

La GAZETTE



Encore +
d'infos pour
les parents

de la CAISSE DES ÉCOLES

Il n'y a pas de passagers sur le vaisseau Terre, nous sommes tous des membres de l'équipage. Marshall McLuhan (1911-1980)

du 15^e



Philippe Goujon

Président, Caisse des écoles 15^e

Les évolutions des pratiques de consommation nous conduisent à nous inscrire dans une démarche de **développement durable** où les enjeux de la restauration sont d'abord ceux de **l'alimentation**.

Face à ce constat, la Caisse des écoles 15^e s'est engagée depuis de nombreuses années, à proposer des **repas équilibrés, diversifiés, de bonnes qualités nutritionnelles et respectueux du plan alimentaire suivant les recommandations réglementaires**.
Chaque année, tout en maîtrisant les coûts, la part des achats de produits **locaux et/ou bio** ou provenant de circuits courts s'améliore.

Notre volonté consiste à intégrer santé et équilibre nutritionnel dès la conception de nos menus, à lutter contre le gaspillage alimentaire, à utiliser en grande majorité des produits de qualité et biologiques et de privilégier les circuits courts.

Nous conduisons ainsi une politique d'alimentation **saine et équilibrée**, permettant de maintenir ce lien entre alimentation, **santé et environnement**.

Notre ambition est de contribuer à élargir cette notion de qualité en y intégrant notamment **qualité environnementale et sociale** pour mieux se projeter dans ce monde en transition. C'est la forte **implication** des personnels de la Caisse des écoles qui favorise la réalisation de ces objectifs.

Aussi, nous tenons, avec l'ensemble des élus et les membres du Comité de gestion, à saluer l'implication de toutes et tous au maintien d'une restauration de proximité et de qualité, à laquelle nous sommes durablement attachés.

RESTAURATION SCOLAIRE 2020-2021





UNE NOUVELLE ORGANISATION au siège de la CDE15



Nassima SOUCI Directrice générale de la CDE15

Les évolutions des pratiques de consommation mais également les tensions financières que peut rencontrer notre établissement nous obligent à nous inscrire dans une démarche permanente d'adaptation de nos « outils ». Nous devons principalement intégrer les mises en conformité réglementaires et organisationnelles au profit de la qualité du service rendu à l'utilisateur et de l'amélioration des conditions de travail dans une logique d'efficacité.

L'atteinte de ces objectifs passera entre autres par la mise en place :

- ♦ D'une culture de l'évaluation et du pilotage par indicateurs, partagée à chaque niveau de responsabilité --> Cela permettra d'étendre les dialogues de gestion jusqu'aux satellites pour développer une culture de l'auto-évaluation, et permettre l'amélioration continue de nos prestations.
- ♦ D'une modernisation réfléchie et programmée de nos outils de production, de communication et de facturation.
- ♦ D'un travail collaboratif en mode projet à chaque niveau de responsabilité.

Les chantiers à venir sont indispensables au maintien de la qualité de service exigée. J'adresse donc mes sincères remerciements à tous les acteurs qui contribuent et contribueront ensemble à l'amélioration des services rendus aux usagers de la restauration scolaire dans le 15^e arrondissement de Paris.



Jean-Philippe FLAGEUL

Directeur technique de la CDE15

À peine sortis de la période estivale, durant laquelle nous avons testé une production de sandwiches « maison » pour la réalisation des pique-niques à destination des enfants des centres de loisirs, nous débutons l'année scolaire 2020/2021 avec des projets impliquant d'autres acteurs de la restauration scolaire, en la personne des animateurs et référents. Nous prévoyons avec eux, un travail collaboratif autour de l'équilibre alimentaire, avec notre diététicienne Céline Logerot, fraîchement arrivée chez nous.

Elle a déjà réalisé un gros travail de référencement des principaux allergènes dans nos fiches techniques, pour permettre un affichage fiable à destination des convives.

Pour les équipements de toutes nos cuisines, nous travaillons à la mise en place, avant la fin de l'année, d'une base logicielle qui permettra un meilleur suivi des interventions de maintenance et d'anticipation des remplacements de matériels.

