

Caisse des Écoles du 18^{ème} arrondissement

Assemblée Générale 2022



La Caisse des Écoles du 18^{ème} 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^{er} degré (écoles maternelles et élémentaires), elles sont également chargées de la restauration des jardins d'enfants, de certains collèges et de quelques lycées municipaux. 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 au bas tarif 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^{ème} 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.

L'assemblée délibérante de la **Caisse des Écoles du 18^{ème} 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 2021

1. Bilan de la troisième année du contrat de DSP (année scolaire 2020-2021)

Le rapport annuel complet du délégataire est disponible à la Caisse des écoles.

Lors de l'année scolaire 2020-2021, la Caisse des écoles a facturé aux familles 1 897 954 repas les jours scolaires pour l'ensemble des établissements desservis, à savoir :

- 3 jardins d'enfants (le quatrième jardin d'enfants, Flammarion, est fermé pour travaux)
- 68 écoles – 29 écoles maternelles, 30 écoles élémentaires, 9 écoles polyvalentes
- 10 collèges
- 2 lycées

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

Le nombre de repas est en hausse de près de 29 % par rapport à l'année scolaire précédente (1 473 041 repas facturés). L'année 2019-2020 avait été très fortement impactée par la crise sanitaire de la COVID 19 qui avait abouti à un confinement strict avec notamment la fermeture des établissements scolaires du 16 mars 2020 au 14 mai 2020.

Nous avons par ailleurs commandé 117 200 repas pour les périodes de vacances scolaires (108 899 repas en 2020-2021), soit une hausse supérieure à 9,6 % pour les mêmes raisons précitées.

Au total sur l'année scolaire 2020-2021, ce sont 2 015 154 repas qui ont été facturés aux familles. A titre de comparaison, lors de l'année scolaire 2018-2019, la Caisse des écoles avait facturé 2 212 084 repas aux familles. L'on constate donc une baisse de 8,9 % entre les exercices 2021-2021 et 2018-2019. Cette baisse de fréquentation s'explique par la démographie mais aussi par la crise sanitaire qui a perduré, en 2020-2021.

Parmi les autres faits marquants :

Au 1^{er} septembre 2021, la Région Ile de France a repris en gestion le service de restauration scolaire des deux lycées Valadon et Jenatzy.

Au 1^{er} septembre 2021, la Caisse des écoles a repris en gestion le service de restauration du collège Daniel Mayer jusqu'alors autonome.

Pour mémoire, les repas de cantine sont composés ainsi :

	Maternelle	Elémentaire	Collège - Lycée
nombre de composantes	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
choix	aucun	aucun	choix sur les entrées une fois par semaine (salad' bar)
supplément	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
entrée	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.
plat protidique	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien	Viande, poisson, œuf, plat composé ou plat végétarien
garniture	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales	Légumes verts, légumes secs, féculents ou céréales
fromage	si prévu au menu	si prévu au menu	fromage ou produit laitier (yaourt, petit suisse, fromage blanc)
dessert	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.	Fruits cuits ou crus, pâtisseries, etc.

Pour information : à compter du 1^{er} mars 2021, de la baguette bio est servie en alternance hebdomadaire avec le pain de campagne bio initialement retenu.

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. Dorénavant, le nouveau contrat de Délégation de Service Public a offert cette possibilité au quotidien pour les familles. Cette alternative rencontre un succès grandissant : 12,53 % des élèves des écoles maternelles, usagers du service de restauration scolaire, consomment des repas végétariens tous les jours, 11,57 % des élèves scolarisés en élémentaire, 7,94 % des collégiens et 6,27 % des lycéens. Concernant les adultes, 25,91 % des animateurs et surveillants consomment des repas végétariens et 20,23 % des autres adultes fréquentant le service.

NB : A compter du 1^{er} avril 2021, une cinquième composante est servie en maternelle et en élémentaire le jour où est proposé le menu végétarien hebdomadaire.

Répartition du nombre de repas facturés par type de convives sur les jours scolaires :

Jardins d'enfants	Maternelles	Elémentaires	Surveillants	Adultes hors surv	Collèges et lycées	Pique-niques
15937	603 694	877 042	118 885	2 091	278 654	1 651

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

Maternelles	Elémentaires	Animateurs	Pique-niques
39 091	30 020	13 754	34 335

Gouters et collations (y compris Centres Loisirs)
572 164

La rémunération du délégataire

Sur l'année 2020-2021, le chiffre d'affaire du délégataire se monte à 13 112 059 € HT (13 821 891 € HT en 2018-2019)

Le montant facturé aux familles pour la restauration scolaire s'élève à 4 995 623,37 € (5 645 437,63 € en 2018-2019). Ce montant ne tient pas compte des encaissements réels.

Les investissements 2020-2021

36 511 € HT ont été investis en travaux et matériels de la cuisine centrale (monte-charges, compresseur, marmite à bain mairé, etc.)

Date	Désignation	Valeur acquisition
11/06/2019	armoie haute à portes coulissantes avec fermeture	2 475
30/09/2019	THERMOSCELLEUSE	70 760
	RENOUVELLEMENT 2018-2019	73 235
30/10/2019	MONTE CHARGE ASC GAUCHE	10 000
28/11/2019	COMPRESSEUR FRONTPACK V2 SS	17 711
06/11/2019	REMPACEMENT BALLON D'EAU 3000L	8 475
11/09/2019	MARMITE A BAIN MARIE E EAU 250 litres	17 907
	RENOUVELLEMENT 2019-2020	54 093
19/10/2020	GIRAFE TURBO BROYEUR	12 583,79
17/11/2020	OUVRE BOITE ELECTRIQUE GROS DEBIT	2 352,76
20/01/2021	INST.SUPERVISION POUR INSTALL. FIRGORIFIQUE	8 258,75
31/03/2021	SAUTEUSE ELECTRIQUE BASCULEMENT ELECTRIQUE	13 315,41
	RENOUVELLEMENT 2020-2021	36 511
RENOUVELLEMENT UCP		163 839

Les équipements de cuisines des offices ont été renouvelés pour un montant de 73 515 € HT (adoucisseur, coupe-pain, fontaine, cuve réfrigérée...). En 2019-2020, l'investissement dans les offices s'était élevé à 48 485 € HT et à 46 515 € HT en 2018-2019.

