ou laboratoire Eurofins
Lames de surface	2/mois 1/trimestre avec recherche de listéria	Laboratoire Eurofins
Analyses bactériologiques	3/mois 1 analyse d'eau / an	Laboratoire Eurofins

#### 4.1 L'amélioration du parcours de l'utilisateur

La Caisse des écoles a mis en place, depuis la rentrée scolaire 2017/2018, l'inscription en ligne. Toutes les familles déjà identifiées par l'établissement et souhaitant renouveler l'inscription à la restauration scolaire peuvent désormais le faire sans se déplacer via le portail familles. Près de 50 % des familles utilisent le portail familles. Le bulletin d'inscription en ligne prévoit également le choix entre le régime standard ou le régime végétarien.

En 2020, le règlement intérieur du service de restauration scolaire a fait l'objet d'une harmonisation avec les autres arrondissements de la Ville de Paris. Par délibération en date du 11 février 2020, le Comité de gestion de la Caisse des écoles a donc entériné un certain nombre d'évolution, notamment en matière d'inscription en limitant le nombre de pièces à fournir pour les familles déjà identifiées.

De plus, nous avons permis aux familles, depuis la rentrée scolaire 2021-2022, de procéder à l'inscription de leurs enfants au service de restauration scolaire par courriel. Cela a considérablement permis de désengorger l'accueil de la Caisse des écoles les premières semaines de septembre, pour réaliser ces démarches. Au 1<sup>er</sup> septembre 2021, près de 50 % des familles avaient procédé à l'inscription de leurs enfants au service de restauration scolaire. Au 1<sup>er</sup> septembre 2022, elles étaient près de 55 % à avoir accompli leur démarche d'inscription. Au 1<sup>er</sup> septembre 2023, 61 % des familles avaient accompli leur démarche d'inscription au service de restauration.

Lors de l'Assemblée Générale 2023, nous indiquions que le portail familles ne donnait pas toute satisfaction : certaines familles signalant à la Caisse des écoles des dysfonctionnements ponctuels ; Le nouveau portail Concerto d'Arpège a été mis en place dès la rentrée scolaire 2022-2023 pour les écoles dont le service de restauration scolaire a déjà été repris en régie (6 établissements). Au 1<sup>er</sup> janvier 2024, toutes les familles peuvent utiliser ce nouveau portail plus ergonomique.

## FOURNITURE D'UN FRUIT A LA RÉCRÉ

En 2022-2023, nous avons poursuivi la distribution de fruits auprès de 3 écoles du quartier de la Goutte d'Or, compte tenu de leur aménagement du temps scolaire journalier, 3 jours par semaine (lundi, mercredi et vendredi). Les écoles concernées sont la polyvalente Goutte d'Or et les élémentaires Pierre Budin et Oran. Il s'agit, avec les écoles concernées, de distribuer un fruit en matinée. Les écoles doivent proposer, autour de cette distribution, un projet éducatif : au minimum une séance pédagogique d'accompagnement à la distribution par trimestre, avec des supports pédagogiques dédiés mis à disposition. L'idée a été d'aménager la matinée : au lieu de 3 heures, les élèves de ces trois écoles suivent un enseignement de 4 heures le matin. L'aménagement du temps de ces 3 écoles consiste à allonger les matinées et raccourcir les après-midis dans le but :

- De réduire la durée du temps de midi par une matinée plus longue et, par conséquent, d'allonger le temps d'efficiency intellectuelle
- De réduire les occasions de tensions voire de violences, en raccourcissant la durée de l'interclasse et en supprimant la récréation de l'après-midi.

Cette prestation étant toujours appréciée, l'opération se poursuit en 2023-2024.

En substitution à l'expérimentation du fruit, l'école élémentaire Houdon a souhaité pouvoir bénéficier de pain dans le cadre d'une collation, également prévue en raison d'un aménagement journalier du temps scolaire. A la demande des représentants de parents d'élèves et de la directrice de l'école, un fruit bio local a été ajouté depuis décembre 2021.

## GOUTERS EN ELEMENTAIRE

Le 11 juillet 2019, le Comité de gestion de la Caisse des écoles délibérait sur la création de postes de commis de cuisine dans le cadre de l'expérimentation « goûters en élémentaire », pour des écoles situées en REP + (Dorléac A, Dorléac B, Goutte d'Or, 69 Championnet et Oran).

A l'époque, la Ville de Paris étudiait la possibilité de la mise en place d'un goûter pour les élémentaires, à l'instar de ce qui existe déjà pour les classes maternelles. Dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement, cette expérimentation menée, depuis lors, sur un panel d'écoles volontaires, donne un bilan satisfaisant.

L'objectif de ce dispositif consiste à réduire les inégalités relatives aux goûters et favoriser la condition d'une collation équilibrée sur le plan nutritionnel. En fin d'année 2022, cette expérimentation a été étendue à 5 écoles situées en REP : 58 Philippe de Girard, 11 Pajol, 9 Richomme, 4 Charles Hermite et pour les élémentaires de la polyvalente Goutte d'Or. Depuis septembre 2023, les élèves d'âge élémentaires, des écoles Budin et Cavé, participant aux ateliers organisés par la Ville de Paris après la journée scolaire, bénéficient de cette expérimentation également.

## ATELIERS ECOLE COMESTIBLE

Depuis l'année scolaire 2021-2022, la Caisse des écoles travaille en partenariat avec l'association Ecole Comestible pour proposer des ateliers d'éducation à l'alimentation et au goût à destination d'écoles élémentaires et d'un collège de l'arrondissement. 50 ateliers en direction de 6 établissements scolaires ont ainsi été proposés ces dernières années (la cagette de saison, de la graine au grain etc. : voir en détail ci-après).



# L'ÉCOLE COMESTIBLE

Changer le monde en éduquant au goût



## Notre mission

---

Éduquer à l'alimentation  
et au goût de la terre à  
l'assiette

À L'école comestible, nous sommes convaincus que l'on peut **changer le monde par la manière dont on mange**, et que tout commence dès l'enfance.

# Nos valeurs

## Alimentaires

- Valoriser **les produits locaux et de saison**, issus d'une agriculture sans chimie
- Transmettre **le bon goût des mets**, la nourriture délicieuse et nutritive
- Diffuser des **savoir-faire culinaires** simples et sains
- Participer à **l'amélioration des cantines scolaires**

## Environnementales

- Inciter au **respect de la nature, de la biodiversité** et du monde vivant
- Soutenir **une agriculture paysanne** nourricière et régénératrice
- Sensibiliser à **la lutte contre le gaspillage**, de la graine au compost
- Transmettre les **principes du "consom'acteur"**

## Humaines et sociales

- Enseigner l'alimentation comme un **acte altruiste et collectif** en développant un **sens de la communauté**
- Valoriser la **diversité des cultures** et des croyances et la liberté d'expression
- Aborder la cuisine comme **vecteur de métissages** et facteur d'intégration

# Notre vision



Des parcours d'éducation comestible **de la terre à l'assiette**



Un programme qui engage **tout l'écosystème éducatif de l'école**



Des ateliers qui remettent le goût et le partage **au coeur du projet d'école**



# Contexte et enjeux

**Lois Egalim (2018) & Résilience Climat (2021) :** pour faire de la restauration collective l'un des leviers de la transition écologique. 5 objectifs principaux, encourageant des pratiques alimentaires plus durables, équilibrées et respectueuses de l'environnement :

- Favoriser une alimentation saine, bio, locale
- Diversifier les sources de protéines
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Informer les usagers et les convives
- En finir avec l'utilisation du plastique

**Objectifs du plan Alimentation Durable de la Ville de Paris :**

- des cantines qui préservent climat et biodiversité
- des repas bons au goût et pour la santé
- des équipes et des convives moteurs du PAD

> une alimentation 100 % bio, locale et de saison en dans les cantines de Paris d'ici 2027

L'expérience éducative de L'école comestible auprès des professionnel.le.s et des convives nous permet de vous accompagner sur la réalisation concrète de votre PAD.



