

## La GAZETTE



de la CAISSE DES ÉCOLES

Encore +  
d'infos pour  
les parents

Que sert à l'homme de gagner l'univers s'il n'a pas de culotte pour passer l'hiver - Proverbe québécois

du 15<sup>e</sup>

Philippe GOUJON

Président,  
Caisse des écoles du 15<sup>e</sup>

Je vous présente avec François CONNAULT conseiller de Paris et délégué auprès de moi pour la Caisse des écoles du 15<sup>e</sup> et l'ensemble du personnel nos **meilleurs vœux** pour cette **nouvelle année 2022** !

La Caisse des écoles du 15<sup>e</sup> se transforme et **évolue** pour mieux répondre à **vos attentes**, aux objectifs de **qualité**, de **service** et de **responsabilité** sociétale. Les projets et les changements sur lesquels nous travaillons activement, s'inscrivent tous dans cette démarche.

Au cours de l'année écoulée de nombreux **échanges** ont eu lieu et des **chantiers** entrepris avec objectif de **devancer** tous les engagements sur lesquels nous nous positionnons : **50% de bio** dans les assiettes, **recyclage** et **tri** des déchets alimentaires, **élimination** du plastique, notamment.

Le choix que nous avons fait d'être **au plus près** de vos enfants dans la confection des repas proposés, leur **variété**, le **bon goût** et la **qualité**, se trouve conforté par les changements et tendances issus de nos modes de vie.

Nos **équipes** sont pleinement associées dans ces projets afin de donner aux enfants **équilibre, envie et bien-être**.

CAISSE  
DES  
ÉCOLES  
cde15.frNous tenons à **partager** avec vous ces **valeurs** qui nous unissent au sein de la Caisse des écoles du 15<sup>e</sup>.

Excellente année 2022 !

MENUS,  
de la conception  
à la validation

P. 2

LES  
SERVICES  
DE LA CDE15

P. 4

J'aime  
ma  
Cantine

P. 16



# LES MENUS

## De la conception à la validation

Le lien entre santé et alimentation n'est plus à démontrer et la notion de plaisir au moment du repas demeure primordiale. La conception des menus dans nos cantines est une affaire complexe, de nombreux paramètres doivent être pris en compte. Aussi, nous vous proposons de découvrir en 3 étapes comment les menus sont créés et validés pour plus de 11 000 repas par jour, préparés le matin pour le midi dans les cuisines des écoles du 15<sup>e</sup> !



### 1 - La conception :

Sous l'autorité de la directrice d'exploitation : la diététicienne travaille sur 2 mois de menus. La composition des menus répond à des obligations. Ils doivent satisfaire 40 % des besoins énergétiques de l'enfant. Des fréquences de présentation des plats sont à respecter, un grammage établi selon l'âge du convive (basé sur le GEMRCN). Dans le cadre du suivi de la loi

EGalim, un menu végétarien est proposé par semaine. Les choix de menus dépendent également du retour des enfants sur les plats appréciés, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Des menus à thème sont également proposés régulièrement : cette année, la thématique est « la découverte des continents ».

### 2 - La précommission :

Toujours sous l'autorité de la directrice d'exploitation : la diététicienne, la responsable de la restauration, le responsable des achats alimentaires et des chefs de cuisine échangent autour des menus. Plusieurs critères sont évoqués : les contraintes techniques en cuisine (les repas étant préparés le matin pour le midi, le temps est compté en cuisine), la mobilisation

des agents, la disponibilité et les coûts des produits (en particulier labellisés et circuits courts), l'introduction de nouvelles recettes, les plats aimés par les enfants, le gaspillage alimentaire, etc. À la suite à cette réunion, les 2 mois de menus peuvent ainsi être présentés à la commission des menus.

### 3 - La commission des menus :

Elle a lieu tous les 2 mois. Elle est constituée en général de tous les acteurs de la restauration scolaire : la directrice d'exploitation, la diététicienne, la responsable de la restauration scolaire, une cheffe de cuisine, des directeurs d'école, des REV, des animateurs, des parents délégués et des enfants.

Chacun est invité à donner son point de vue sur la composition des menus : par exemple, les enfants expriment leurs envies, les professionnels précisent certains choix liés aux contraintes techniques de la collectivité. Tous ces échanges constructifs amènent à la validation de 2 mois de menus qui seront préparés et servis dans l'ensemble des cantines du 15<sup>e</sup>.



Emilie SAVANGSY  
Directrice d'exploitation

la Covid a-t-elle changé la manière de concevoir les menus ?

Tout à fait, la fermeture des classes nous amène à réétudier au quotidien la gestion de nos stocks amenant ponctuellement à modifier les menus afin de ne pas gaspiller nos matières premières.