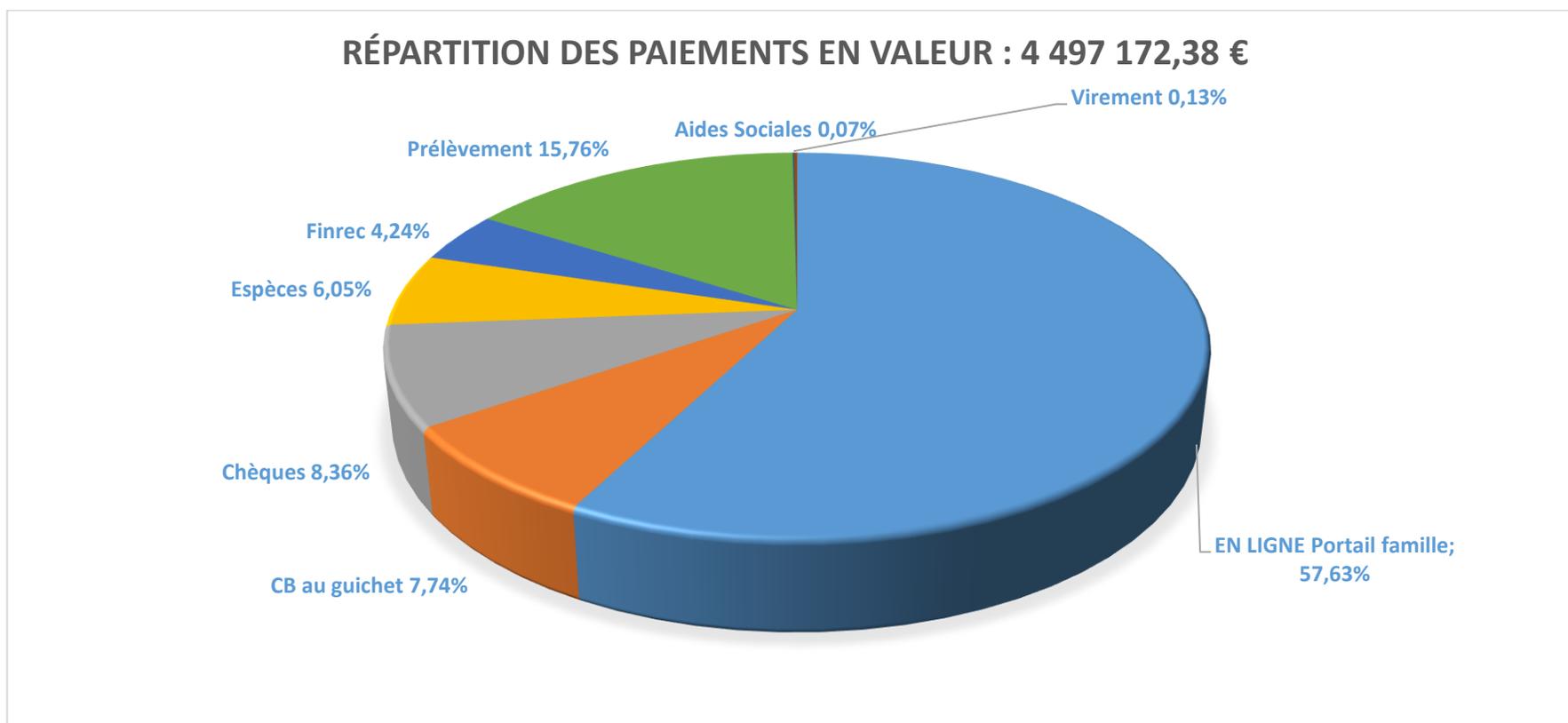
21/12/2020	ADOUCISSEUR RONDEO	1 269,88
25/11/2020	ADOUCISSEUR RONDEO	1 110,97
24/11/2020	ENREGISTREUR MINI DISQUE	557,95
31/10/2020	ASOUCISSEUR RONDEO	1 161,12
31/10/2020	ASOUCISSEUR RONDEO	1 122,43
20/10/2020	FONTAINE REFRIGEREE	1 695,05
22/10/2020	ENREGISTREUR MINI DISQUE	557,95
15/09/2020	ADOUCISSEUR	959,00
09/11/2020	RAYONNAGES A CLAYETTE	535,06
28/12/2020	ENREGISTREUR MINI DISQUE	557,95
15/09/2020	ADOUCISSEUR	883,13
31/12/2020	ADOUCISSEUR RONDEO	1 086,12
08/12/2020	LAVE MAINS	548,62
22/09/2020	ARMOIRE 1 PORTE PRODUITS NETTOYAGE	8 998,00
12/10/2020	REPLACEMENT BALLON 200L	995,00
12/10/2020	REPLACEMENT BALLON 200L	1 107,90
19/01/2021	TRANCHEUR A PAIN TP180 -Tranche de 8 à 80mm +	18 445,71
25/01/2021	ADOUCISSEUR RONDEO 2 CC -VERSION EC 220V CHRONOMET	1 086,12
20/01/2021	ADOUCISSEUR RONDEO 2 CC -VERSION EC 220V CHRONOMET	893,77
22/01/2021	ENREGISTREUR MINI DISQUE	557,95
04/02/2021	CHARIOT DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES	1 615,79
18/02/2021	CUVE REFRIGEREE "FROID STATIQUE"	11 185,57
04/03/2021	COUREAUX PIN INOX	4 440,19
24/02/2021	ADOUCISSEUR RONDEO 2 VERSION EAU FROIDE 5 CYCLES	893,77
10/03/2021	ARMOIRE FROIDE POSITIVE MONOCOQUE -2 PORTES GN2/1	2 139,02
19/03/2021	REPLACEMENT CHAUFFE EAU 300L	1 152,82
19/03/2021	REPLACEMENT CHAUFFE EAU 150L VM	1 010,00
19/03/2021	REPLACEMENT BALLON 200L VERTICAL ET DISJONCTEUR	1 107,90
23/03/2021	FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE SUR PIEDS 10 NIVEAUX	3 220,00
21/05/2021	FONTAINE REFRIGEREE INOX - 80 L/h	1 584,60
24/06/2021	ADOUCISSEUR RONDEO 2 CC	1 035,97
	RENOUVELLEMENT 2020-2021	73 515

Le portail familles

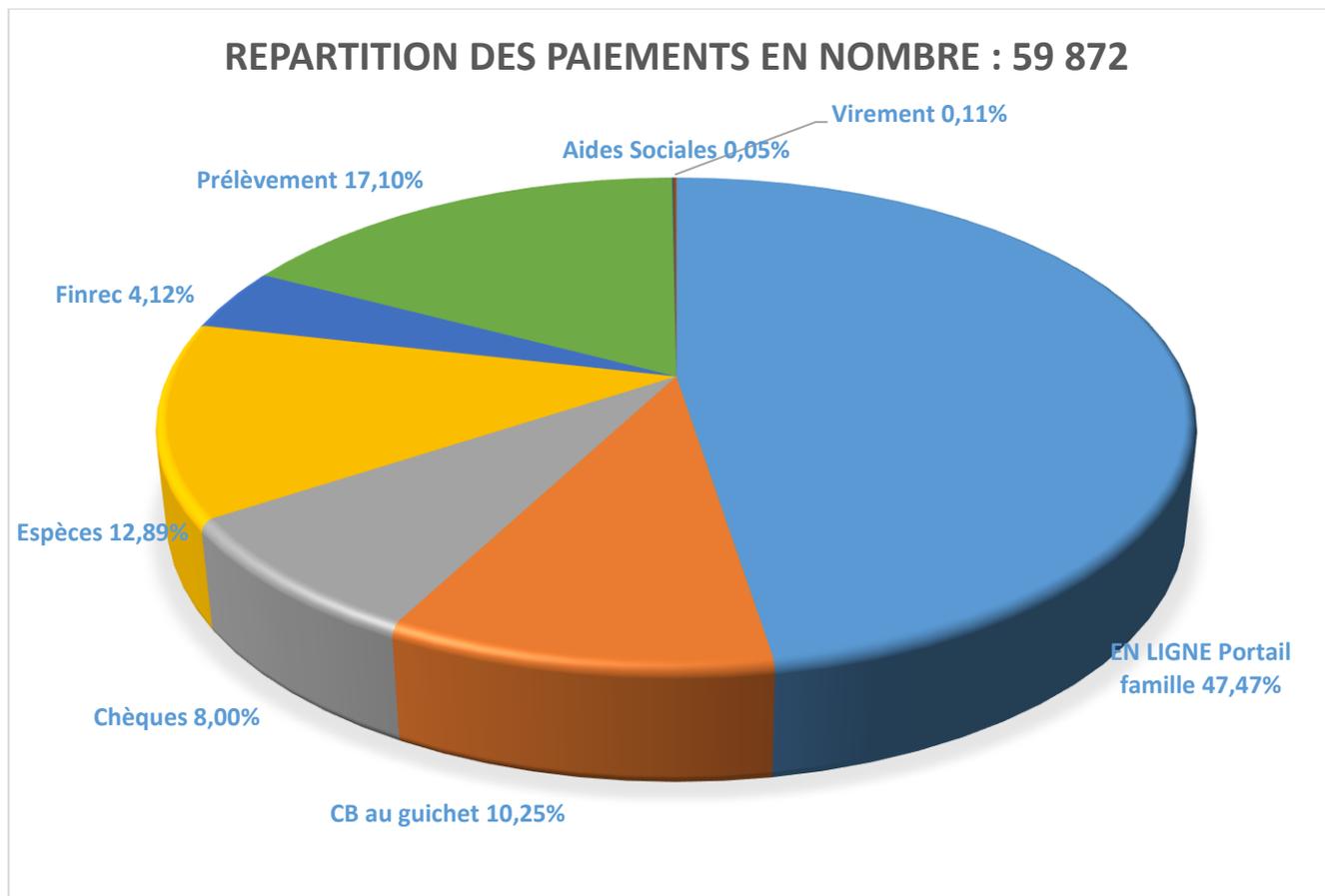
Le portail famille a été créé à la rentrée 2013. Il permet aux familles de payer en ligne leurs factures de cantine. 47,5 % des familles (46 % en 2019-2020) ont payé leurs factures en ligne pendant l'année scolaire 2020-2021, un mode de règlement en réelle progression puisque c'est le mode de règlement le plus utilisé aujourd'hui. En valeur, le paiement en ligne représente 57,6 % des sommes encaissées.

Répartition des modes de paiements

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



Le paiement par carte bancaire, via le portail familles, arrive en 1^{ère} position, en valeur comme en volume.
Ci-dessous un graphique présentant la répartition des modes de règlement en volume :



A noter : la part des paiements en espèces reste très élevée dans notre arrondissement, contrairement au reste de Paris.

Les pénalités adressées au délégataire au titre de l'année 2020-2021

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 ».

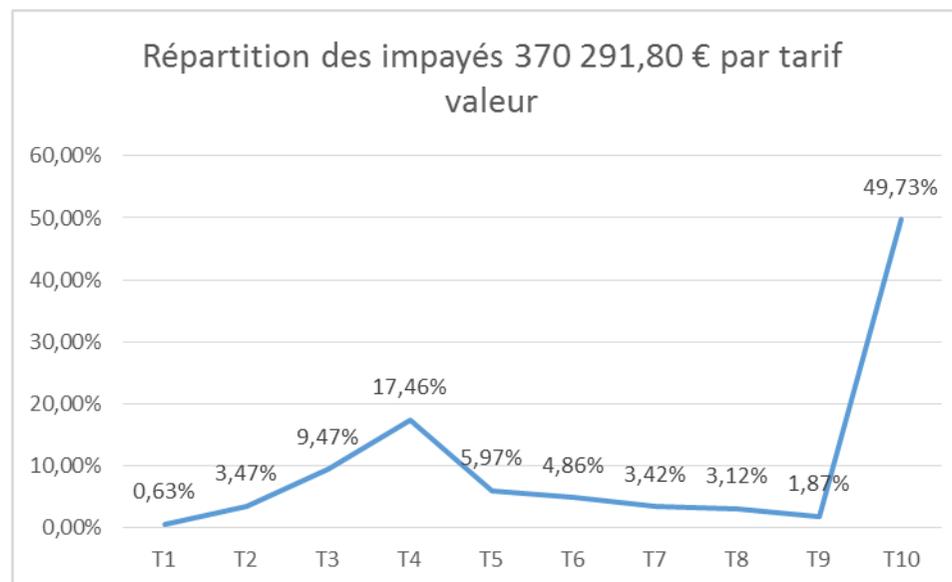
48-8 « en cas d'écarts constatés entre les menus définis en commission et les menus servis supérieurs à 4 par cycle de 2 mois, sauf si la Caisse des écoles a été prévenue au moins 48 heures à l'avance de manière à pouvoir communiquer les changements aux familles : 5000 €, sauf cas de force majeure, étant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

