



caisse  
des écoles  
Paris Onze

# Commission des menus

## 17 novembre 2025

# Commission des menus

## Compte rendu de la séance du 17 novembre 2025

### 1. Rappel du cadre

La commission des menus s'est réunie le **17 novembre 2025** au sein du collège Pilâtre de Rozier, dans le 11<sup>e</sup> arrondissement.

L'objectif de la séance était :

- de partager un temps d'observation et de dégustation du repas servi ce jour-là ;
- de présenter les actualités de la Caisse des écoles du 11<sup>e</sup> (marchés alimentaires, organisation de la production, ressources humaines) ;
- d'échanger autour de l'**alternative végétarienne** et de son organisation concrète dans les écoles ;
- de présenter le **bilan du gaspillage alimentaire 2024-2025** et les pistes d'action qui en découlent ;
- de présenter le prochain cycle des menus (novembre-janvier).

La liste des personnes présentes est consultable en annexe.

### 2. Menu dégusté et premiers échanges

Menu du jour :

- Entrée : coleslaw (carottes râpées, chou, raisins, sauce)
- Plat : couscous végétarien (semoule, carottes, courgettes, pois chiches)
- Fromage : tome grise à la coupe
- Dessert : 2 clémentines

Les parents présents indiquent que le repas est **jugé bon** par les enfants comme par les adultes.

Sur le couscous végétarien, plusieurs points sont rappelés :

- les **pois chiches** constituent l'élément principal de **protéines** ;

- ils sont répartis dans les bacs gastro de façon homogène afin que chaque louche serve une quantité équivalente à chaque enfant ;
- l'apport protéique se raisonne **à la semaine** : pois chiches + semoule + fromage permettent de couvrir les besoins ;
- il est rappelé que les enfants **ne sont pas carencés en protéines** compte tenu de la structure hebdomadaire des menus.

## Le pain

Concernant le pain, les éléments suivants sont précisés :

- le pain est **bio**, fourni par un boulanger industriel spécialisé en restauration collective, compte tenu des volumes (8 300 repas/jour) ;
- il s'agit d'un **pain blanc**, mieux consommé par les enfants ;
- le choix d'un pain aux céréales pour tous n'est pas soutenable financièrement et serait, d'expérience, moins mangé ;

## Production et remise en température

- Les **entrées** sont réalisées directement sur les sites disposant d'agents de préparation.
- La **remise en température** des plats en liaison froide repose sur des fiches techniques qui indiquent durée et température cibles ; cependant, en cas d'absences ou de contraintes de personnel, il n'est pas toujours possible de suivre ces fiches à la lettre, ce qui suppose un ajustement pragmatique sur le terrain.

## 3. Actualités de la Caisse des écoles

### 3.1 Arrivée de la nouvelle diététicienne

À compter du **1<sup>er</sup> décembre 2025**, la Caisse des écoles accueille une nouvelle diététicienne, Madame **Maud Riaud**.

Ses missions :

- élaboration des menus et suivi du plan alimentaire ;
- animations nutritionnelles dans les écoles ;
- recueil et analyse des retours des élèves, des parents et des agents de cuisine ;

- contribution au suivi de l'appréciation des repas et à l'ajustement des recettes.

### 3.2 Nouveaux marchés alimentaires

Le nouveau marché alimentaire a démarré début novembre 2025 (et à partir de janvier 2026 pour les fruits et légumes frais) ; les nouveaux produits et nouvelles recettes commenceront à être déployés à partir du **1<sup>er</sup> décembre**, en particulier sur l'offre végétarienne.

### 3.3 Recrutements et réorganisation des équipes

Plusieurs recrutements et mobilité internes ont été réalisés depuis l'été dernier afin de monter en compétence la production, notamment pour la généralisation de l'alternative végétarienne :

Un recrutement d'une nouvelle responsable RH pour la Caisse des écoles est également prévu pour février 2026.

## 4. Information des enfants et signalétique

Sur les sites disposant de self, des **écriteaux** indiquent :

- la nature du plat ;
- la composition du plat chaud ;
- la distinction entre entrées avec et sans sauce ;
- parfois deux tailles d'entrées (petite / grande portion).

Cette signalétique est en place au collège et doit être déployée **progressivement en élémentaire**, en fonction de la configuration de chaque ligne de self (place disponible sur le linéaire).

## 5. Alternative végétarienne : organisation et échanges

### 5.1 Rappel du cadre

La Caisse des écoles du 11<sup>e</sup> applique les directives de la Ville de Paris :

- **2 repas végétariens pour tous par semaine,**
- et une **alternative végétarienne** jusqu'à 5 jours sur 5 dans les restaurants qui proposent plusieurs menus.

L'alternative végétarienne est :

- **un plat complet**, construit pour être **équivalent nutritionnellement** au plat avec viande ;
- **un enjeu majeur** à la fois environnemental, social et économique.