Enfin, dès le mois de septembre, nous mettons en place un nouvel organigramme qui prévoit 2 fonctions support de terrain (chefs de secteurs) et une responsable de restauration, pour faciliter la communication et la mise en œuvre des principales directives.



Myriam BENNETOT

Directrice administrative de la CDE15

2020 marque pour la Caisse des écoles 15^e, la volonté d'améliorer le service rendu à ses usagers et d'optimiser les services administratifs, par la mise en œuvre notamment, d'un portail dédié aux familles pour simplifier toutes leurs démarches allant de l'inscription au règlement.

Grâce à ce nouvel outil, les agents disposent désormais d'un processus budgétaire complet facilitant la communication entre les usagers et le personnel administratif.

Cette transformation décidée par les instances de gouvernance de la CDE15, s'est traduite aussi par la création d'une direction administrative dont les missions s'articulent autour de la bonne exécution de la stratégie de l'établissement et des procédures définies avec la direction générale.

Faire gagner l'organisation en efficacité et en efficience, telle est la mission de la direction administrative, mais aussi de s'assurer d'un bon climat de dialogue social entre la direction et les agents, clef essentielle du succès et du développement de la CDE 15.

Contacts utiles

L'accueil :

Tél. 01 53 68 96 68
info@cde15.fr

Inscriptions :

Tél. 01 53 68 96 70
reduction@cde15.fr

Facturations :

facturation-familles@cde15.fr

Restauration :

restauration@cde15.fr



Le FONCTIONNEMENT de la RESTAURATION SCOLAIRE du 15^{ÈME} : une CUISINE de QUALITÉ

Tôt le matin, les chefs de cuisine et leurs équipes commencent à préparer les repas du midi dans les cuisines des écoles. 11h30 : à table !

Tout commence par la commission de menus...

La diététicienne, Céline LOGEROT, présente 3 mois de menus lors de la commission de menus.

L'ensemble des acteurs de la cantine sont représentés : le service restauration et les chefs de cuisine de la CDE15, les REV, les parents d'élèves, les directeurs d'école, les enfants.

Durant une demi-journée ils échantonnent autour de la composition des menus sur la qualité, le gaspillage, l'équilibre alimentaire... Jusqu'à validation des menus.



L'importance de la qualité des produits

Les commandes sont envoyées chaque semaine aux fournisseurs ayant été retenus suite à leurs réponses satisfaisantes aux appels d'offres. Ils livrent les cuisines en légumes, fruits, produits laitiers, etc. afin de permettre aux équipes de préparer les repas.



Le plaisir de cuisiner pour les enfants !

L'équipe en cuisine concocte les plats en se basant sur les fiches recettes fournies par le service restauration de la Caisse des écoles. Potages, tajine, purées, blanquette de veau, etc, le « fait maison » est son mot d'ordre. C'est une grande fierté pour les équipes de cuisiner tous les jours pour les enfants et surtout une garantie supplémentaire de servir des plats goûteux et de qualité.

Les chiffres clés

- Environ 12000 repas préparés par jour
- 21 cuisines dans les écoles du 15^e préparent les repas le matin pour le midi
- 4 UCP (Unité Centrale de Production) (Brancion, Cardinal Amette, Convention et Saïda) préparent pour leurs écoles mais aussi pour 17 écoles qui n'ont plus de cuisine homologuée et toujours en liaison chaude* (définition ci-dessous).

À savoir

Définition de la liaison chaude
(procédé utilisé par la Caisse des écoles 15^e)

Les plats sont préparés en cuisine le matin pour le midi. Ce procédé consiste à maintenir les plats au chaud à une température supérieure à 63 °C pour éviter toute prolifération bactérienne, jusqu'au service. Elle permet de préserver les qualités gustatives des aliments.

Définition de la liaison froide
(procédé non utilisé par la Caisse des écoles 15^e)

Les repas sont préparés à l'avance (la veille ou 2 ou 3 jours à l'avance), conservés au froid positif et réchauffés ensuite pour être servis au consommateur.

Semaine du goût



Du 12 au 16 octobre, La CDE15 fêtera la Semaine du Goût. Les membres de son comité de gestion, les agents du siège, ses équipes de cuisine, les directeurs d'écoles et les animateurs ont choisi une des 3 thématiques proposées par la Caisse des écoles. Roulement de tambour... le grand gagnant est... « Découverte des herbes aromatiques ».