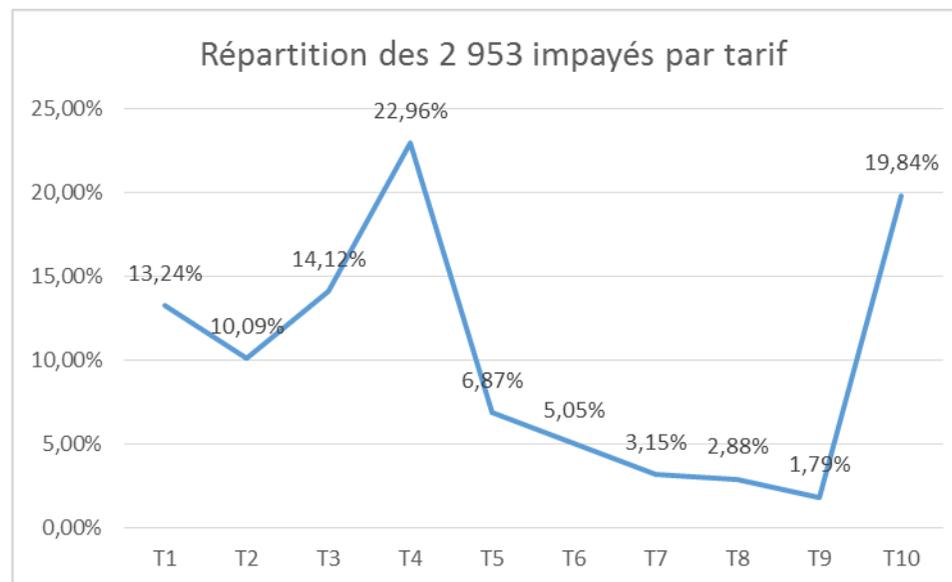
Les pénalités sont établies par le rapprochement des rapports de la DDPP et de notre prestataire de contrôle AGRIATE avec les prescriptions de l'article 48. Elles s'élèvent à 270 945,59 € en 2020-2021 (181 604,50 € en 2019-2020). La hausse s'explique par un nombre inhabituel de contrôle de la DDPP, les restaurants traditionnels étant fermés lors des nombreux mois de confinement.

Libellé	Montant pour le C.A.	Libellé tiers
PENALITE 3 ^{ème} et 4 ^{ème} trimestre 2020	153 667,36 €	SOGERES SA
PENALITE 1 ^{er} et 2 ^{ème} trimestre 2021	117 278,23 €	SOGERES SA
TOTAL GENERAL	270 945,59 €	

2. Les impayés de cantine

Au 31 décembre 2021, le montant des impayés s'élève à 370 291,80 € (7,4 % de la facturation), correspondant à 2953 impayés. Cette somme est répartie ainsi en fonction des tarifs :

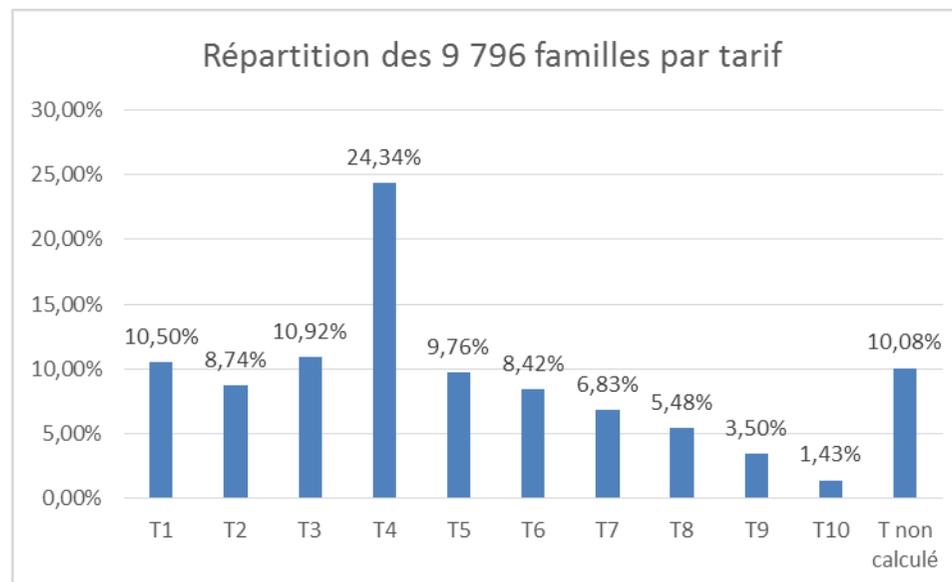




Un effort constant est réalisé pour inciter les familles à établir une demande tarifaire, leur permettant d'obtenir une facturation qui corresponde effectivement à leurs revenus. De multiples déploiements ont été pensés ces dernières années (organisation de lieu d'accueil sur place dans les écoles, tractage 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 2021, le nombre de faux tarifs 10 représente 10,08 € soit 987 familles. A la fin de l'année scolaire, compte tenu des demandes de régularisations sollicitées par les familles et par les assistantes sociales, il ne reste en général que 650 familles dont le tarif n'a pas été calculé.

Le tableau ci-dessous présente la répartition des familles par tarif :



Les tarifs 1, 2 et 3 représentaient, à fin décembre 2021, près de 30,2 % du total des familles. Un an auparavant, ces trois tarifs concernaient 33,5 % des familles. Ce chiffre s'explique certainement par la reprise de l'activité économique suite à la crise sanitaire. Comme chaque année, le tarif 4 concerne près d'un quart des familles.

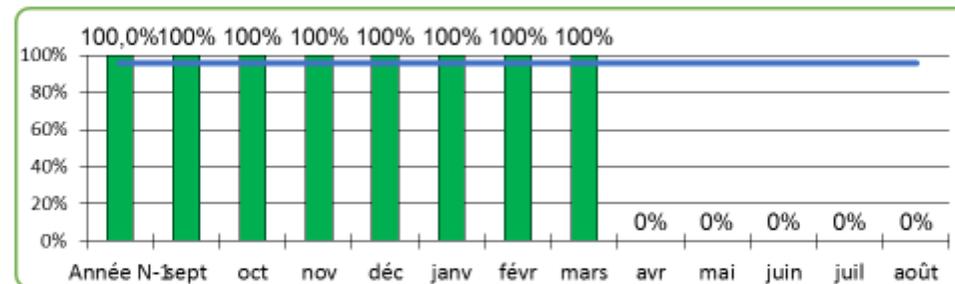
3. Les contrôles exercés sur le délégataire

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

Ci-dessous, une synthèse des contrôles des offices :

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

Analyse Bactériologique Office



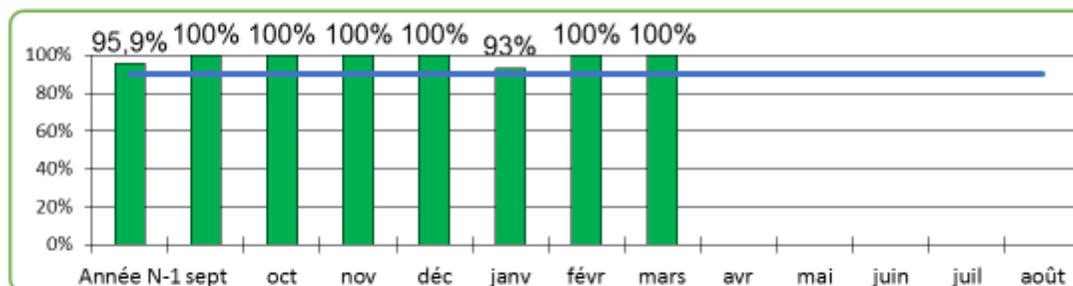
Données	Année N-1	Septembre - Décembre	Janvier - Mars	Année N
Nb de Prélèvements	219	113	104	217
Nb satisfaisants	214	113	104	217
% d'analyses satisfaisantes	97,7%	100,00%	100%	100%

Année : Aucun passage sur le deuxième semestre, Mérieux n'avait pas programmé la deuxième prestation de l'année / Période COVID

Objectif : 96 %

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

Lame de Surface – Office



Données	Année N-1	Septembre – Décembre	Janvier - Mars	Année N
Nb de Prélèvements	204	39	39	78
Nb satisfaisants	202	36	38	74
% d'analyses satisfaisantes	99,01%	92,3 %	97,4 %	94,9 %