# Notre constat

---

## Désengagement des équipes

- **Démotivation:** les équipes ne cuisinent plus
- **Dévalorisation:** les équipes sont dépossédées de leur expertise
- **Isolement:** absence de contact avec les convives et tout l'écosystème scolaire
- **Colère:** pas d'explication des lois, contraintes et obligations
- **Pression:** les équipes de cuisine ont l'impression qu'on leur demande d'être la solution sans qu'elles aient les moyens de compréhension et d'exécution

## Désengagement des convives

- **Absence de cadre** qui freine l'adhésion
- **Absence de collectif:** pas d'acteurs pour relayer l'adhésion et les valeurs
- **Timing:** le temps du déjeuner n'est pas utilisé pour sensibiliser les enfants
- **Faire:** la pratique (cuisine & dégustation) n'est pas couplée au discours
- **Séparation:** les convives n'identifient pas les équipes de cuisine
- **Le bon et la joie:** manque l'exercice des sens et de l'apprentissage ludique

> Notre proposition répond à l'ensemble de ces ressentis pour impliquer les équipes et les convives

# Notre proposition

---

L'école comestible souhaite **restaurer les liens entre tous les acteurs de l'alimentation à l'école**, et assurer la sensibilisation des **quatre parties prenantes** : les écoliers, les équipes scolaires, les équipes périscolaires et le personnel de restauration scolaire.

Innovant, ce programme pluriel se décline en plusieurs axes de travail :

- Des parcours d'ateliers comestibles pour **les enfants et les enseignants**, explorant les goûts, la cuisine végétale, les recettes anti-gaspillage, le lien de la terre à l'assiette...
- La formation des **équipes d'animateurs.rices périscolaires** en charge de l'encadrement des enfants durant le temps méridien, notamment via leur participation aux ateliers comestibles + un module dédié
- La formation des **personnels de cantine** afin de leur apporter des notions autour des goûts, de la cuisine végétale savoureuse et durable, tout en revalorisant et en ré-humanisant leurs métiers.

Avec des ateliers auprès des enfants, des cantiniers et des animateurs, **L'école comestible génère l'adhésion des équipes et des convives (objectif 3) tout en les dotant des outils et clés de compréhension nécessaire pour la réalisation des objectifs 1 et 2** : une meilleure compréhension des enjeux et un lien renforcé permettent de créer la réceptivité nécessaire au succès du plan dans son ensemble.



# Module 3 : Sensibiliser et éduquer

---

Un parcours de 5 ateliers comestibles pour 2 classes ambassadrices pour éduquer au goût et à l'alimentation de la terre à l'assiette

- **Participants** : écoliers et enseignants, quelques parents d'élèves, animateur.rice.s référents (2 minimum), 1 référent du personnel de cantine + participation au moment de la dégustation.
- **Contenu** : éducation à une cuisine axée sur l'alimentation durable, la diversification des protéines, la richesse du végétal, la valorisation des produits bruts, locaux, bio et de saison, lutter contre le gaspillage, apprendre à utiliser ses sens, reconnecter la terre à l'assiette, le travail de l'agriculteur et du cuisinier...
- **Lieu** : Dans le réfectoire de l'école
- **Objectifs du parcours** :
  - **Objectif 1** : les élèves comprennent mieux pourquoi la nouvelle offre de restauration collective protège le climat et la biodiversité
  - **Objectif 2** : les élèves, renforcés par leur éducation sensorielle, sont ouverts à la découverte de nouveaux goûts et à la dégustation de repas meilleurs pour leur santé
  - **Objectif 3** : les élève, à travers l'ouverture de leur consommation, accueillent le changement de l'offre et participent à travers chaque repas au déploiement du PAD

# Le programme comestible

## Description des ateliers

**Végétal** **La cagette de saison** : découverte du circuit alimentaire de la terre à l'assiette autour d'une cagette de légumes locaux et de saison (si possible en présence du paysan maraîcher qui les a cultivés). Les enfants réalisent des assiettes colorées de légumes de saison pour les proposer à la dégustation de leurs camarades.

**Goûts & Sens** **Goûts primaires** : découverte des goûts primaires et secondaires au travers de la préparation d'une vinaigrette. Au programme : différenciation, association et mélange des goûts pour tenter d'obtenir un équilibre des saveurs et de comprendre la mécanique culinaire de la perception des goûts. En pratique, réalisation de vinaigrettes avec différentes saveurs pour constituer un "bar à sauces"

**Atelier des sens** : éveil sensoriel autour de l'alimentation : les enfants observent, sentent, écoutent, touchent et dégustent tout en exprimant leurs sensations et émotions.

**De la graine au légume** **Graines & grains** : découverte des graines comestibles, de leur structure et leur diversité..  
Au programme : exploration, observation, manipulation et dégustation d'une multitude de graines brutes ou en recette. Exploration des légumineuses avec la réalisation de différents houmous colorés au pois chiches, lentilles corail ou encore haricots rouges OU des oléagineux avec la fabrication d'un muesli.

### Aux fourneaux

**Happy anti gaspi** : sensibilisation au gaspillage alimentaire : les enfants découvrent que l'on peut cuisiner avec des aliments considérés "à jeter", en réalisant une recette anti-gaspi et identifient des gestes simples du quotidien.  
Par exemple avec la confection d'un pesto de fanes qui sera proposé à la dégustation sous la forme de tartines décorées par des légumes de saison.

### Épices & aromates

**La classe aromatique** : découverte sensorielle de la diversité des herbes aromatiques avec la réalisation d'une recette mettant en valeur les herbes aromatiques : rouleaux de printemps ou boulettes de riz aux herbes.

**Les épices** : découverte des épices de la plante à l'assiette en passant par leur production, récolte, voyage, utilisation en cuisine pour finir sur la réalisation d'un mélange d'épices et d'une dégustation.

# Notre expérience terrain : nos actions dans les cantines du 18<sup>e</sup>

---

**Nous avons mené depuis 3 ans des ateliers du module 3 de sensibilisation & éducation au goût et à l'alimentation durable aux enfants dans l'espace de cantine avec un temps de dégustation et de transmission à d'autres élèves de l'école**

**2021-2022 :**

Programme de 5 ateliers sur l'année de sensibilisation sur le temps méridien dans la cantine du collège Daniel Mayer.