Au menu la semaine du goût : Timbale de concombre, fromage blanc et aneth / Salade de fruits et menthe fraîche / Estouffade de boeuf consommé au romarin et au thym / Buche de chèvre et ciboulette / Haricots plats au pesto. Des surprises sont prévues cette semaine-là : à découvrir en octobre sur notre site www.cde15.fr

Le Forum du Goût est annulé cette année par mesure de précaution. Habituellement la CDE15 organise le Forum du Goût le samedi clôturant la Semaine du goût. Cet événement rencontre un formidable succès auprès des familles. Une cuisine à ciel ouvert est installée au centre du parvis de la mairie du 15^e, entourée de stands d'ateliers culinaires pour les enfants et de stands fournisseurs. Suite à la crise Covid19, nous avons pris la décision d'annuler l'événement par principe de précaution. Nous espérons que la 4^{ème} édition verra le jour l'année prochaine.

Thématique annuelle

Nous avons proposé le vote de la thématique annuelle à plus de 200 personnes : les membres de son comité de gestion, les agents du siège, ses équipes de cuisine, les directeurs d'écoles et les animateurs. Notre thématique annuelle « Les richesses de nos régions » l'a emportée. Elle sera le fil conducteur de nos actions 2020-2021.



RIEN QUE POUR VOUS, LES FAMILLES!

l'Espace Familles fait peau neuve!

La CDE15 vous propose un nouvel Espace familles plus fonctionnel et plus convivial.

Réglez et consultez vos factures en ligne et découvrez les nouvelles possibilités de votre espace.

Connectez vous à :

<https://www.espace-citoyens.net/cde15>

le lien est également disponible sur notre site cde15.fr



On saura tout sur la cantine!

Notre site cde15.fr vous dévoile les actualités de la restauration scolaire et met à votre disposition les menus.



Retrouvez-nous également sur **Twitter** et **Instagram**. Tous les **lundis** les **menus de la semaine** sont publiés et vous y retrouvez rapidement les **informations** de la CDE15 (disponibilité des factures, animations autour de la restauration, vie de la cuisine, nouvelle recette...).

Compte Instagram : [cde15_75015](https://www.instagram.com/cde15_75015) • Compte twitter : [@cde15_75015](https://twitter.com/cde15_75015)

CRÈME DE MARRONS à la Vanille

RECETTE D'AUTOMNE

POUR 4 GOURMANDS

- 1 bocal de châtaignes entières pelées (4*20 g)
- 200 g de sucre de canne blond
- 20 cl d'eau (200 g)
- 2 gousses de vanille



Les ustensiles de cuisine



PRÉPARATION	CUISON	COÛT	Difficulté	LE + D'ÂTÉ
15 mn	20 mn	raisonnable	inratable	énergie

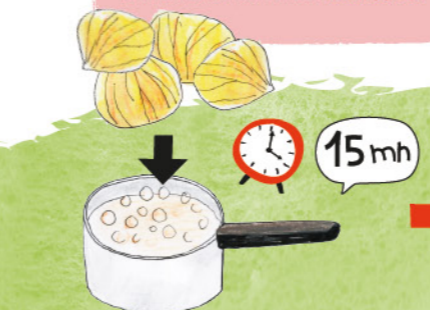
Pourquoi faire de la crème de marrons à la maison, alors qu'elle est si facile à trouver en boîte ?
D'abord, dans toute recette que l'on fait à la maison, il y a un ingrédient que l'on ne trouve pas en magasin : de l'amour. Quand on cuisine pour ceux qu'on aime, on ne compte pas. Ensuite, une bonne crème de marrons doit contenir une certaine quantité de sucre. Et là, on n'est pas obligé de prendre du sucre blanc ordinaire comme le font les industriels. On pourra s'offrir le luxe d'un sucre qui a du goût, comme le sucre de canne, et d'y ajouter de la vraie vanille, en gousse. De fil en aiguille, la crème de marron faite à la maison gagne ses étoiles et devient totalement irrésistible!

PRÉPARATION

1 D'abord, un sirop : verse l'eau et le sucre dans une casserole. Ouvre les gousses de vanille dans le sens de la longueur, gratte les graines avec la pointe du couteau et ajoute le tout au sirop, gousses et graines ensemble. Porte à ébullition et laisse cuire 5 minutes.