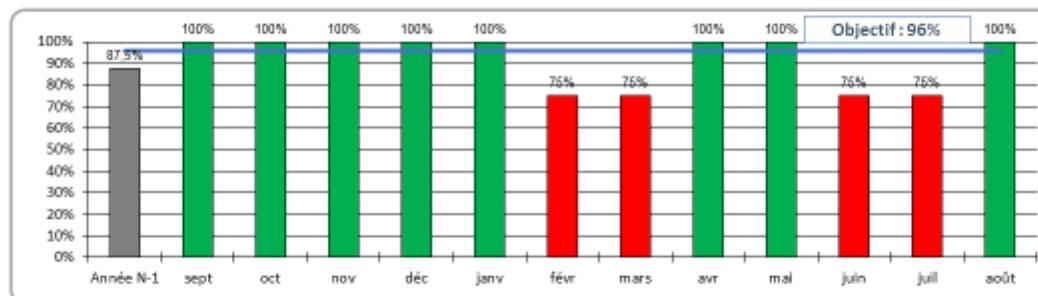
Année : Aucun passage sur le deuxième semestre, Mérieux n'avait pas programmé la deuxième prestation de l'année / Période COVID

Objectif : 90 %

Concernant la Cuisine Centrale

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

Analyse Bactériologique



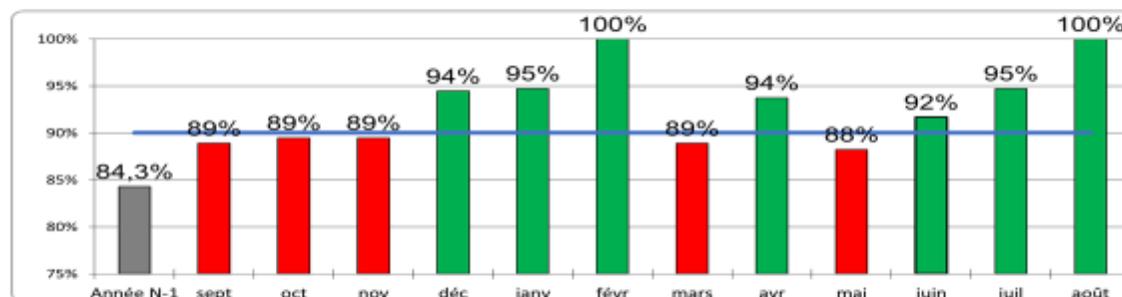
Données	Année N-1	1er Trimestre	2ème Trimestre	3ème Trimestre	4ème Trimestre	Année N
Nb de Prélèvements	40	12	12	12	12	48
Nb satisfaisants	35	12	11	11	10	44
% d'analyses satisfaisantes	87,50%	100,00%	91,67%	91,67%	83,33%	91,67%

Année : Non atteinte de l'objectif avec un résultat de 92 %, augmentation 4,5 %

Objectif : 96 %

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

Lame de Surface



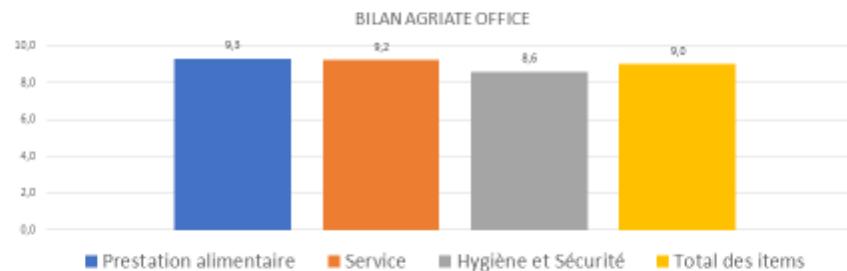
Données	Année N-1	1er Trimestre	2eme Trimestre	3eme Trimestre	4eme Trimestre	Année N
Nb de Prélèvements	191	56	55	51	51	213
Nb satisfaisants	161	50	53	46	48	197
% d'analyses satisfaisantes	84,29%	89,29%	96,36%	90,20%	94,12%	92,49%

Année : Atteinte de l'objectif avec un résultat de 92,5 %, augmentation 9,7%

Objectif : 90 %

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

AGRIATE – OFFICE



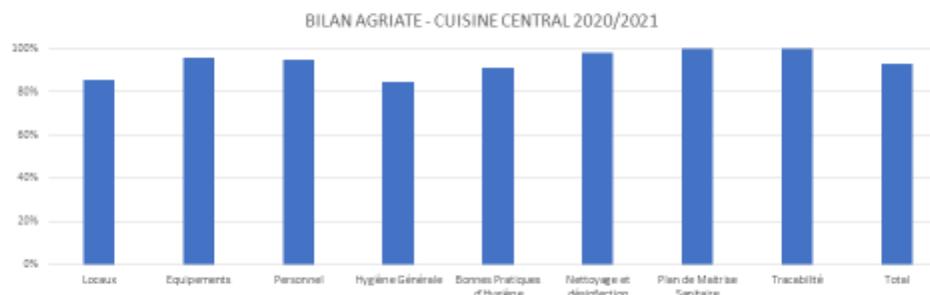
Données	Total des items	Prestation alimentaire	Service	Hygiène et sécurité
Note (/10)	9	9,3	9,2	8,6

Année : Atteinte de l'objectif pour toutes les catégories

Objectif : 8,5/10

Processus : Maitrise de la qualité Sanitaire

AGRIATE – CUISINE CENTRALE



Données	Total des Items	Locaux	Equipements	Personnel	Hygiène Générale	Bonne Pratique Hygiène	Nettoyage Désinfection	Plan Maitrise Sanitaire	Traçabilité
Note (/100)	93	85	96	95	85	91	96	100	100

Année : Atteinte de l'objectif pour toutes les catégories
Objectif : 85/100

Les contrôles sur site par la Caisse des écoles et son prestataire de contrôle :

- Les visites d'offices et de la cuisine centrale : au cours de l'année scolaire 2020-2021, 73 contrôles ont été effectués, 10 à la cuisine centrale et 65 dans les offices dans les offices par notre prestataire AGRIATE et par la DDPP.

Une grille de contrôle spécifique au contrat a été élaborée pour suivre les engagements contractuels et réglementaires. L'outil de contrôle couvre 3 axes :

1. la prestation alimentaire dont le respect des menus validés par la Caisse des écoles en commission menus, l'affichage des menus, les grammages, les bons de livraison et les températures de services.
2. le service dont le nombre de repas livrés, les horaires de service, les équipes de service (tenues, nombre d'agents, formation) et la remise en œuvre dans l'assiette.
3. l'hygiène et la sécurité dont l'hygiène des locaux, la maîtrise des process, le stockage des denrées, la remise en température, le conditionnement des repas et le contrôle documentaire.

En cas de manquements, les contrôles donnent lieu à des pénalités. Les documents sont consultables sur site dans les locaux de la Caisse des écoles.

Ci-dessous, une synthèse des principales caractéristiques du contrat de DSP pour la période du 1^e septembre 2018 au 31 août 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
Nombre de composantes et choix		
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

Spécificités culinaires		
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
La cuisine		
Localisation	72 rue Riquet 75018 Paris	
Certification	ISO 9001	
Plan de continuité	Réseau de 4 cuisines centrales en Ile de France	
Commande des repas - Livraisons		
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	
Conditionnement		
Maternelles		Barquettes biodégradables en sept
Primaires		Barquettes biodégradables en janvier
Adolescents		Barquettes biodégradables en janvier
Qualité en Cuisine		
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.

Le bulletin d'inscription en ligne prévoit également le choix entre le régime standard ou le régime végétarien.

Plus de 2000 familles ont enregistré leur inscription et leur demande de réduction tarifaire sur le portail famille entre mai et début septembre 2021. De plus, nous avons permis, cette année, aux familles 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, qui demeure assez chargé, en règle générale, les premières semaines de septembre pour réaliser ces démarches.

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.

Considérant la situation sanitaire de la Covid 19, des assouplissements temporaires ont été organisés afin de ne pas pénaliser les familles et notamment la réduction du délai de prévenance en cas de modification de calendrier d'inscription au service de cantine scolaire (exemple ci-après) :

*« Mesdames les directrices, Messieurs les directeurs, Mesdames et Messieurs les chefs d'établissement,
Nous avons été interrogés par des parents d'élèves à propos de la facturation des prestations de cantine dans ce contexte de reprise de l'épidémie de Covid19.
Nous proposons d'assouplir temporairement les possibilités de désinscription ou de modification de calendrier.
Le règlement intérieur du service prévoit un délai de prévenance de 15 jours pour toute modification du calendrier d'inscription.
Nous proposons de ramener ce délai de prévenance à 5 jours jusqu'au 31 janvier 2022.
Les familles devront impérativement nous informer par courriel de leur demande de modification de calendrier à l'adresse cde18@cde18.org en mentionnant le nom et le prénom de l'enfant, sa date de naissance ainsi que l'école fréquentée.
Les délais précités existent notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire (livraison des denrées alimentaires pour le prestataire et mise en production).
En cas de maladie, les familles doivent nous transmettre le certificat médical rapidement.
En cas de cas contact, les familles doivent nous transmettre un justificatif, une preuve dès réception.
Si le cas contact est en lien avec l'école, je vous remercie par avance de bien vouloir nous communiquer les noms des enfants concernés.
Si le cas contact se trouve dans le cadre familial, les familles reçoivent une notification de l'assurance maladie à nous transmettre.
Dans ces deux cas, sur présentation des justificatifs, nous ne facturons pas les repas.
Il est important que les familles nous préviennent le plus tôt possible : cde18@cde18.org
Je vous remercie par avance de bien vouloir communiquer cette information aux parents d'élèves.
Je vous souhaite bonne réception du présent courriel,
Bien cordialement »*

BILAN DES ACTIVITÉS 2021

LES SÉJOURS DE VACANCES D'ÉTÉ 2021

Dans un contexte sanitaire encore très contraint, nous avons réussi à proposer 18 séjours de vacances sur l'été 2021. Les destinations étaient variées :

Au total, 210 enfants sont partis.