**2022-2023 :**

5 cycles de 5 ateliers menés dans dans 3 écoles de l'arrondissement (Eva Kotchever, Charles Hermite et Torcy) pour près de 100 élèves du CP au CM2.

**2023-2024 :**

De septembre à décembre : 4 cycles de 5 ateliers menés dans dans 3 écoles de l'arrondissement (Dorléac A, Philippe de Girard et Torcy) pour 70 élèves du CP au CM2.

## ALIMENTATION DURABLE

En 2022-2023, les objectifs en matière d'alimentation durable ne sont pas atteints. Néanmoins, la part de l'alimentation durable reste élevée.

La charge alimentaire, pour le délégataire, s'établissait en 2022-2023 à 4 898 409 € nette (5 442 677 €- 544 268 € de retour sur achats) et le coût des denrées par repas était de 2,63 € pendant l'année scolaire 2022-2023 (2,47 en 2021-2022).

Année	Mois	Taux Achats Egalim	Taux Bio	Taux Achats Egalim cumulé
2023	Janvier	60,07 %	40,49 %	60,07 %
2023	Février	64,44 %	38,77 %	61,96 %
2023	Mars	63,55 %	49,25 %	62,58 %
2023	Avril	61,79 %	42,12 %	62,41 %
2023	Mai	58,33 %	48,11 %	61,70 %
2023	Juin	64,35 %	44,69 %	62,24 %
2023	Juillet	63,01 %	42,07 %	62,29 %
2023	Août	62,07 %	43,54 %	62,28 %
2023	Septembre	59,69 %	42,40 %	61,92 %
2023	Octobre	53,42 %	34,60 %	61,00 %
2023	Novembre	65,98 %	43,64 %	61,55 %
2023	Décembre	54,93 %	44,81 %	60,96 %
<b>Totaux Période</b>		<b>60,96 %</b>	<b>43,07 %</b>	-

NB : Les données sont issues de nos outils de production des repas et sont basées sur la réalité au regard de vos menus et vos effectifs. Le pain, commandé directement auprès de vos boulangeries locales, ne peut donc pas être intégré dans nos calculs automatisés.

## Synthèse des principales mesures relative à l'alimentation durable sur l'année 2022-2023

- Fromages AOP (au moins 3 par mois), adapté au goût des enfants (le bleu n'est plus servi par exemple), nous proposons le Pont L'évêque, Cantal et St nectaire ;
- Les produits locaux : on entend par local les 5 "anciennes" régions limitrophes que sont la Picardie, la Haute Normandie, Champagne-Ardenne, Centre et Bourgogne :
  - Les yaourts de la ferme de Sigy, en Seine et Marne, sont servis tout au long de l'année. Il s'agit de produits locaux en circuit court, venant directement de la ferme ;
  - Les lentilles vertes sont bio et locales.
  - les pommes de Seine et Marne ou des Yvelines, bio locale en circuit court ;
  - Les carottes bio locales proviennent des Yvelines ou de Seine et Marne ;
  - 2 fois par cycle, des gâteaux maisons sont confectionnés avec de la farine locale LABEL ROUGE, provenant du Moulin de Chars dans les Val d'Oise ;
  - Les pommes de terre bio locales proviennent du Loiret (circuit court également), ou des Yvelines ;
  - Les légumes surgelés sont de la marque Bonduelle : la marque garantissant la qualité de l'approvisionnement (les légumes viennent de Picardie et sont issus d'une agriculture raisonnée) ;
- Le lait utilisé dans les gâteaux maison (1 par mois) vient d'Ile de France ;
- Le lait des goûters en maternelle est toujours bio ;
- Une à deux fois par mois, le légume d'accompagnement est frais (non surgelé) : les carottes bio locales ou les courgettes locales en fonction de la saisonnalité ;  
NB : la surgélation n'enlève en rien les apports de base des légumes. D'octobre à juin : carottes. Et de juillet à septembre : courgettes
- La semoule est bio locale d'Ile-de-France.
- Les viandes sont toutes originaires de France, fraîches et en circuit court ;
- La volaille est en circuit court (ferme de Loué). Elle est Label Rouge (LBR) ;
- Le bœuf est en circuit court Label Rouge. Égrené, il est charolais ;
- Le veau est en circuit court. Il vient de l'Aveyron dans la région du Ségala. Il est bio ;
- Les œufs sont biologiques ;
- Agneau et porc sont Label Rouge ;
- Le poisson (à l'exception de certains plats comme les beignets de poisson) est labélisé « pêche responsable » ou MSC.

## LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Par délibération en date du 18 octobre 2019, le Comité de gestion a autorisé le Président de la Caisse des écoles à signer, avec la Ville de Paris, la charte de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le plan parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté par le Conseil de Paris en décembre 2015, a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire. La Charte des cantines scolaires du 18<sup>e</sup> arrondissement formalise donc les pratiques qui, pour beaucoup, sont déjà en vigueur au sein de l'arrondissement, et dont certaines seront mises en place les années suivantes.

Les bonnes pratiques décrites sont mises en place notamment avec le concours de la CASPE 18 qui opère sur les sites auprès des enfants dans les écoles.



## TRAITEMENT ET VALORISATION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Depuis novembre 2015, la Caisse des Ecoles du 18<sup>ème</sup> et l'entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS) Moulinot ont initié une expérimentation visant à déployer le tri et la collecte des déchets alimentaires dans plusieurs établissements scolaires de l'arrondissement.

La gestion des déchets comprend :

- **Un volet de sensibilisation à destination des enfants et des adultes encadrants.**

*Tri opéré par les enfants à l'aide d'une table de tri et de sacs transparents permettant de visualiser les pertes alimentaires. Formation du personnel de cuisine et des animateurs de la ville au tri en cuisine professionnelle mise en œuvre par l'entreprise Moulinot, en amont de l'opération. Remise d'une documentation spécifique ou « guide de tri » aux établissements partenaires pour les sensibiliser à la démarche de tri.*

- **Un volet de collecte des déchets alimentaires par des véhicules écologiques.**

*Collecte deux fois par semaine des restes alimentaires par Moulinot grâce à un véhicule fonctionnant au Gaz naturel. Suivi en temps réel des quantités générées sur un espace client sur le site internet de Moulinot et donc suivi de l'évolution du gaspillage alimentaire.*

- **Un volet de valorisation des déchets alimentaires.**

*Orientation des déchets vers des sites de méthanisation ou de compostage permettant la production d'énergie (gaz, électricité, ...) et d'engrais naturels.*

L'expérimentation s'est déroulée par étapes :

- Une première étape de mise en place de l'expérimentation, en janvier 2016, auprès de 6 sites partenaires : le site commun du collège Coysevox et de l'élémentaire Joseph de Maistre ; l'école polyvalente Simplon ; l'école polyvalente Maurice Genevoix ; l'école élémentaire Françoise Dorléac B ; l'école polyvalente Pajol et le collège Dorgelès.
- L'extension en avril/mai 2016 de la collecte sur 7 nouveaux sites : l'école élémentaire Dorléac A ; l'école maternelle Dorléac ; l'école maternelle Saint Luc ; l'école maternelle Cloÿs ; l'école maternelle Carpeaux ; l'école élémentaire Cavé et l'école maternelle Duployé.
- A la fin de l'année scolaire 2018/2019, 6 autres établissements ont profité de la collecte des biodéchets : l'école élémentaire Clignancourt, le collège Aimé Césaire, l'école élémentaire Foyatier, le collège Marx Dormoy, l'école élémentaire Houdon et l'école élémentaire Pierre Budin.
- A l'automne 2021, un marché public a été lancé pour acheter 30 tables de tri (budget 75 000 €). L'ensemble des écoles élémentaires et des collèges qui ne disposaient pas de tables de tri en ont été équipés.

