



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