2 Quand le sirop fait de grosses bulles à la surface, ajoute les marrons entiers et laisse cuire à feu doux environ 15 minutes.



3 Quand les châtaignes s'écrasent facilement, retire les gousses de vanille. Verse les châtaignes dans un robot mixeur, en gardant une partie du sirop dans la casserole. Mixe-les en ajoutant peu à peu le reste de sirop jusqu'à obtenir une crème onctueuse et homogène.



4 Verse la crème de marrons dans un bocal, laisse-la refroidir et mets-la au réfrigérateur. Tu pourras la goûter après un petit repos au frais.





Le magicien Mister Recycle



La preuve que ça marche :

FINI le GASPILLAGE à la CUISINE!

Faites-en bon usage, OK?

Une expérience de réduction des déchets alimentaires a été menée en 2019 par l'ADEME* et trois associations de consommateurs (CSF, CLCV, Familles Rurales) : la Zéro Gâchis Académie. Dans plusieurs régions de France, 243 foyers ont testé une méthode simple pour produire moins de déchets et alléger la poubelle de la cuisine.



Dans un premier temps, on a commencé par peser, chaque jour, les aliments liquides et solides qui finissaient leur vie dans l'évier ou à la poubelle. On est ainsi arrivé à une moyenne de 25,5 kg par personne et par an. Et déjà, quelques surprises : les légumes sont les aliments que l'on jette le plus (31% des déchets), suivis de près par les liquides (25%).

Dans un deuxième temps, chacun des 243 foyers s'est engagé à adopter 3 gestes anti-gâchis dans une liste de 9 propositions. Puis, chaque jour, on a pesé les déchets alimentaires avant de les jeter.

Résultat : grâce à trois gestes anti-gaspillage, le poids moyen des déchets est passé de 25,5 kg à 10,4 kg par personne par an ! Cette réduction spectaculaire de 15 kg a été obtenue sans aucune privation. Chacun a fait attention à ce qu'il achetait en magasin, puis à la manière de conserver les aliments et aux quantités préparées pour chaque repas.

* ADEME : Agence de la transition écologique



Vrai/Faux
Les œufs durs se conservent plus longtemps que les œufs frais.
Réponse : Faux, c'est le contraire ! Les œufs frais (crus) se conservent un mois après leur ponte. Cuits, ils doivent être consommés dans les 2 jours s'ils sont écailés (sans leur coquille), jusqu'à 5 jours s'ils sont toujours dans leur coquille.

- ### 9 gestes anti-gaspi
- 1 Chaque semaine, j'établis les menus à l'avance
 - 2 Avant d'aller faire mes courses, je fais la liste
 - 3 Au magasin, je regarde les dates avant d'acheter
 - 4 Je ne me laisse pas attraper par les promotions et les ventes par lots
 - 5 À la maison, je conserve les aliments dans de bonnes conditions
 - 6 Si je sais qu'il n'y a aucun risque, je joue un peu avec les dates (yaourts)
 - 7 Même si j'ai une faim d'ogre, je prépare les quantités dont j'ai besoin
 - 8 Je mets dans mon assiette ce que je suis sûr de pouvoir manger
 - 9 Je garde les restes pour le repas suivant

Le Journal

de la Famille presque

ZÉRO DÉCHET



VA SAVOIR!



© Le Lombard, 2020, all rights reserved.

Le Journal

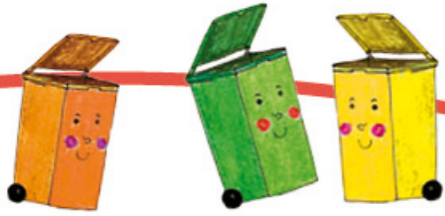
de la Famille presque

ZÉRO DÉCHET

Vous avez les pommes bio qui viennent de Pologne et qui sont importées en camion, sinon, vous avez les locales mais pas bio en culture raisonnée et livrées en camion, vous avez aussi des locales bio mais vendues dans du plastique. Vous pouvez aussi prendre les pommes d'Espagne avec produits chimiques mais vendues en vrac. Les locales pas raisonnées mais livrées à vélo et les bio sous serres chauffées mais à moins de 100km, il y a celles de mon jardin mais moi j'y mets du glyphosate pour tuer les bestioles, j'aime pas les bestioles. Y a Michel aussi qui vend les pommes de son jardin, lui, elles sont bio et sans emballage mais par contre elles sont moches, pas du tout calibrées... et puis Michel c'est un idiot...