**La collecte des biodéchets pour l'année 2023 :**

En 2023, l'ensemble des établissements scolaires de l'arrondissement disposait de tables de tri. 29,6 tonnes de biodéchets ont été collectées et valorisées. Au 1<sup>er</sup> janvier 2024, la Ville de Paris a repris l'intégralité de la compétence collecte des biodéchets.

**Les partenariats solidaires :**

La SOGERES a développé des partenariats solidaires avec des associations caritatives afin de limiter le gaspillage alimentaire. Quand cela s'avère possible, des denrées alimentaires, parfois des repas ayant fait l'objet d'une surproduction, sont donnés à l'association « Le Chainon Manquant » et aux « Restos du Cœur ».

De plus longue date, la SODEXO, maison mère de la SOGERES, a développé un partenariat avec la Banque Alimentaire.

## LA COMMISSION RESTAURATION

Pendant l'année scolaire 2022-2023, la Caisse des écoles a organisé 4 commissions restauration ; En plus des directions des établissements scolaires, la Caisse des écoles invite aux commissions restauration les représentants des parents d'élèves. La commission « restauration » a pour objectif de signaler les dysfonctionnements survenus dans l'intervalle de deux réunions, de travailler à l'amélioration du service de restauration mais aussi de préparer la réunion de la commission des menus suivante.

Le 21 octobre 2022, la commission a évoqué la mise en place du second repas végétarien hebdomadaire pour tous à compter de janvier 2023.

Le 13 décembre 2022, les débats ont porté sur la question des quantités servies.

Le 7 février 2023, l'agrément de la Direction Départementale de Protection des Populations était inscrit à l'ordre du jour ; agrément permettant de produire 600 repas au collège Aimé Césaire et d'en exporter 400 en direction des écoles de proximité. La Commission a également proposé le service d'une 5<sup>ème</sup> composante les jours où sont servis les repas végétariens hebdomadaires pour tous. Ces menus étant moins consommés par les enfants, cet ajout a pour objectif d'atteindre la satiété des enfants.

Le 11 avril 2023, étaient inscrits à l'ordre du jour la collecte des biodéchets, le festival du Mieux Manger et la question des grammages réglementaires.

Les comptes rendus des commissions restauration de la Caisse des écoles sont disponibles sur le site internet [www.cde18.fr](http://www.cde18.fr).

Parmi les améliorations apportées, il faut signaler l'ajout d'une composante supplémentaire, pour les maternelles et pour les élémentaires, les jours où est servie l'alternative végétarienne hebdomadaire. Et, depuis avril 2021, pour répondre à la demande des parents d'élèves, de la baguette bio est servie en alternance hebdomadaire avec le pain de campagne tranché bio.

## LA COMMISSION DES MENUS

Pendant l'année scolaire 2022-2023, la Caisse des écoles a organisé 6 commissions des menus. Elles se sont réunies le 5 juillet 2022, le 27 septembre 2022, le 15 novembre 2022, le 31 janvier 2023, le 21 mars 2023 et le 16 mai 2023.

En plus des directions des établissements scolaires, la Caisse des écoles invite aux commissions des menus les représentants des parents d'élèves.

Des Responsables Educatifs Ville y participent au gré de leurs disponibilités.

La commission des menus a pour objectif de définir les menus des 2 mois suivants. Elle est aussi un espace de dialogues et d'échanges entre les deux diététiciennes, celle du délégataire et la diététicienne, prestataire indépendante, de la Caisse des écoles, notamment dans le cadre du respect des prescriptions alimentaires et du cahier des charges.

# BILAN DES ACTIVITÉS 2023

---

## LES SÉJOURS DE VACANCES D'ÉTÉ 2023

Comme en 2022, nous avons proposé 18 séjours de vacances sur l'été 2023. Les destinations étaient variées :  
Au total, 201 enfants sont partis en séjours de vacances.

Comme en 2022, deux enfants, porteurs de handicap, ont pu bénéficier de nos séjours en 2023. Afin de faciliter leur quotidien, nous avons financé deux postes d'animateurs supplémentaires pour les accompagner.

Le coût global des séjours s'est élevé, pour la Caisse des Écoles, à 183 835 € (187 879,80 € en 2022). Les participations des familles ont représenté 21 039,38 € auquel il faut ajouter les bons VACAF pour 3 468, 12€ (participations familiales 2022 = 21 541,83 €).

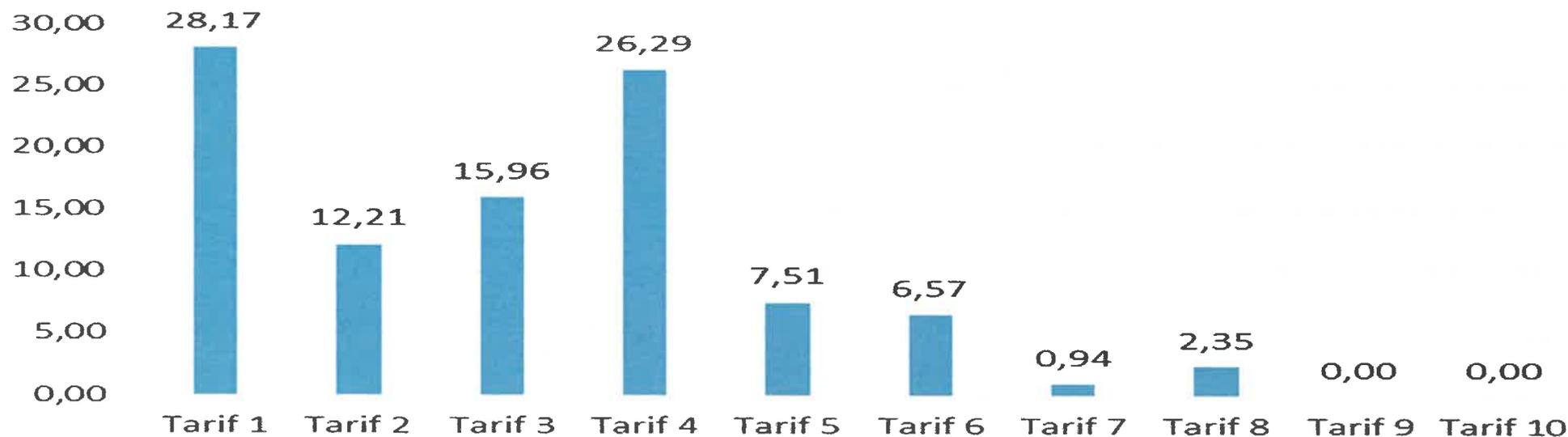
Les tarifs de 1 à 3 ont représenté la majorité des familles (56,34 % : en hausse de 4 points par rapport à 2022) qui ont bénéficié d'un séjour de vacances pour leurs enfants. Le système de tirage au sort a été abandonné en 2020. Les demandes sont donc prises dans l'ordre d'arrivée avec un rendez-vous proposé aux familles. Chaque famille qui nous a sollicités, pour un séjour, a pu bénéficier d'une proposition.