Deux enfants, porteurs de handicap, ont pu bénéficier de nos séjours en 2021. 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 183 320,80 €. Les participations des familles ont représenté 23 086,87 €.

Les tarifs de 1 à 4 ont représenté la majorité des familles 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.

Caisse du 18ème arrondissement

DONNEES QUANTITATIVES DES SEJOURS 2021

Organisme	Date et Lieu du séjour	Séjour arc-en-ciel		Tranche d'âge	Durée du séjour	Nombre d'enfants prévus	Nombre d'enfants présents	Nombre de journées enfants	Prix unitaire de journée hors transport *	Coût global du séjour hors transport	Coût global du séjour avec transport
		Oui	Non								
ODCVL	Du 19 juillet au 28 juillet 2021 - La Bresse (Vosges)	x		4-6 ans	10	12	12	120	60,00 €	720,00 €	8 640,00 €
ODCVL	Du 02 août au 11 août 2021 - La Bresse (Vosges)	x		4-6 ans	10	10	10	100	72,00 €	720,00 €	7 200,00 €
ODCVL	Du 19 juillet au 30 juillet 2021 - Les Voivres (Vosges)			6-9 ans	12	10	10	120	84,90 €	849,00 €	8 490,00 €
ODCVL	Du 07 juillet au 18 juillet 2021 - Gérardmer (Vosges)	x		6-9 ans	12	10	10	120	76,10 €	761,00 €	7 610,00 €
ODCVL	Du 02 août au 13 août 2021 - Gérardmer (Vosges)	x		6-9 ans	12	10	10	120	76,10 €	761,00 €	7 610,00 €
ODCVL	Du 21 juillet au 01 août 2021 - Saint-Guénolé (Finistère)	x		6-9 ans	12	20	21	252	44,48 €	934,00 €	19 614,00 €
ODCVL	Du 02 août au 13 août 2021 - Les Voivres (Vosges)	x		6-9 ans	12	10	10	120	84,90 €	849,00 €	8 490,00 €
ODCVL	Du 02 août au 13 août 2021 - Meze (Hérault)	x		6-9 ans	12	10	10	120	93,40 €	934,00 €	9 340,00 €
ODCVL	Du 19 juillet au 30 juillet 2021 - Lutterbach (Haut-Rhin)	x		10-12 ans	12	10	10	120	93,40 €	934,00 €	9 340,00 €
	Lutterbach juillet + animateurs supplémentaire pour enfants en situation de handicap										1 178,80 €
ODCVL	Du 16 août au 27 août 2021 - Lutterbach (Haut-Rhin)	x		10-12 ans	12	8	8	96	116,75 €	934,00 €	7 472,00 €
ODCVL	Du 07 juillet au 18 juillet 2021 - Vars Saint Marie (Hautes-Alpes)	x		10-12 ans	12	10	10	120	88,00 €	880,00 €	8 800,00 €
ODCVL	Du 16 août au 27 août 2021 - Vars Saint Marie (Hautes-Alpes)	x		10-12 ans	12	8	8	96	110,00 €	880,00 €	7 040,00 €
ODCVL	Du 21 juillet au 01 août 2021 - Saint-Guénolé (Finistère)	x		10-12 ans	12	15	14	168	66,71 €	934,00 €	13 076,00 €
ODCVL	Du 02 août au 13 août 2021 - Meze (Hérault)	x		10-12 ans	12	10	10	120	93,40 €	934,00 €	9 340,00 €
LOISIRS CLUB	Du 07 juillet au 18 juillet 2021 - Châtelleraut (Vienne)	x		12-14 ans	12	20	20	240	42,00 €	840,00 €	16 800,00 €
LOISIRS CLUB	Du 02 août au 13 août 2021 - Châtelleraut (Vienne)			12-14 ans	12	15	15	180	56,00 €	840,00 €	12 600,00 €
Evasion Vacances Aventure	Du 13 juillet au 24 juillet 2021 - Village du Vieux Boucau (Landes)	x		14-16 ans	12	12	12	144	78,33 €	940,00 €	11 280,00 €
Evasion Vacances Aventure	Du 03 août au 14 août 2021 - Montalivet (Gironde)	x		14-16 ans	12	10	10	120	94,00 €	940,00 €	9 400,00 €
TOTAL						210	210	2476		15 584,00 €	183 320,80 €

* Prix unitaire de journée hors transport : hébergement hôtelier, activités chargées de personnel, animations et hors transports durant le séjour

Coût des séjours - petites vacances uniquement		
Prix de revient (par jour et par enfant)	Participations familiales (par jour et par enfant)	Déficit global sans subvention

Coût des séjours - été uniquement		
Prix de revient (par jour et par enfant)	Participations familiales (par jour et par enfant)	Déficit global sans subvention
74,04 €	23 086,87 €	160 233,93 €

participations par jour et par enfant : 9,32 €

Coût global des séjours		
Prix de revient (par jour et par enfant)	Participations familiales (par jour et par enfant)	Déficit global sans subvention
74,04 €	23 086,87 €	160 233,93 €

participations par jour et par enfant : 9,32 €

Ci-dessous, un graphique représentant la répartition des tarifs des familles ayant bénéficié d'un séjour de vacances :
La Caisse des écoles a reçu 210 candidatures (enfants) pour les colonies de vacances. 210 enfants sont partis.
La répartition des tarifs ci-dessus conforte l'idée d'une répartition représentative du 18^{ème} arrondissement ainsi que de la mixité sociale.



LES BONS VESTIAIRES 2021

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 78 € pour les familles au tarif 1 ; 66 € pour celles au tarif 2 et 55 € pour celles au tarif 3.

Sur l'année civile 2021, 1 062 € ont été délivrés aux familles (5 dont l'enfant est scolarisé à l'école 7 Rouanet et 11 dont l'enfant est scolarisé au 129 Belliard), 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. 16 familles ont été concernées : 6 au tarif 1 (78€) ; 4 au tarif 2 (66€) ; 6 au tarif 3 (55€). Ces données sont très inférieures à l'année 2019 et aux précédentes, la crise sanitaire ayant abouti à l'annulation d'un grand nombre de séjours en classes de découvertes.

Dans le compte administratif 2021, ces bons vestiaires ont fait l'objet d'une dépense en section de fonctionnement de 1 054,34 €.

LES SUBVENTIONS AUX PROJETS D'ÉCOLES

En 2021, 42 968 € ont été attribués aux écoles dans le cadre de projets pédagogiques de la manière suivante :

- Maternelles :	42 projets	18 870 €
- Élémentaires :	52 projets	16 585 €
- Polyvalentes :	18 projets	7 513 €

Des dossiers de demande de subvention ont été examinés par la commission ad hoc. Parmi ceux-ci, 112 projets ont fait l'objet d'une allocation de subvention en 2021. Le nombre de dossiers et le montant des subventions sont en très forte augmentation. Il s'agit néanmoins d'un rattrapage par rapport à l'année 2020 qui avait les écoles fermées près de deux mois lors du confinement.

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.

Ci-dessous le détail des projets pédagogiques qui ont fait l'objet d'une allocation de subvention :

FOURNITURE D'UN FRUIT A LA RÉCRÉ

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 les élémentaires Goutte d'Or, 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-midi dans le but :

- De réduire la durée du temps de midi par une matinée plus longue et, par conséquent, d'allonger le temps d'effcience 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 a donc été poursuivie encore en 2021.

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 est ajouté depuis décembre 2021.

ALIMENTATION DURABLE

Comme en 2020, la crise sanitaire de la Covid 19 a continué à impacter fortement l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique au printemps 2021.

Les objectifs en matière d'alimentation durable ne sont donc pas atteints. Néanmoins, la part de l'alimentation durable reste élevée.

Sur les périodes scolaires, l'alimentation durable représente 63 % des composantes servies : la part du bio est supérieure à 45 %, les viandes labellisées comptent pour plus de 12 % et les poissons issus de la pêche durable comptent pour près de 6 %.

Sur les périodes de petites vacances, l'alimentation durable représente un peu plus de 66 % des composantes servies : la part du bio est supérieure à 47 %, les viandes labellisées comptent pour 12,5 % et les poissons issus de la pêche durable comptent pour environ 6,5 %.

Pendant les grandes vacances d'été, l'alimentation durable représente un peu plus de 67 % des composantes servies : la part du bio avoisine les 49 %, les viandes labellisées comptent pour près de 13,5 % et les poissons issus de la pêche durable comptent pour un peu plus de 5 %.

Concernant les goûters, la part du bio s'élève à près de 70,5 %. Le chiffre est là encore en baisse. La baisse s'explique par les protocoles mis en place par le Ministère de l'éducation nationale ayant pour objectif de limiter les manipulations. En avril, mai et juin 2021, le pain bio a très rarement été utilisé pour les goûters, remplacés le plus souvent par des gâteaux emballés individuellement.