Bistrot



Il y a 2000 ans

La CITÉ de POMPÉI a-t-elle été bâtie avec des MATÉRIAUX RECYCLÉS ?

Une découverte majeure sur la cité antique de Pompéi a été publiée au printemps 2020 par une équipe d'archéologues. Située près de Naples, dans le sud de l'Italie, Pompéi a été détruite par une éruption géante du Vésuve en l'an 79, un des volcans les plus dangereux de la planète, toujours en activité.

Les archéologues s'interrogeaient depuis longtemps sur la présence de gros monticules qui s'élevaient au pied d'un long mur, à la sortie nord de la cité de Pompéi.

Que faisaient-ils là ? À quoi servaient-ils ?

Personne n'en savait rien. En fouillant ces monticules qui les intriguaient, les archéologues ont compris qu'il s'agissait de **déchets de matériaux de construction** qui étaient transportés à l'extérieur de la cité, pour ne pas en encombrer les rues, puis soigneusement triés.

On y a trouvé des objets en terre cuite et des amphores brisées, des morceaux de roches volcaniques et calcaires, des débris de briques et de carrelage, du mortier (ciment) et des restes de plâtre.

Une analyse scientifique de la composition des murs de plusieurs bâtiments de Pompéi a démontré que ces débris avaient été réutilisés pour la construction de ces murs.

Cette découverte apporte la preuve qu'une véritable activité de recyclage existait chez les Romains, il y a 2000 ans.

Elle permettait de se débarrasser des déchets produits par les chantiers de cette cité prospère, et de faire vivre une population spécialisée dans la récupération, le tri et le recyclage des déchets du bâtiment.

Le savais-tu ?

Aujourd'hui, dans les pays industrialisés, 40 % des déchets solides sont produits par les chantiers de construction de bâtiments.



Sergio SALADA

A la même époque, en Chine,

CAI LUN faisait du PAPIER NEUF avec des VIEUX CHIFFONS

Il y a 2000 ans, l'empereur de Chine demanda à Cai Lun, un haut fonctionnaire qui vivait à la cour impériale, d'améliorer la fabrication du papier que l'on commençait à connaître. Il faut savoir que les documents officiels étaient alors rédigés sur des tablettes de bambou ou sur de la soie. Mais la soie coûtait cher et le bambou n'était pas très pratique.

Cai Lun reçut pour mission de produire un papier qui serait à la fois fin et résistant, sur lequel on pourrait écrire. Après des années de recherche, celui-ci codifia une recette de pâte à papier qui sera utilisée pendant plusieurs siècles en Chine, puis dans le monde entier.

Un jour, j'ai mixé des chiffons et du papier et j'ai inventé le premier t-shirt avec un texte!



Son secret de fabrication :