La répartition des familles par tarif démontre que les séjours proposés permettent une certaine mixité sociale (familles de la classe moyenne et familles socialement moins favorisées).

Organisme	Dates	Lieu du séjour	Tranche d'âge	Durée du séjour	Nombre d'enfants prévus	Nombre d'enfants présents	Prix unitaire de journée hors transport *	Coût global du séjour hors transport	Coût global du séjour avec transport
ODCVL	Du 07/07 au 17/07	La Bresse - Magie d'un chapeau	4-6 ans	10 jours	12	12	49,50 €	594,00 €	8 808,00 €
ODCVL	Du 01/08 au 10/08	La Bresse - Magie d'un chapeau	4-6 ans	10 jours	10	8	74,25 €	594,00 €	7 340,00 €
ODCVL	Du 20/07 au 31/07	La Bresse - Magie d'un chapeau	6-9 ans	12 jours	10	10	72,50 €	725,00 €	8 650,00 €
ODCVL	Du 01/08 au 12/08	Meze Hérouk - Le monde de nêmo	6-9 ans	12 jours	10	10	77,40 €	774,00 €	9 090,00 €
ODCVL	Du 01/08 au 12/08	Les vorvres - Cuneux de nature	6-9 ans	12 jours	10	10	72,50 €	725,00 €	8 650,00 €
ODCVL	Du 20/07 au 31/07	Gerardmer-Les petits trappeurs	6-9 ans	12 jours	9	9	70,67 €	636,00 €	7 760,00 €
ODCVL	Du 01/08 au 12/08	Gerardmer-Les petits trappeurs	6-9 ans	12 jours	10	10	63,60 €	636,00 €	7 760,00 €
ODCVL	Du 08/07 au 19/07	Leucate la franqui - Cap au sud	6-9 ans	12 jours	20	20	38,70 €	774,00 €	18 180,00 €
ODCVL	Du 08/07 au 19/07	Gerardmer-Les petits trappeurs	10-12 ans	12 jours	11	11	67,45 €	742,00 €	8 970,00 €
ODCVL	Du 20/07 au 31/07	Leucate la franqui - Cap au sud	10-12 ans	12 jours	15	15	54,47 €	817,00 €	14 280,00 €
ODCVL	Du 01/08 au 12/08	Leucate la franqui - Cap au sud	10-12 ans	12 jours	10	10	81,70 €	817,00 €	9 520,00 €
ODCVL	Du 16/08 au 27/08	Artemont - Destination 2024	10-12 ans	12 jours	8	8	92,75 €	742,00 €	7 176,00 €
ODCVL	Du 20/07 au 31/07	Lutterbach - Sur les pas de robin des bois	10-12 ans	12 jours	10	8	99,63 €	797,00 €	9 520,00 €
ODCVL	Du 16/08 au 27/08	Lutterbach - Sur les pas de robin des bois	10-12 ans	12 jours	8	8	99,63 €	797,00 €	7 616,00 €
LOISIRS CLUB	Du 24/07 au 04/08	Châtelleraut - Sea Surf and Sun	12-14 ans	12 jours	20	16	54,59 €	873,50 €	13 976,00 €
LOISIRS CLUB	Du 07/08 au 18/08	Châtelleraut - Sea Surf and Sun	12-14 ans	12 jours	15	14	62,39 €	873,50 €	12 229,00 €
EVASION VACANCES AVENTURE	Du 21/07 au 01/08	Village du vieu boucau - Fans d'aventures	14-16 ans	12 jours	12	12	92,08 €	1 105,00 €	13 260,00 €
EVASION VACANCES AVENTURE	Du 04/08 au 15/08	Village du vieu boucau - Fans d'aventures	14-16 ans	12 jours	10	10	110,50 €	1 105,00 €	11 050,00 €
<b>TOTAL</b>					<b>210</b>	<b>201</b>	<b>1 334,31 €</b>	<b>14 127,00 €</b>	<b>183 835,00 €</b>

Participations familiales	21 039,38 €
Bons VACAF	3 468,12 €
Subvention Ville de Paris	137 268,00 €
<b>Solde CDE 18</b>	<b>22 059,50 €</b>

## Séjours de vacances : Répartition des familles par tarif en %



### LES BONS VESTIAIRES 2023

La Caisse des écoles aide les familles les plus modestes en accordant des bons vestiaires aux enfants partant en classes de découverte, organisées par la Ville de Paris au cours de l'année scolaire. Les bons d'achat sont destinés aux familles relevant du tarif 1, 2 ou 3.

Le montant des bons d'achat est fixé, chaque année, par le Comité de gestion. La valeur des bons est de 88 € pour les familles au tarif 1 ; 76 € pour celles au tarif 2 et 65 € pour celles au tarif 3.

Sur l'année civile 2023, 6 012 € ont été délivrés aux familles, sous forme de bons vestiaires, afin de permettre l'achat de vêtements, chaussures, et produits d'hygiène nécessaires à la constitution d'un trousseau pour le voyage. 75 enfants ont été concernées : 37 au tarif 1 ; 26 au tarif 2 ; 12 au tarif 3.

Dans le compte administratif 2023, ces bons vestiaires ont fait l'objet d'une dépense en section de fonctionnement de 5 868,77 €.

## LES SUBVENTIONS AUX PROJETS D'ÉCOLES

En 2023, 32 999,41 € de subventions ont été attribués aux écoles dans le cadre de projets pédagogiques de la manière suivante :

- Maternelles :            59 projets    13 336,91 €
- Élémentaires :        67 projets    15 495,00 €
- Polyvalentes :        12 projets    4 167,50 €

138 projets ont fait l'objet d'une allocation de subvention en 2023.

Les membres de la commission « actions sociales, projets pédagogiques et séjours de vacances » rappellent à chaque réunion la nécessité de respecter les critères définis ; à savoir, les sorties doivent privilégier l'arrondissement et l'Île de France.

La demande de subvention ne peut excéder la moitié du montant global du projet.

Enfin, les classes de découvertes ne sont pas subventionnées par ce biais.

## Bilan social 2023

La gestion du service de la restauration scolaire, par la SOGERES, dans le cadre d'une délégation de service public, fait que la quasi-totalité des personnels travaillant dans les offices et à la cuisine centrale sont des salariés de la SOGERES.

Au 1<sup>er</sup> septembre 2021, la Caisse des écoles avait repris en gestion directe le service de restauration scolaire du collège Daniel Mayer jusqu'alors autonome.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2022, une équipe de cuisine a été recrutée au collège Aimé Césaire (un chef de cuisine et 3 employées de restauration). L'équipe a été renforcée, en 2023, avec le recrutement d'un commis, d'un plongeur et d'une Employée de Restauration supplémentaire.