Pour information :

La charge alimentaire, pour le délégataire, s'établissait à 4 239 411 € en 2020-2021 (3 326 838 € pour l'année scolaire 2019-2020, année davantage impacté par la crise sanitaire avec la fermeture des écoles du 15 mars au 14 mai 2020) et le coût des denrées par repas était de 2,33 (2,10 € en 201-2020).

Pour rappel, la charge alimentaire pour le délégataire est de 5 690 K€ en 2019 ; elle était de 4 736 K€ en 2018.

Le coût des denrées par repas est de 2,67 € en 2019 ; il était de 2,14 € en 2018 et de 2,10 € en 2017.

Synthèse des principales mesures relative à l'alimentation durable sur l'année 2020-2021

- 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, servies 1 fois par mois, issues de la ferme de Louis, en Eure et Loire, et des terres du pays d'Othe venant directement de l'Yonne, ferme de Château Landon (77570 Château Landon) ;
 - 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 ;
 - 3 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) ;
 - En nouveauté, nous avons rajouté la Semoule Bio Local.
- 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 : courgette
- En ajout, la Semoule est désormais 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. Égrené, il est charolais et local, provenant de la Bourgogne ;
- 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^e 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^{ème} 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 dans 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.
- 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 €). Il s'agit d'équiper l'ensemble des écoles élémentaires et des collèges qui ne disposent pas de table de tri. Leur déploiement est prévu au début d'année 2022.

La collecte des biodéchets pour l'année scolaire 2020-2021

Le tableau ci-dessous décrit les quantités de biodéchets collectées au cours de l'année scolaire 2020-2021. La crise sanitaire, à travers l'application des protocoles sanitaires, a encore impacté la collecte. Néanmoins, en octobre 2020, le recrutement du cadre technique qualité en restauration collective a permis de remobiliser l'ensemble des acteurs (prestataire, gardiens, etc.). Un peu plus de 23 tonnes de biodéchets ont été collectés par Moulinot.

BAROMETRE COLLECTE DES BIO DECHETS OFFICES

	Année N-1	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	TOTAL
COLLEGE AIME CESAR		0	0	0	177	187	59	314	0	165	221	0	0	1123
COLLEGE MARIE CURIE								0		118	479	17	0	614
COLLEGE ANTOINE COYSEVOX		0	0	0	0	95	0	0	0	0	0	0	0	95
COLLEGE MAX DORMOY		454	247	381	311	430	131	481	85	292	383	0	0	3195
ECOLE CHARLES HERMITE		0	0	0	137	381	152	460	179	425	573	126	0	2433
ECOLE CLIGNANCOURT		0	0	0	0	305	80	125	0	0	0	0	0	510
ECOLE ELEMENTAIRE CAVE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ECOLE ELEMENTAIRE FRANCOISE DORLEAC A		0	0	15	97	286	119	244	79	155	225	102	0	1322
ECOLE ELEMENTAIRE JOSEPH DE MAISTRE		0	65	0	0	302	319	757	79	0	0	0	0	1522
ECOLE FOYATIER		0	0	19	25	0	0	0	0	0	0	0	0	44
ECOLE HOUDON		0	0	0	47	134	0	0	0	0	0	0	0	181
ECOLE MATERNELLE CARPEAUX		218	93	176	65	175	108	165	84	115	212	49	0	1460
ECOLE MATERNELLE CLOYS		0	0	0	66	242	103	250	62	155	195	37	0	1110
ECOLE MATERNELLE DUPLOYE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ECOLE MATERNELLE FRANCOISE DORLEAC		78	0	0	20	365	172	311	147	198	248	108	0	1647
ECOLE MATERNELLE JOSEPH DE MAISTRE		0	0	0	0	0	0	0	94	0	0	0	0	94
ECOLE MATERNELLE SAINT LUC		0	0	0	98	308	164	325	95	236	365	99	0	1690
ECOLE MAURICE GENEVOIS		142	115	283	242	365	224	277	62	190	441	57	0	2398
ECOLE PAJOL		0	0	0	0	50	86	153	92	67	135	43	0	626
ECOLE PIERRE BUDIN		22	299	367	477	456	139	332	98	210	270	72	0	2742
ECOLE SIMPLON		0	0	0	112	188	23	0	0	0	39	86	0	448
TOTAL tonnage	0	914	819	1241	1874	4269	1879	4194	1156	2326	3786	796	0	23254

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 » (exemple ci-après).

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

Dans un contexte de précarité des étudiants, accentué par la crise sanitaire, la Caisse des écoles a demandé à la SOGERES de pouvoir orienter ses dons à destination des étudiants.

L'association « Phenix » répondait à cette attente ; des denrées ont pu être fournies pour subvenir aux besoins de ce public.

OPÉRATION ÉTUDIANTS

21 254

REPAS DISTRIBUÉS

du 8 mars au 18 juin 2021



BRAVO

620

REPAS DISTRIBUÉS

par la cuisine centrale de Paris 18

sOgeres

phenix

Nous tenons à féliciter et à remercier toute l'équipe de la cuisine centrale de Paris 18 pour s'être mobilisée autour de ce projet solidaire à destination des étudiants. Une opération qui s'inscrit aussi dans nos engagements pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Bien cordialement.

Lydia Radix
Directrice Générale Ecoles & Universités

Franck Richard
Directeur Régional Paris Ile-de-France



Attestation de don de produits alimentaires aux associations habilitées à mettre en œuvre l'aide alimentaire

Conformément aux prescriptions fiscales relatives à la réduction d'impôts prévue à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI), la valorisation des dons en nature « relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ». L'organisme donateur et l'organisme bénéficiaire renseignent conjointement cette attestation qui permet de justifier de la réalité d'un don de produits alimentaires ouvrant droit au bénéfice de réduction d'impôt prévu à l'article 238 bis du CGI.

Opération de ramasse
<p>Date de prise en charge : 9 avril 2021</p> <p>Nom et adresse du site de ramasse : CUISINE CENTRALE SOGERES</p> <p>72 bis rue Riquet</p> <p>75018 Paris</p> <p>Produits acceptés par l'organisme bénéficiaire : produits alimentaires frais</p> <p>pour un total de 300 kg</p>
Organisme donateur
<p>Nom de l'organisme donateur : CUISINE CENTRALE SOGERES</p> <p>Adresse :</p> <p>72 bis rue Riquet</p> <p>75018 Paris</p>
Organisme bénéficiaire
<p>Nom de l'organisme bénéficiaire : Les restaurants du Cœur les Relais du Cœur Paris</p> <p>Adresse : 4 cité d'Hauteville 75010 Paris</p> <p>Je soussignée, Françoise Haouzi, responsable dons pour les gens de la rue, certifie avoir accepté les produits cédés gratuitement cités ci-dessus.</p> <p>A Paris, le 12 avril 2021</p> <p>Les restaurants du cœur - les relais du cœur 4 cité d'Hauteville - 75010 Paris tél : 01 53 24 51 51 Association loi 1901 Siret : 423 33 292 00011</p> <p><i>F. Haouzi</i></p>



Attestation de don de produits alimentaires aux associations habilitées à mettre en œuvre l'aide alimentaire

Conformément aux prescriptions fiscales relatives à la réduction d'impôts prévue à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI), la valorisation des dons en nature « relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ». L'organisme donateur et l'organisme bénéficiaire renseignent conjointement cette attestation qui permet de justifier de la réalité d'un don de produits alimentaires ouvrant droit au bénéfice de réduction d'impôt prévu à l'article 238 bis du CGI.

Opération de ramasse
<p>Date de prise en charge : 7 avril 2021</p> <p>Nom et adresse du site de ramasse : CUISINE CENTRALE SOGERES</p> <p>72 bis rue Riquet</p> <p>75018 Paris</p> <p>Produits acceptés par l'organisme bénéficiaire : sauté de dinde, rôti de veau, purée épland et fromage blanc</p> <p>pour un total de 307,6 kg</p>
Organisme donateur
<p>Nom de l'organisme donateur : CUISINE CENTRALE SOGERES</p> <p>Adresse :</p> <p>72 bis rue Riquet</p> <p>75018 Paris</p>
Organisme bénéficiaire
<p>Nom de l'organisme bénéficiaire : Les restaurants du Cœur les Relais du Cœur Paris</p> <p>Adresse : 4 cité d'Hauteville 75010 Paris</p> <p>Je soussignée, Françoise Haouzi, responsable dons pour les gens de la rue, certifie avoir accepté les produits cédés gratuitement cités ci-dessus.</p> <p>A Paris, le 13 avril 2021</p> <p>Les restaurants du cœur - les relais du cœur 4 cité d'Hauteville - 75010 Paris tél : 01 53 24 51 51 Association loi 1901 Siret : 423 33 292 00011</p> <p><i>F. Haouzi</i></p>



Bon de Réception -

Donateur

Bénéficiaire du don

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquat
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 39

Produit	Poids
Poulet de dinde	15 Kilos
Haricots verts	20 Kilos
Pâtes	30 Kilos
Fromages	5 Kilos
Pain l'évêque	5 Kilos
Guacamole	10 Kilos
Gâteau Fromage	30 pièces

Récupération de la marchandise effectuée le 21/05/2021 à 15h
par Sogeres dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

NB : la valorisation des dons de denrées, de matériels, de prestations effectuées à titre gratuit est sous la responsabilité du DONATEUR.