## 5.2 Choix des enfants et spécificités des maternelles

Les échanges ont porté sur :

- la réalité du **libre choix du convive** :
  - en élémentaire et collège, l'enfant choisit ;
  - en maternelle, le service est **à table** et les enfants **ne sont pas toujours en capacité de choisir** ;
- la question des **effectifs** :
  - une alternative végétarienne proposée à environ **30 %** des repas signifie qu'un tiers des élèves peut choisir ce plat ;
  - certains parents s'inquiètent du fait que des enfants puissent se retrouver sans plat carné si les choix ne sont pas anticipés.

Plusieurs pistes ont été évoquées :

- possibilité de **table dédiée « végé »** pour simplifier le service en maternelle ;
- réflexion sur **l'organisation du service** pour éviter le sentiment de « récupérer ce que les autres n'ont pas voulu » (cas où les derniers servis ont moins de choix).

### 5.3 Demande de certains sites / hétérogénéité ressentie

Des retours contrastés selon les écoles (trop ou pas assez) :

- un rappel est fait que les écoles sont livrées en liaison froide par les **cuisines centrales**, avec un **même pourcentage d'alternative végétarienne pour tout l'arrondissement** : il n'est pas possible de moduler précisément école par école.

La Caisse des écoles se déclare ouverte à :

- augmenter la part de végétarien dans les menus si une demande **clairement majoritaire** se dégage à l'échelle de l'arrondissement ;
- travailler sur la **répartition des services** pour que les mêmes enfants ne soient pas toujours servis en premier ou en dernier.

### 5.4 Sens donné aux repas végétariens

Un point important est soulevé :

- il est nécessaire de **mieux expliquer aux enfants le sens des plats végétariens** :
  - chance de goûter un plat nouveau ;
  - impact environnemental positif ;
  - diversité des goûts.

L'idée d'utiliser les outils de la Ville (**Catalogue climat**) est rappelée : les directeurs d'école peuvent y choisir des activités gratuites en lien avec ces thématiques.

## 6. Gaspillage alimentaire : résultats et pistes d'action

### 6.1 Méthodologie Kikléo

La Caisse des écoles travaille avec la startup **Kikléo** pour mesurer le gaspillage sur les plateaux :

- les plateaux des enfants sont scannés (photo classique + infrarouge) avant de passer à la poubelle ;
- le dispositif permet d'estimer le **poids des aliments jetés** ;

- l'indicateur principal est le **grammage jeté par plateau (g/convive)** ;
- 5 écoles ont été suivies en 2024-2025 : Beaumarchais, Cavaignac, Saint-Bernard, Saint-Maur et Saint-Sébastien, sur quatre périodes de 3 semaines.

## 6.2 Bilan global

Principaux chiffres présentés :

- **Gaspillage moyen** : 83,5 g par plateau, soit l'ordre de grandeur de la moyenne nationale ;
- Un plateau plein représente 350–400 g ;
- Sur l'année, cela correspond à environ **5 tonnes** jetées pour les 5 écoles suivies ;
- La captation moyenne est de 78 % des plateaux, ce qui donne une mesure fiable.

Évolution saisonnière :

- octobre : ~100 g/plateau (période d'adaptation de début d'année) ;
- décembre : ~70 g/plateau ;
- mars : ~81 g/plateau ;
- juin : ~85–88 g/plateau (légère remontée, à interpréter avec prudence compte tenu d'une captation un peu plus faible).

## 6.3 Différences entre sites

Les écarts entre écoles sont marqués :

- **Saint-Bernard** : 62,8 g/convive (site le plus performant, en dessous de la moyenne nationale) ;
- **Cavaignac** : 68,6 g/convive ;
- **Saint-Sébastien** : 77,1 g/convive, avec une nette amélioration après la première période ;
- **Saint-Maur** : 91,9 g/convive, mais trajectoire en nette baisse au fil de l'année, notamment sur le fromage ;
- **Beaumarchais** : 110,5 g/convive, avec un niveau de gaspillage plus élevé que les autres sites, ce qui en fait un site prioritaire d'action et de suivi (environ 31 % de la masse totale mesurée).

Le message clé présenté est que :

- les résultats dépendent **beaucoup de l'animation de la cantine** (présence et implication des animateurs, organisation du temps de repas) ;
- l'animation du temps de repas relève des services de la Ville / CCAS ; la Caisse des écoles poursuit avec eux un travail de coordination étroite pour améliorer encore ces résultats.

#### 6.4 Quels aliments sont le plus gaspillés ?

Les analyses montrent que :

- les **légumes** (brocolis, courgettes, petits pois...) sont beaucoup jetés, surtout lorsqu'ils sont servis vapeur ou avec une sauce peu appréciée ;
- les **plats composés** peuvent être très gaspillés lorsqu'ils sont mal calibrés (parmentiers, gratins, certaines recettes végétariennes) ;
- à Saint-Maur, le **fromage** était très gaspillé quand il était servi dans la même coupelle que l'entrée ; ce point a été corrigé ;
- le **pain** est un poste de gaspillage récurrent, notamment lorsqu'il est proposé en libre-service sans consigne.