Au 1<sup>er</sup> septembre 2022, la Caisse des écoles a repris le personnel SOGERES des écoles 58 Philippe de Girard, 51 Département, 11 Pajol et 37 Pajol, correspondant à la création de 9 postes d'employées de restauration à temps non-complet.

EFFECTIFS PHYSIQUES au 31.12.	Nbre femmes		Nbre hommes		TOTAL FONCTIONNAIRES	TOTAL CONTRACTUELS	TOTAL EFFECTIFS PHYSIQUES	Part des agents contractuels sur l'effectif total
	Fonctionnaires	Contractuels	Fonctionnaires	Contractuels				
<b>filiale administrative</b>	7	0	1	2	8	2	10	20,00%
A	0	0	1	0	1	0	1	0%
B	0	0	0	2	0	2	2	100%
C	7	0	0	0	7	0	7	0%
<b>filiale technique</b>	0	14	1	4	1	18	19	94,74%
A	0	0	0	0	0	0	0	0%
B	0	0	0	1	0	1	1	100%
C	0	1	1	3	1	4	5	80%
Agents contractuels de restauration à temps Incomplet		13		0		13	13	100%
<b>filiale médico-sociale</b>	0	0	0	0	0	0	0	0,00%
A	0	0	0	0	0	0	0	0%
B	0	0	0	0	0	0	0	0%
<b>TOTAL EFFECTIFS PHYSIQUES SUR EMPLOI PERMANENT</b>	7	14	2	6	9	20	29	68,97%
Apprentis		2		0		2	2	100%
Autres personnels contractuels sur emploi non permanent		0		0		0	0	0%
<b>TOTAL EFFECTIFS PHYSIQUES SUR EMPLOI NON PERMANENT:</b>	0	2	0	0	0	2	2	100,00%
<b>TOTAL EFFECTIFS PHYSIQUES AU 31.12.</b>	7	16	2	6	9	22	31	70,97%

LISTE DES EMPLOIS OUVERTS A LA CAISSE DES ECOLES

Compte	Libellé compte	En euros (référence : compte de gestion de l'année N)
<b>Chapitre 012 : charges de personnel et frais assimilés</b>		
<b>62</b>	<b>Autres services extérieurs (621 Personnel extérieur au service)</b>	<b>2 787,76 €</b>
<b>63</b>	<b>Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations</b>	
<b>64</b>	<b>Charges de personnel</b>	<b>€</b>
641	Rémunérations du personnel	<b>816 871,78 €</b>
	6411 - Personnel titulaire	305 254,09 €
	6413 - Personnel non titulaire	455 358,45 €
	6415 - Indemnité inflation	0 €
	6414 – Personnel vacataire	45 424,14 €
	6417 - Rémunération des apprentis	10 835,10 €
645	<b>Charges de Sécurité Sociale et de Prévoyance</b>	<b>287 943,54 €</b>
	6451 - Cotisations à l'URSSAF	181 843,00 €
	6453 - Cotisations aux Caisses de retraites	85 787,76 €
	6454 - Cotisations aux A.S.S.E.D.I.C.	20 312,78 €
	6455 - Cotisations pour assurance du personnel (capital décès)	
	6457 - Apprentissage	
647	<b>Autres charges exceptionnelles</b>	<b>5 322,00 €</b>
	6473 - Allocations de chômage	
	6474 - Versements aux autres œuvres sociales	
	6475 - Médecine du travail, pharmacie	5 322,00 €
648	<b>Autres charges de personnel</b>	<b>14 281,50 €</b>
<b>Total dépenses de personnel imputées au chapitre 12</b>		<b>1 127 206,58 €</b>

Chapitre 11 : charges à caractère général en lien avec le personnel		
611	Contrats de prestations de services avec des tiers (dépense d'intérim)	6 253 135,00 €
6184	Versement à des organismes de formation	18 706,00 €
637	Fonds de solidarité handicapés	

Total dépenses de personnel : chapitre 12 + chapitre 11	7 399 047,58 €
Total dépenses de fonctionnement	18 220 510,63
<b>Ratio chapitre 12 / dépenses de fonctionnement</b>	<b>9,42 %</b>
<b>Ratio chapitre 12 + chap 11 / dépenses de fonctionnement</b>	<b>40,61 %</b>

## Rapport financier 2023

---

Le compte administratif retrace la situation réelle des finances sur un exercice budgétaire (l'année civile). Il doit correspondre au compte de gestion qui est émis par le Comptable Public, qui est un agent de l'Etat.

### Le résultat de l'exercice 2023 :

<b>Section Fonctionnement</b>	Exécution du budget :	
	- Recettes	13 483 264,71 €
	- Dépenses	11 967 375,63 €

<b>Section Investissement</b>	Exécution du budget :	
	- Recettes	610 350,07 €
	- Dépenses	95 844,78 €

Les restes à réaliser en dépenses d'investissement s'élèvent à 20 582,58 €

Les excédents cumulés au 31 décembre 2023 sont arrêtés à :

- **Fonctionnement** + 1 515 889,08 €
- **Investissement** : + 514 505,29 € (avant déduction des restes à réaliser)

### Les faits marquants sont rappelés :

2023 est la dernière année du contrat de Délégation de Service Public ; elle précède la municipalisation du service de restauration scolaire, périscolaire et extrascolaire. Au 1<sup>er</sup> mars 2023, nous avons recruté un acheteur en charge de la rédaction des nombreux marchés publics (achat de repas, achat de denrées, marchés de maintenance des matériels de cuisine, des ascenseurs, des hottes et systèmes d'extraction...). Nous nous sommes également attachés les services du bureau d'études AGRIATE EPSA pour nous accompagner dans la rédaction des marchés de restauration. En 2023, nous avons également travaillé au remplacement du portail familles qui ne donnait pas satisfaction pour le remplacer par un portail familles plus ergonomique, plus intuitif. L'acquisition de ce nouveau portail, le transfert des données préexistantes, le paramétrage permettant d'offrir aux familles toutes les possibilités de paiement des factures, la formation des personnels et le développement d'une « appli » pour permettre aux familles un accès au portail depuis leur téléphone mobile et/ou tablette a généré une année de travail, fructueuse compte tenu du succès rencontré, par ce portail, auprès des familles.

**Parmi les dépenses de fonctionnement**, les charges à caractère général sont arrêtées à 9 923 883,99 €, la masse salariale à 1 127 206,58 €, les charges de gestion courante à 78 194,54 €, les provisions pour risques et charges à 732 066,00 € et les dotations aux amortissements à 106 024,52.

**Parmi les recettes de fonctionnement**, les séjours de vacances sont arrêtés à 42 563,91 €, les recettes de cantine, pour les établissements en régie directe, à 250 431,71 €, les subventions de la Ville de Paris à 9 889 987,48 €, la subvention France Agrimer à 38 639,42€, la redevance d'occupation de la Cuisine Centrale à 36 579,23 €, les adhésions à la Caisse des écoles et les dons à 20 €, les autres produits (redevance vente de repas à Paris Centre) à 144 309,75 €, les pénalités et autres produits exceptionnels à 100 784,59 €, le remboursement de charges sociales à 7 087,93 € et l'amortissement d'une subvention transférable à 1 739 €. L'excédent cumulé au 31 décembre 2022, en section de fonctionnement, était de 2 971 121,69 €.