Pour La cuisine centrale

Signature :

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquat
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 39

Pour L'association

Signature :

PHENIX SAS - 10 avenue de Chilly, 75017 Paris - +33 (0)1 40 38 22 25 - contact@phenixparis.com
www.phenixparis.com - R.C.S. Paris 9 801 221 900



Bon de Réception -

Donateur

Bénéficiaire du don

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquat
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 39

Produit	Poids
Concombre Brut	20 Kg
veg carmentien	64,8 Kg
Pure pomme fraîche	23 Kg

Récupération de la marchandise effectuée le 02/04/2021 à 13h
par dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

NB : la valorisation des dons de denrées, de matériels, de prestations effectuées à titre gratuit est sous la responsabilité du DONATEUR.

Pour La cuisine centrale

Signature :

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquat
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 39

Pour L'association

Signature :

PHENIX SAS - 10 avenue de Chilly, 75017 Paris - +33 (0)1 40 38 22 25 - contact@phenixparis.com
www.phenixparis.com - R.C.S. Paris 9 801 221 900



Bon de Réception -

Donateur

Bénéficiaire du don

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquet
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 30

Produit	Poids
SALADE COLESALAW	25 Kilo
Carotte A.G.B	12 Kilo
Jambon Dinde	10 Kilo
Jambon Porc	3 Kilo
Lentille	44 kilo

Récupération de la marchandise effectuée le 26/03/2021 à 14h
par, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

NB : la valorisation des dons de denrées, de matériels, de prestations effectuées à titre gratuit est sous la responsabilité du DONATEUR.

Pour La cuisine centrale
Signature :

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquet
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 30
PHENIX SAS

Pour L'association
Signature :

26/03/2021
Epouse Soldani



Bon de Réception -⁽¹⁾

Donateur

Bénéficiaire du don

HUMANITY DIASPO

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquet
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 30

Produit	Poids
Chipolates	8 kg
Chou Rouge	19 kg
Roti Dinde cuit	19 kg
Sauce Chili	3,5 Kilo
Roti Porc	1,5 Kg

Récupération de la marchandise effectuée le 19/03/2021 à 13h
par, dans le respect des normes sanitaires en vigueur.

NB : la valorisation des dons de denrées, de matériels, de prestations effectuées à titre gratuit est sous la responsabilité du DONATEUR.

Pour La cuisine centrale
Signature :

Cuisine Centrale de Paris 18^{ème} - Sogeres
72 bis rue Riquet
75018 PARIS
Tél. 01 40 37 02 15 - Fax 01 40 38 43 30
PHENIX SAS

Pour L'association
Signature :

19/03/2021

LA COMMISSION RESTAURATION

En 2021, la Caisse des écoles a organisé 3 commissions restauration : elles se sont réunies en février, juin et en décembre.

Les comptes rendus des commissions restauration de la Caisse des écoles sont disponibles sur le site internet www.cde18.fr.

En plus des directions des établissements scolaires, la Caisse des écoles invite aux commissions restauration les représentants de 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. 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. Ces menus étant moins consommés par les enfants, cet ajout a pour objectif d'atteindre la satiété des enfants. 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.

Lors de la dernière commission restauration de l'année 2021, une restitution des conclusions de l'étude réalisée par ESPELIA, sur l'avenir de la restauration scolaire dans le 18^{ème} arrondissement de Paris, a été présentée aux représentants de parents d'élèves.

LA COMMISSION DES MENUS

En 2021, la Caisse des écoles a organisé 6 commissions des menus. Elles se sont réunies en janvier, février, mars, juillet, septembre et novembre 2021.

En plus des directions des établissements scolaires, la Caisse des écoles invite aux commissions des menus les représentants de 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 respect du cahier des charges. Compte tenu de la crise sanitaire, du confinement y afférent, toutes les commissions des menus se sont tenues par moyen de visioconférence, une fois sans les représentants de parents d'élèves.

Bilan social 2021

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.

En 2021, seuls les personnels de restauration du collège Daniel MAYER (un chef de cuisine et une employée de restauration) sont des agents publics de la Caisse des écoles depuis le 1^{er} septembre 2021.

Au 31 décembre 2021, la Caisse des écoles est un établissement public local comprenant 17 agents dont 6 fonctionnaires territoriaux et 11 contractuels de droit public, parmi lesquels 6 vacataires à temps non-complets (5 pour la prestation goûters élémentaires et 1 pour la communication).

En décembre 2021, la Caisse des écoles a procédé au recrutement de 4 agents supplémentaires (1 chef de cuisine pour le collège Aimé CESAIRE ainsi que 3 employées de restauration).

CDE18		CG 2021 (données présentées en dialogue de gestion)						Commentaires sur évolution 2021 / 2020
		Entrées (ETPT)		Sorties (ETPT)		Nb ETPT 2021		
		Total	dt titulaires	Total	dt titulaires	Total	dt titulaires	
Fonctions	Cat.	(c')	(d')	(e')	(f')	(g')=(a+c'-e')	(h')=(b+d'-f')	
Supports	A	0,00	0,00	0,00	0,00	1,00	1,00	
	B	0,75	0,00	0,00	0,00	2,00	0,00	Qualiticien en année complète sur 2021
	C	0,21	0,00	1,00	0,00	5,46	5,00	fin apprentissage communication remplacé par vacances
	TOTAL	0,96	0,00	1,00	0,00	8,46	6,00	
Opérationnelles	A	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	B	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
	C	1,61	0,33	0,33	0,00	2,62	0,33	2 agents Collège MAYER (0,52 ETPT) au 1er septembre 2021 + 5 agents goûters en année complète (+1,28) - goûters année 2020 tronquée par le COVID (0,34)
	TOTAL	1,61	0,33	0,33	0,00	2,62	0,33	
Total CDE		2,57	0,33	1,33	0,00	11,08	6,33	

Compte	Libellé compte	En euros (référence : compte de gestion de l'année N)
	Chapitre 11 : charges à caractère général	
611	Contrats de prestations de services avec des tiers	5 242 901,00
6184	Versement à des organismes de formation	10 609,00
637	Fonds de solidarité handicapés	
	Total dépenses de personnel imputées au chapitre 11	5 253 510,00
	Chapitre 12 : charges de personnel et frais assimilés	
6218	Personnel extérieur au service	
633	Impôts, taxes et versements assimilés sur rémunérations	
641	Rémunération du personnel	288 616,02
	6411 - Personnel titulaire	195 232,42
	6413 - Personnel non titulaire	81 805,50
	6416 - Emplois d'insertion	
	6417 - Rémunération des apprentis	11 578,10
645	Charges de Sécurité Sociale et de Prévoyance	101 897,36
647	Total charges exceptionnelles	1 292,53
	dont 6473 - allocations de chômage	0,00
	dont 6475 - médecine du travail, pharmacie	1 292,53
648	Autres charges de personnel	8 356,00
divers	Total des autres charges imputées au chapitre 12	
	Total dépenses de personnel imputées au chapitre 12	400 161,91
	TOTAL	5 653 671,91

Total dépenses de fonctionnement	8 664 158,13
Ratio dépenses de personnel / dépenses de fonctionnement	65%

LISTE DES EMPLOIS OUVERTS A LA CAISSE DES ECOLES :

Date de délibération*	Fonction	Durée hebdo.	Filière	Catégorie	Libellé du ou des grades possibles pour ce poste	Grade de l'agent qui occupe le poste	son statut *1
10/12/2007	Directeur / Directrice	35h	adm	A	Cadre d'emplois des attachés et attachés principaux	attaché principal	titulaire
10/12/2007	Directeur / Directrice adjoint(e) en charge des finances	35	adm	B	Cadre d'emplois des rédacteurs et rédacteurs principaux	rédacteur	CDI
10/12/2007	Agents en charge de la facturation	35h	adm	C	Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints administratifs principaux	Adj adm principal 2ème classe	titulaire
10/12/2007	Agents en charge de la facturation	35h	adm	C	Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints administratifs principaux	Adj administratif	titulaire
10/12/2007	Agents en charge de la facturation	35h	adm	C	Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints administratifs principaux	Adj administratif	titulaire
10/12/2007	Agents en charge de la facturation	35h	adm	C	Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints administratifs principaux	Adj administratif	titulaire
10/12/2007	Secrétaire	35h	adm	C	Cadre d'emplois des adjoints administratifs et adjoints administratifs principaux	Adj administratif	titulaire

10/12/2007	Gardien	35h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI
11/07/2019	Commis de cuisine	10h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	non titulaire
11/07/2019	Commis de cuisine	10h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	non titulaire
11/07/2019	Commis de cuisine	10h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	non titulaire
11/07/2019	Commis de cuisine	10h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	non titulaire
11/07/2019	Commis de cuisine	10h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	non titulaire
28/10/2019	Chargé de communication	35h	adm	C	Cadre d'emploi des ajoints administratifs	Adjoint administratif	Apprenti
11/02/2020	Cadre Technique	35h	tech	B	Cadre d'emplois des ingénieurs et techniciens	Technicien territorial	CDI