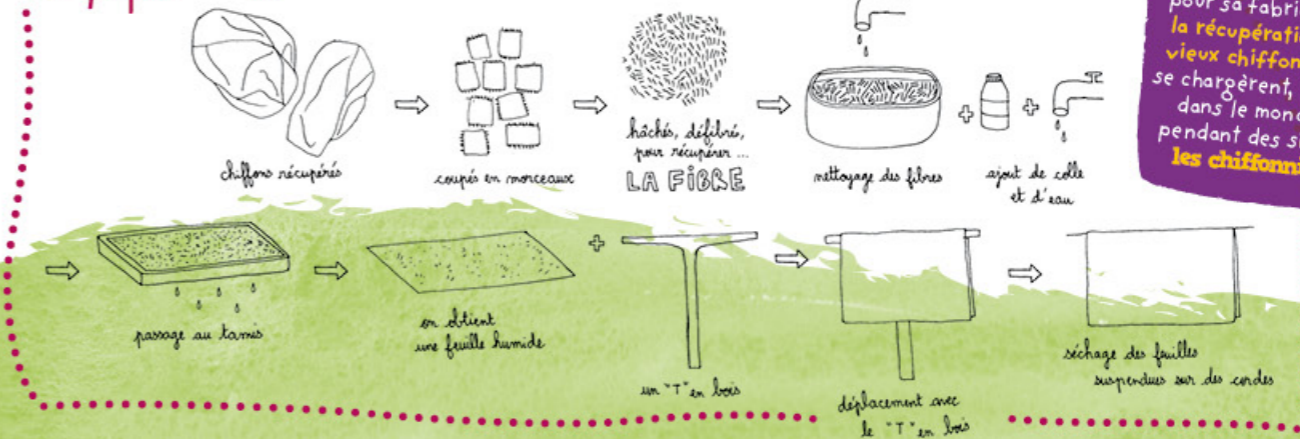
- 1 broyer des vieux chiffons de lin,
- 2 les laisser reposer dans de l'eau en remuant régulièrement
- 3 ajouter à cette bouillie des morceaux d'écorces d'arbres et plusieurs plantes à fibres dont le chanvre, le lin, le murier « à papier » ou encore le bambou, et même les tiges fibreuses du blé et du riz.
- 4 Après l'avoir laissé bien reposer, étaler cette pâte et la laisser sécher pour obtenir des feuilles de papier.

La découverte de Cai Lun eut un retentissement considérable en Chine, le papier remplaça la soie et le bambou.

Il faudra attendre plusieurs siècles avant de voir le papier franchir les frontières de l'empire.

Ce n'est qu'en l'an 790 qu'on le vit apparaître au Moyen-Orient, à Bagdad, puis en Europe trois siècles plus tard, au moyen-âge, où il remplaça l'antique parchemin fabriqué avec des peaux de mouton, de chèvre ou de veau.

Le papier chiffon



Le papier est à l'origine d'une activité indispensable pour sa fabrication : la récupération des vieux chiffons dont se chargèrent, partout dans le monde et pendant des siècles, les chiffonniers.



JEU de MÉMOIRE :

6 questions sur le recyclage

Les réponses se trouvent toutes dans les pages précédentes



Autrefois, les chiffonniers revendaient leurs chiffons :

- aux fabricants de papier
- aux laveurs de carreaux
- aux réparateurs de voiles



Comment s'appelle le volcan dont l'éruption a détruit la cité de Pompéi en l'an 79 ?

- le piton de la Fournaise
- le Vésuve
- l'Étna



Avant l'invention du papier, les Chinois écrivaient sur :

- du parchemin
- des ardoises
- de la soie



Le recyclage est une invention :

- des hommes de l'âge du bronze, il y a 5000 ans
- des Romains, il y a 2000 ans
- de Léonard de Vinci, il y a 500 ans



5

Que faisaient les habitants de Pompéi de leurs déchets de construction ?

- Ils les enfouissaient dans leur jardin pour ne pas encombrer les rues
- Ils les jetaient à la mer où ils disparaissaient sans laisser de trace
- Ils les triaient et les recyclaient pour construire des bâtiments neufs



Réponses : 1 : aux papeteries qui les broyaient pour fabriquer de la pâte à papier. 2 : C'est le Vésuve qui s'élève au bord de la baie de Naples, dans le sud de l'Italie. L'Étna est en Sicile, c'est le plus haut volcan d'Europe et l'un des plus actifs au monde. Le piton de la Fournaise se trouve sur l'île de la Réunion, dans l'Océan Indien. 3 : bien qu'ils manquent de preuves matérielles, les historiens pensent que le recyclage existait déjà à l'âge du bronze. Les objets en bronze cassés ou défectueux étaient certainement refondus pour en faire de nouveaux. 4 : sur de la soie ou des tablettes de bambou. 5 : Les Romains étaient des experts en recyclage, ils réutilisaient les matériaux de construction usagés pour bâtir du neuf. 6 : l'industrie du bâtiment génère 40% des déchets solides produits en France, toutes activités confondues.

6

Aujourd'hui, la quantité de déchets produits par le secteur du bâtiment représente :

- 4% du total des déchets
- 14% du total des déchets
- 40% du total des déchets

Pourquoi LE VERRE est-il plus ÉCOLOGIQUE que le PLASTIQUE ?