**Parmi les dépenses d'investissement**, l'acquisition du logiciel portail familles Concerto d'Arpège est arrêté à 27 268,80 €, l'acquisition d'une ligne de self pour l'école Hermel pour 23 452,33 € ainsi que d'autres matériels (informatiques et cuisines) pour 43 384,65 €. L'amortissement de la subvention d'investissement est arrêté à 1 739,00 €.

**Parmi les recettes d'investissement**, le produit du FCTVA est arrêté pour 39 588,02 € et les amortissements des investissements passés sont arrêtés à 106 024,52 €. L'excédent cumulé, au 31 décembre 2022, en section d'investissement, était de 464 737,53 €.

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT	COMPTE	Budget Primitif 2023	Budget Supplémentaire 2023	PREVISIONNEL Compte Administratif 2023	Budget Primitif 2024
Eau	60611	10 500,00		4 811,89	20 000,00
Energie	60612	13 500,00	46 500,00	8 108,70	968 714,00
Alimentation hors contrat - marché	60623	2 500,00		1 466,04	30 000,00
Vêtements de travail	60636	13 000,00		0,00	106 143,00
Autres fournitures	60628	6 000,00		9 682,19	12 000,00
Fournitures d'entretien	60631	0,00		102 501,11	399 000,00
Fournitures administratives	6064	6 000,00		12 160,36	10 000,00
Autres matières et fournitures	6068	20 000,00		18 878,83	20 000,00
DSP ou marché repas livrés	611	8 161 998,10		8 162 000,00	8 858 354,57
Solde contrat de DSP	611		812 000,00	862 000,00	74 977,08
Pain non compris marché public	611				361 349,00
Solde 2021-2022 SOGERES	611			-73 382,78	0,00
Assistance technique appro et denrées	611	258 979,90	213 720,00	291 725,65	692 860,35
Collecte biodéchets Moulinot (38 sites)	611	50 000,00		22 069,20	0,00
AGRIATE accompagnement 3 marchés	611	18 000,00	30 000,00	47 520,00	0,00
Contrôle prestation par AGRIATE	611	31 800,00		21 600,00	30 000,00
Diététicienne	611	6 500,00		5 805,00	18 450,00
Analyses bactériologiques	611	2 000,00		698,15	39 992,00
Analyses eau AQUATYCIA	611				7 326,00
Séjours de vacances	611	210 000,00		179 966,49	0,00
Livraison repas par vélo cargo	611	0,00		29 229,90	31 500,00
Routage facturation	611	18 000,00		20 193,06	20 000,00
Signature électronique	611	2 200,00		4 293,55	4 000,00
Déménagement END et autres	611	15 000,00		11 940,00	12 500,00
Développement informatique	611	2 500,00		2 940,00	
Contrats divers, Rentokil par exemple	611	2 500,00		0,00	0,00
Portail familles ARPEGE	611	1 000,00		0,00	16 000,00
Site Internet 3D2LUX	611	500,00		390,00	500,00
Renouvellement de licences, Webex, Adobe	611	500,00		1 486,80	1 550,00
Terminal CB Sextant monétique	611	500,00		315,36	500,00

Nettoyage des vêtements de travail	611			0,00	70 186,00
Location de véhicules	6135	0,00		0,00	10 555,00
Maintenance des matériels de cuisine	61558	40 000,00			153 263,00
Maintenance des ascenseurs, élévateurs	61558				77 280,00
Maintenance des hottes et systèmes extraction	61558			32 979,08	75 200,00
Maintenance diverse	61558				3 000,00
Travaux divers, maçonnerie, peinture, etc.	61558				75 000,00
Maintenance informatique et téléphonique	6156	9 764,00		10 418,28	15 584,00
Photocopies supplémentaires Axantis	6156	500,00		553,26	600,00
Location, maintenance photocopieurs	6156	7 700,00		7 743,36	7 900,00
Maintenance logiciels finances et RH	6156	4 800,00		583,20	4 800,00
Maintenance machine à affranchir	6156	1 350,00		1 223,75	1 300,00
Maintenance portail familles	6156	6 000,00		12 745,92	3 480,00
Divers paramétrages entre logiciels	6156	0,00		1 287,49	0,00
Maintenance diverse	6156	0,00		1 693,80	1 800,00
Maintenance logiciels HACCP	6156	0,00		-251,96	4 300,00
Primes assurance	6161	0,00		1 904,77	3 250,00
Etudes	617	0,00		0,00	0,00
Documentation	6182	225,00		0,00	0,00
Formation	6184	10 000,00		18 706,00	31 500,00
Indemnités régisseurs	6225	160,00	8 615,00	5 430,51	20 000,00
Honoraires	62268	3 000,00		7 173,00	6 000,00
Intervenants divers	6228	7 500,00		7 000,00	30 000,00
Annonces insertion	6231	0,00	15 000,00	16 158,00	10 000,00
Transports	624	0,00		0,00	0,00
Déplacements missions	625	0,00		0,00	0,00
Affranchissements	6261	40 200,00		32 675,34	38 200,00
Télécommunications	6262	12 220,00		10 647,77	52 220,00
Entretien des locaux (ménage)	6283	6 500,00		6 812,92	12 360,00
Autres services extérieurs	6288	5 000,00	-5 000,00	0,00	0,00
<b>CHARGES GENERALES</b>	<b>011</b>	<b>9 008 397,00</b>	<b>1 120 835,00</b>	<b>9 923 883,99</b>	<b>12 443 494,00</b>
Personnel intérimaire	6218			2 787,76	60 000,00
Rémunération titulaires	64111	202 959,00	0,00	257 762,97	218 011,00
Supplément familial et indemnité résidence	64112	1 824,00	0,00	8 028,47	8 131,00