05/07/2021	Second de cuisine	35h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique principal de 2ème classe	CDI
05/07/2021	Aide de cuisine	35h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI
nov dec 2021	Chef de cuisine	35h	tech	B	Cadre d'emplois des agents de maîtrise	agent de maîtrise/ adjoint tech	
nov dec 2021	Second de cuisine	35h	tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique principal de 2ème classe	
nov dec 2021	Employée De Restauration		tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI
nov dec 2021	Employée De Restauration		tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI
nov dec 2021	Employée De Restauration		tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI
nov dec 2021	Employée De Restauration		tech	C	Cadre d'emplois des adjoints techniques	Adjoint technique	CDI

Rapport financier 2021

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

Le résultat de l'exercice 2021 :

Le Comité de gestion de la Caisse des écoles a, lors de sa séance du 7 avril 2022, approuvé et arrêté le compte administratif 2021 tant en dépenses qu'en recettes aux chiffres suivants :

Section Fonctionnement	Exécution du budget :
- Recettes	13 088 118,69 €
- Dépenses	9 840 029,42 €

Section Investissement	Exécution du budget :
- Recettes	824 175,75 €
- Dépenses	269 163,26 €

Les restes à réaliser en dépenses d'investissement s'élèvent à 79 731,08 €

Les excédents cumulés au 31 décembre 2021 sont arrêtés à :	
- Fonctionnement	+ 3 248 089,27 €
- Investissement :	+ 555 012,08 €

Les faits marquants sont rappelés :

En 2021, à compter du 1^{er} mars jusqu'au 30 juin, il a fallu fournir des repas pour des lycéens du lycée Rabelais accueillis temporairement au 113 rue Championnet. Cette prestation a fait l'objet d'une convention pour la prise en charge et le remboursement par le Lycée. Au 1^{er} septembre 2021, la Caisse des écoles a repris en gestion le service de restauration scolaire du collège Daniel Mayer, jusqu'alors autonome. La Ville de Paris a dû réaliser en urgence des travaux afin que les repas puissent être produits sur site. Cette reprise en gestion a généré un premier recrutement d'un chef de cuisine par la Caisse des écoles.

En 2021, la Caisse des écoles a réalisé de très nombreux investissements, très supérieurs aux années antérieures (6 lignes de self notamment).

Parmi les dépenses de fonctionnement, les charges à caractère général sont arrêtées à 9 220 961,07 €, la masse salariale à 478 384,02 €, les charges de gestion courante à 59 699,35 €, les provisions pour risques et charges à 42 000,00 € et les dotations aux amortissements à 38 984,98.

Parmi les recettes de fonctionnement, les séjours de vacances sont arrêtés à 23 086,87 €, les ventes de repas à 27 172,49 €, les subventions de la Ville de Paris à 9 453 030,89 €, la redevance d'occupation de la Cuisine Centrale à 35 000,00 €, les adhésions à la Caisse des écoles à 120,00 €, les autres charges de gestion courante à 6 602,06 €, les pénalités et autres produits exceptionnels à 317 332,87 €, le remboursement de charges sociales à 3 072,00 € et l'amortissement d'une subvention transférable à 790,00 €.

Parmi les dépenses d'investissement, l'acquisition de logiciels et matériels informatiques est arrêtée à 28 519,52 €, le mobilier à 2 519,04 €, l'acquisition de six lignes de self (Budin, Oran, De Girard, 50 Vauvenargues, Dorléac A, Dorléac B) ainsi que d'autres matériels de cuisines (brocs et plateaux inox) à 226 564,98 €. Les installations et aménagements sont arrêtés à 10 769,72 € et l'amortissement de la subvention d'investissement à 790,00 €.

Parmi les recettes d'investissement, le produit du FCTVA est arrêté à 16 347,49 € et les amortissements des investissements passés sont arrêtés à 38 984,98 €.

1. Subvention de la restauration scolaire	2018	2019	2020	2021	2022	Evol.2022/2021
Subvention restauration délibérée en N-1 pour année N	7 788 318 €	8 940 599 €	9 135 717 €	9 219 893 €	9 084 800 €	-1,5%
Solde subvention restauration N-1	238 402 €					
Subvention restauration délibérée courant année N		222 872 €		86 380 €		-100,0%
p.m. Subvention Séjours N-1 versée en N	142 811 €	175 341 €	144 887 €	146 758 €	130 000 €	-11,4%
p.m. Autres subventions inscrites au cpte 7474	€ 0	€ -	€ -			

2. Données d'activité	CG 2018	CG 2019	CG 2020	CG 2021	BP 2022	Evol. BP 22/21
Nombre de repas TOTAL (y.c. repas 1/3)	2 211 926	2 068 119	1 401 258	1 833 420	1 806 000	-1,5%
dont repas subventionnés	2 203 486	2 064 677	1 399 918	1 833 420	1 806 000	-1,5%
Nombre repas enfants facturés (jours de classes)	1 943 783	1 907 169	1 184 376			
Tarif moyen facturé par repas enfants	2,63 €	2,87 €	3,08 €	#DIV/0!	#DIV/0!	
Prix de revient / repas	4,44 €	4,71 €	5,92 €	5,21 €	5,76 €	10,5%
Recettes familiales (Données CDE)	5 112 958 €	5 467 822 €	3 644 025 €	3 224 €	133 678 €	4045,8%
Dépenses alimentaires (6023, 60623) sans le H.R.	427 €	194 €	- €	23 617 €	25 000 €	5,9%
(611)y.c goûters subventionnés				4 239 411	4 500 000	6,1%
Coût denrée CDE	0,00 €	0,00 €	0,00 €	2,33 €	2,51 €	7,8%
Moyenne Paris	1,88 €	1,99 €	2,06 €			

3. Données financières		CG 2018	CG 2019	CG 2020	CG 2021	BP 2022	Evol. BP 22/21
Fonctionnement	Total dépenses	10 082 917 €	9 972 869 €	8 662 013 €	9 840 029 €	10 731 738 €	9,1%
	Total recettes	8 673 914 €	9 635 501 €	9 535 888 €	9 866 207 €	9 757 388 €	-1,1%
	Resultat de fonctionnement	€ (1 409 003)	€ (337 369)	€ 873 875	€ 26 178	€ (974 350)	-3822,1%
	Taux d'exécution BP en fonctionnement	91,3%	105,2%	90,1%	99,0%		-100,0%
	Excédents cumulés antérieurs fin N-1	€ 4 094 409	€ 2 685 406	€ 2 348 037	€ 3 221 912	€ 3 248 090	0,8%
	Excédents cumulés fin N (y.c. résultat de N)	€ 2 685 406	€ 2 348 037	€ 3 221 912	€ 3 248 090	€ 2 273 740	-30,0%
Activités hors restauration	Dépenses	264 585 €	233 398 €	365 253 €	286 021 €	329 552 €	15,2%
	Recettes	326 120 €	207 245 €	172 690 €	170 099 €	153 000 €	-10,1%
	Resultat de fonctionnement HR	€ 61 535	€ (26 153)	€ (192 563)	€ (115 922)	€ (176 552)	52,3%
Investissement	Total dépenses	43 688 €	99 656 €	63 620 €	269 163 €	131 790 €	-51,0%
	Total recettes	30 793 €	32 261 €	50 618 €	55 332 €	85 471 €	54,5%
	Resultat d'investissement	€ (12 895)	€ (67 395)	€ (13 002)	€ (213 831)	€ (46 319)	-78,3%
	Taux d'exécution BP	94,0%	294,4%	44,0%			
	Excédents cumulés antérieurs fin N-1	€ 874 791	€ 861 896	€ 794 501	€ 781 500	€ 567 669	
Excédents cumulés fin N (y.c. résultat de N)	€ 861 896	€ 794 501	€ 781 500	€ 567 669	€ 521 350		

4. Trésorerie	31/12/2018	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021	Prév Fin 2022
Compte au trésor (515)	3 301 303 €	6 642 843 €	6 411 548 €	€ 9 214 333	€ 1 015 645

5. Impayés et couverture du risque		31/12/2018	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021		
Impayés	Montant des impayés cumulés	140 283 €	145 855 €	114 251 €	93 447 €		
	dont montants des impayés de 5 ans et +	22 847 €	22 326 €	28 585 €	11 198 €		
Créances		CG 2018	CG 2019	CG 2020	CG 2021	BP 2022	Evol. BP 22/21
	Pertes sur créances irrécouvrables (654)	134 078 €	14 814 €	19 177 €	14 642 €	50 000 €	241,5%
	Titres annulés sur exercices antérieurs (673)	27 333 €	- €	- €	- €	1 000 €	
	Total (654 +673)	€ 161 411	€ 14 814	€ 19 177	€ 14 642	€ 51 000	248,3%
Provisions	Provision pour risque d'impayés (6817)	50 000 €	50 000 €	- €	42 000 €	- €	-100,0%
	Reprise sur provisions (7817)	110 000 €	70 000 €	15 000 €	- €	- €	
	Total (6817-7817)	€ (60 000)	€ (20 000)	€ (15 000)	€ 42 000	€ -	-100,0%
		31/12/2018	31/12/2019	31/12/2020	31/12/2021		
	Provision dépréc. comptes débiteurs (4961)	66 358 €	46 358 €	31 358 €	73 358 €	124 358 €	
	Solde Provisions cumulés :		46 358 €	31 358 €	73 358 €	73 358 €	