Tous les matériaux ne sont pas égaux devant le recyclage. Si l'on prend deux bouteilles, l'une en verre l'autre en plastique, les possibilités de les recycler ne sont pas comparables.

La bouteille en verre pourra être recyclée indéfiniment pour faire de nouvelles bouteilles ou tout autre objet en verre. Il suffit de la faire fondre à haute température et de l'intégrer à une nouvelle chaîne de fabrication. Le verre repart pour une seconde vie jusqu'au prochain recyclage. Même chose avec le métal : les objets en acier et en aluminium – voiture, vélo, machine à laver, canettes, boîtes de conserves... – peuvent être recyclés indéfiniment.

Avec le plastique, on atteint très vite les limites de l'exercice. D'abord, la plupart des matières plastiques ne sont pas recyclables, leur composition ne le permet pas. Elles sont incinérées dans des usines de traitement des déchets. Les rares matières plastiques qui sont réutilisables sont recyclées une ou deux fois, au mieux, car le plastique recyclé perd une grande partie de ses qualités d'origine.



Contrairement au verre ou au métal, celui-ci n'a presque aucune valeur, alors que sa récupération et son traitement représentent des coûts assez élevés.



DÉJEUNEZ à la CANTINE avec VOTRE ENFANT et VISITEZ la CUISINE !

Les portes ouvertes à la cantine sont des moments attendus dans l'année. Une fois par an les parents ont la possibilité de venir déjeuner à la cantine près de leurs enfants. Après le repas, ils échangent avec la cheffe de cuisine sur la restauration scolaire.

Selon l'évolution de la pandémie Covid19, les dates des portes ouvertes peuvent être annulées ou modifiées.

PORTES OUVERTES
**DÉJEUNEZ À LA CANTINE
AVEC VOTRE ENFANT**

V. LEBRUN
VENDREDI 8 NOVEMBRE

Au programme :
A 11 h 30 vous partager un moment agréable de votre enfance. Après le déjeuner, vous venez présenter la Cuisine des Ecoles de 15^e et écouter votre professeur chef de file de la Cuisine.

Comment participer ?
Inscrivez-vous au 01 53 68 96 70/2 avant le 28 octobre (un seul parent pour y participer)

Comment payer ?
Le repas vous sera réglé sur la facture de restauration scolaire au tarif 10, à titre de repas exceptionnel.

CAISSE DES ÉCOLES
cde15.fr
01 53 68 96 70

Comment y participer ?

Inscrivez-vous au 0153 68 96 68/70 au minimum 10 jours avant la date prévue (dans la limite des places disponibles).

Comment régler ?

Le repas est facturé au tarif 10, en tant que repas exceptionnel. Il est rajouté à la facture de restauration scolaire.



Date des portes ouvertes 2020-2021

VOLONTAIRES-		56 F.FAURE	04/02/2021	34 O. DE SERRES	01/04/2021
BLOMET	05/11/2020	146 F.FAURE-BALARD	11/02/2021	DOMBASLE	01/04/2021
MIOLLIS	12/11/2020				
VIOLET-FONDARY	19/11/2020	CARDINAL AMETTE	04/03/2021	VARET-ST CHARLES	08/04/2021
EMERIAU	03/12/2020	F.VOISIN	04/03/2021	CHERBOURG	15/04/2021
LACORDAIRE	10/12/2020	27 O. DE SERRES	04/03/2021		
		DUPLEIX	04/03/2021	SAIDA	06/05/2021
CONVENTION	17/12/2020			CEPRE	06/05/2021
FEDERATION	17/12/2020	F.COPPEE	11/03/2021	JONGKIND	06/05/2021
E.ZOLA	17/12/2020	V.LEBRUN	18/03/2021	MORILLONS	06/05/2021
GUTENBERG	17/12/2020	S.MICHEL-ROUELLE	25/03/2021	A.MAILLOL	06/05/2021
				GERBERT	06/05/2021
CORBON-42 ALLERAY	14/01/2021	BRANCION	01/04/2021		
AMIRAL ROUSSIN	21/01/2021	PROCESSION	01/04/2021	MADemoiselle	20/05/2021
FALGUIERE	28/01/2021	102 ALLERAY	01/04/2021	T.DECK-ST LAMBERT	27/05/2021