NBI	64113	2 619,00	0,00	2 632,43	3 840,00
Prime inflation	64114	0,00	0,00		0,00
Régime Indemnitaire titulaires	64118	77 080,00	0,00	36 830,22	105 069,00
Rémunération non titulaires	64131	460 712,00	50 640,00	404 414,23	4 567 902,00
Supplément familial et indemnité résidence	64132	1 619,00	0,00	16 185,11	338 676,00
Régime Indemnitaire non-titulaires	64138	61 484,00	0,00	34 759,11	321 685,00
Rémunération vacataires	6414	0,00	0,00	45 424,14	35 006,00
Rémunération apprentis	6417		0,00	10 835,10	117 617,00
URSSAF	6451	176 335,00	0,00	181 843,00	1 669 965,00
Caisses de retraite	6453	81 907,00	0,00	85 787,76	293 351,00
GARP ASSEDIC	6454	19 443,00	0,00	20 312,78	196 951,00
Assurance du Personnel	6455	0,00	0,00	0,00	0,00
Médecine du travail	6475	4 032,00	0,00	5 322,00	48 000,00
Tickets restaurants agents fonction support	6488	9 986,00	0,00	14 281,50	15 796,00
<b>TOTAL MASSE SALARIALE</b>	<b>012</b>	<b>1 100 000,00</b>	<b>50 640,00</b>	<b>1 127 206,58</b>	<b>8 000 000,00</b>
Admissions en non-valeur	6541	40 231,00	0,00	39 325,32	20 000,00
Créances éteintes	6542	0,00	0,00	0,00	0,00
Bons vestiaires / chèques service	65138	7 000,00	0,00	5 868,77	7 000,00
Subventions projets pédagogiques	65741	33 000,00	0,00	32 999,41	41 750,00
Fonds de secours alimentaires	65741				13 400,00
Autres charges de gestion	65888	1 200,00		1,04	50,00
<b>TOTAL CHARGES DE GESTION</b>	<b>65</b>	<b>81 431,00</b>	<b>0,00</b>	<b>78 194,54</b>	<b>82 200,00</b>
titres annulés sur exercice antérieur	673	1 800,00	0,00	0,00	1 414,00
Subvention de fonctionnement exceptionnelle	674	0,00	0,00	0,00	0,00
autres charges exceptionnelles	678	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TOTAL CHARGES EXCEPTIONNELLES</b>	<b>67</b>	<b>1 800,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1 414,00</b>
Provisions risques et charges	6815	0,00	680 066,00	680 066,00	0,00
Provisions dépréciations actifs usagers	6817	0,00	72 000,00	52 000,00	18 200,00
<b>TOTAL PROVISION</b>	<b>68</b>	<b>0,00</b>	<b>752 066,00</b>	<b>732 066,00</b>	<b>18 200,00</b>
Dotations aux amortissements	6811	107 776,00	0,00	106 024,52	166 397,00
<b>TOTAL AMORTISSEMENT</b>	<b>042</b>	<b>107 776,00</b>	<b>0,00</b>	<b>106 024,52</b>	<b>166 397,00</b>
<b>TOTAL DEPENSES FONCTIONNEMENT</b>		<b>10 299 404,00</b>	<b>1 923 541,00</b>	<b>11 967 375,63</b>	<b>20 711 705,00</b>

<b>RECETTES DE FONCTIONNEMENT</b>	<b>COMPTE</b>	<b>Budget Primitif 2022</b>	<b>Compte Administratif 2022</b>	<b>Budget Primitif 2023</b>	<b>PREVISIONNEL Compte Administratif 2023</b>	<b>Budget Primitif 2024</b>
Remboursement charges CPAM	6419				2 588,93	400,00
Remboursement charges Sécurité Sociale	6459	0,00	988,00	0,00	0,00	0,00
Participations salariées aux tickets restaurant	6479	0,00	5 085,48	3 200,00	4 499,00	9 600,00
Participations familiales aux séjours de vacances	7066	23 000,00	21 541,83	22 500,00	42 563,91	0,00
Participation familiales cantines	7067	133 678,00	126 430,94	255 413,00	250 431,71	4 318 382,00
Dons, cotisations	70688	120,00	2 115,00	100,00	20,00	100,00
Vente de repas à des tiers	7088	200 000,00	228 614,29	0,00	144 309,75	0,00
Subvention Ville de Paris	74748	9 084 800,00	9 025 548,00	9 615 399,00	9 613 600,00	0,00
Subvention Ville de Paris séjours de vacances	74748	130 000,00	143 286,12	140 000,00	276 387,48	0,00
Autres subventions	74778	0,00	34 018,00	27 000,00	38 639,42	50 000,00
Redevance d'occupation du domaine public	75888	35 000,00	35 000,67	35 000,00	36 579,23	0,00
Pénalités	755	150 000,00	260 040,55	200 000,00	100 784,59	0,00
Autres produits de gestion courante	756	0,00	2 271,00	0,00	0,00	0,00
Produits exceptionnels	773				0,00	0,00
Quote part de subvention transférée	777	790,00	790,00	1 739,00	1 739,00	947,00
Excédent de fonctionnement reporté	002	3 248 089,27	3 248 089,27	13 133 819,15	2 971 121,69	13 483 264,71
		13 005 477,27	13 133 819,15	23 434 170,15	13 483 264,71	17 862 693,71

DEPENSES D'INVESTISSEMENT	COMPTE	Budget Primitif 2023	Report de Crédits 2022 sur 2023	Budget Supplémentaire 2023	PREVISIONNEL Compte Administratif 2023	Report de Crédits 2023 SUR 2024	Nature Comptable	Investissement 2024	Budget Primitif 2024
Ligne de self Hermel	215741	25 000,00			23 452,33	1 051,36	2051	Logiciel GPAO	60 000,00
Aménagement des locaux	2181	1 800,00	3 961,66	8 000,00	3 961,66		2051	Site Internet	30 000,00
Achat de plateaux inox	215741	20 000,00			0,00		215741	Ligne de self Sainte Isaure	25 000,00
Divers investissements Césaire et Mayer	215741	40 000,00	6 808,32		12 600,08		215741	Renouvellement matériels cuisine	200 000,00
Logiciel dont Arpège	2051	54 208,00	7 186,80	90 000,00	27 268,80	10 994,00	215741	Plateaux inox	10 000,00
Matériel informatique	21838	6 000,00	3 465,48	24 000,00	19 765,80	8 537,22	21758-2181	Aménagement des locaux	0,00
Mobilier	21848	4 000,00		18 000,00	7 057,11		21838	Matériel informatique	10 000,00
Quote part de subvention d'équipement	139148	792,00		0,00	792,00		21848	Mobilier	25 000,00
Quote part de subvention d'équipement	139158			947,00	947,00		139158	Quote part de subvention d'équipement	947,00
		<b>151 800,00</b>	<b>21 422,26</b>	<b>140 947,00</b>	<b>95 844,78</b>	<b>20 582,58</b>			<b>360 947,00</b>

<b>RECETTES D'INVESTISSEMENT</b>	<b>COMPTE</b>	<b>Budget Primitif 2022</b>	<b>Compte Administratif 2022</b>	<b>Budget Primitif 2023</b>	<b>PREVISIONNEL Compte Administratif 2023</b>	<b>Budget Primitif 2024</b>
Excédent d'investissement reporté	001	555 012,49	555 012,49	464 737,55	464 737,53	514 505,29
FCTVA	10222	10 177,00	10 176,98	44 024,00	39 588,02	28 468,00
Amortissement immobilisations incorporelles	2805	13 521,00	13 521,00	23 806,00	24 008,00	69 574,00
Amortissement aménagements agencements	28135	53 046,00	0,00		0,00	0,00
Amortissement matériels de cuisine	2815741	0,00	53 046,00	73 842,00	71 159,00	81 815,00
Amortissement installations générales	281758	1 774,00	1 774,00	5 107,00	2 034,00	3 705,00
Amortissement matériels informatiques	281838	6 225,00	6 224,54	4 093,00	7 914,52	7 598,00
Amortissement mobiliers	281848	728,00	728,00	928,00	909,00	3 705,00
Subvention reçue	13	0,00	9 472,00		0,00	0,00
Virement de la section de fonctionnement						
		<b>640 483,49</b>	<b>649 955,01</b>	<b>616 537,55</b>	<b>610 350,07</b>	<b>709 370,29</b>