Des **actions correctives** ont déjà été engagées :

- adaptation des portions ;
- révision de certaines recettes et associations (éviter plat + accompagnement très proches en texture, par exemple double purée) ;
- ajustements de présentation (crudités, feuilles de salade « décoratives » souvent non consommées).

La Caisse des écoles se fixe comme objectif de **réduire le gaspillage d'environ 20%** sur les années à venir, avec une cible autour de **65-70 g/plateau** sur les sites mesurés.

## 7. Sur le prochain cycle des menus (novembre-janvier)

Une présentation globale est faite à l'ensemble des participants. L'ensemble des attendus est rappelé : respect des recommandations du GEM-RCN, deux repas végétariens par semaine, alternative végétarienne les jours où de la viande ou du poisson sont servis, accent sur la saisonnalité.

### 7.1 Utilisation du sel

Réponse apportée :

- **il n'y a pas de sel à disposition** des enfants dans les réfectoires ;
- les plats sont salés en cuisine, en respectant les **recommandations nationales** (nutrition/santé).

### 7.2 Céréales complètes, quinoa, millet

Des parents demandent l'introduction de riz complet, millet, quinoa...

Réponse :

- le **millet** n'est pas retenu à ce stade ;
- le **quinoa** a été testé mais reste très peu consommé/apprécié des enfants ;
- la difficulté est de concilier **prévention du gaspillage** et expérimentation : des essais ponctuels restent possibles, mais les produits qui ne sont pas mangés ne peuvent pas être généralisés.

### 7.3 Soupes

Question : la Caisse des écoles a-t-elle le matériel pour proposer de la soupe ?

- Le nouveau marché permet d'acheter les ingrédients nécessaires ;
- En revanche, il reste à **équiper les sites en soupières** adaptées ce qui représente un investissement conséquent ;
- Rappel de l'organisation : **23 cuisines en liaison froide** alimentées par **2 cuisines centrales**, livrées par des chauffeurs.

## 7.4 Lave-vaisselle et matériel

En cas de panne de lave-vaisselle dans une école :

- en cas de panne, le délai d'approvisionnement des pièces peut aller de **1 semaine à 1 mois** ;
- pendant ce laps de temps, il est parfois nécessaire de recourir **temporairement à du matériel jetable** ;
- la Caisse des écoles ne peut pas **remplacer l'ensemble du parc de machines d'un coup**, mais un effort de **maintenance préventive renforcée** est engagé pour limiter les pannes.

## 8. Clôture de la séance

En conclusion, la commission des menus a permis :

- de constater la **qualité globale du repas servi** et la robustesse des apports nutritionnels, y compris sur les menus végétariens ;
- de partager les **évolutions en cours** (nouvelle diététicienne, nouveaux marchés, renforcement des équipes de production) ;
- de poser les bases d'un travail continu sur **l'alternative végétarienne**, en tenant compte des contraintes de service, notamment en maternelle ;
- de présenter des **données chiffrées précises** sur le gaspillage et les premières actions déjà engagées pour le réduire.

La Caisse des écoles rappelle sa volonté de **faire vivre la commission des menus** comme un lieu d'échange régulier entre familles, équipes éducatives, élus et services, pour améliorer en continu la qualité des repas et le fonctionnement des cantines du 11<sup>e</sup> arrondissement.

## Annexe : Liste des personnes présentes

Nom / Prénom	Fonction
MOREAU Grégory	Adjoint au Maire chargé de l'alimentation durable
CORSIA Jean-Pierre	Adjoint au Maire chargé de la démocratie, de la participation et de la prospective
DUBREUIL Alice	Chargée de mission affaires scolaires et alimentation durable - Cabinet du Maire du 11 <sup>e</sup> arrondissement
LEGRAND Paul	Directeur de la Caisse des écoles du 11 <sup>e</sup> arrondissement
CISSOKO Lassana	Directeur alimentation et qualité (CDE11)
DENKEY Tunde	Responsable de production (CDE11)
NOUDELMANN Suzanne	Caisse des Écoles - Commission des menus
MALEZIEUX Odile	Caisse des Écoles - Commission des menus
GREMILLET Jean-Michel	FCPE Collège Beaumarchais
KARPF Ezéquiel	Parent élu SAINT BERNARD
LEBRUN Wenefrid	FCPE Alexandre Dumas
CHARLET Christophe	FCPE Pilatre
LAMANDE PIVAUT Brigitte	DDEN Paris 11e
ADAMS Mary	Parent élue FCPE 11 Bis Parmentier Élémentaire
AKOUZ Camille	Parent élue FCPE Maternelle Richard Lenoir
LABORDE Elisabeth	FCPE Maternelle Richard Lenoir
GAUTIER Marie	FCPE Maternelle Richard Lenoir