Quelles sont vos exigences principales lors de la création des menus ?

La qualité des matières premières, la variété des composantes mais aussi le visuel dans le plateau.

Quelles sont les nouveautés 2022 ?

Nous visons pour 2022, 50% de menus composés de produits BIO et labellisés. Egalement, nous allons revisiter toutes nos recettes végétariennes afin de pouvoir proposer aux enfants un choix plus varié et plus ragoûtant.



Les menus et les allergènes sont consultables à partir du vendredi après-midi pour la semaine à venir sur notre site [cde15.fr](http://cde15.fr) et affichés dans les écoles. Ils sont également diffusés sur notre compte Instagram et twitter tous les lundis matins.

# Les SERVICES de la CDE15

Un engagement quotidien pour le bon fonctionnement de la restauration scolaire du 15<sup>e</sup>



## Le pôle exploitation

Il représente la majorité du personnel de la Caisse des écoles. Il est composé d'une directrice, et de 5 secteurs : la restauration, les achats, la qualité, la maintenance et la diététique. Ce pôle gère au quotidien la production et la distribution des repas tout en respectant la sécurité alimentaire.

### Restauration

(1 responsable et 2 référents)

Le service restauration est le cœur du pôle exploitation. Celui-ci est essentiellement en charge du suivi de l'activité du personnel dans les cantines. Une gestion quotidienne à distance de 39 équipes composées de 280 agents de restauration. La conception des repas et tout son environnement, sont coordonnés par ce service.

La Caisse des écoles du 15<sup>e</sup> est en charge de la restauration scolaire. 280 agents de la CDE15 travaillent sur place dans les 39 cuisines des écoles de l'arrondissement : plus de 11 000 repas sont préparés

le matin pour le midi à base essentiellement de produits frais. La Caisse des écoles c'est aussi 29 agents qui travaillent au siège : nous tenons à vous présenter l'ensemble de nos services.



## Le pôle administratif

Il est composé de plusieurs services : les ressources humaines, le pôle familles (inscription/facturation, communication, social), le pôle finances et le juridique.

### Ressources Humaines

(1 responsable, 4 gestionnaires)  
Assure la gestion de la carrière administrative de l'ensemble des 309 agents de la CDE15. Rôle d'accompagnement, de suivi et de disponibilité pour les agents et les différents services de la CDE15.

### Tarification/facturation

(1 responsable, 1 coordinatrice, 4 référents)  
Calcule le tarif de cantine (à renouveler tous les ans à partir du 1<sup>er</sup> mars 2022), émet les factures et répond aux questions sur la facturation.  
Gère un Espace Familles qui permet de faire les démarches en ligne de l'inscription jusqu'au paiement de la cantine (disponible sur le site [www.cde15.fr](http://www.cde15.fr)).

### Communication

Diffuse les informations aux familles sur la restauration, la facturation et actions de la cde15 sur différents supports dont le site [www.cde15.fr](http://www.cde15.fr) et les réseaux sociaux (@cde15\_75015)

### Social

(1 référent)  
Fait le lien entre la CDE15 et les assistantes sociales pour présenter des dossiers (difficultés de paiements de la cantine) lors de commissions.

## Diététique

(1 diététicienne)

- Crée des menus équilibrés et plaisants, conformes à la réglementation en vigueur et aux recommandations.
- Développe des projets autour du développement durable: diversification de l'offre végétale, déploiement du programme France AgriMer (produits labellisés), tri des biodéchets, et lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibilise les différents acteurs au "bien manger" via des supports ludopédagogiques et en animant des ateliers culinaires ou d'échanges avec les enfants.

## Achats alimentaires

(1 responsable)

- Se Charge de tous les achats de matières premières pour la totalité du 15<sup>e</sup> arrondissement de Paris. C'est dans ce service que la gestion des stocks à distance est assurée. Un suivi et une évaluation de la qualité des produits est effectuée au quotidien par notre responsable des achats.
- Suit le budget alimentaire et choisit ses produits pour atteindre nos objectifs de qualité des repas.

## Qualité

(1 responsable, 1 assistante)

- Assure la qualité et la sécurité des denrées servies aux convives. Depuis mai 2021, mise en place progressive de tablettes au sein des cuisines afin de permettre la dématérialisation des autocontrôles. Aujourd'hui, 9 de nos cuisines en sont équipées.

## Maintenance

(1 coordinatrice, 1 assistante et 3 techniciens)

- Est en lien constant avec les équipes de cuisine pour répondre à leurs problèmes techniques.
- Suit l'état des équipements de restauration et assure un plan pluri annuel d'investissement pour changer au fur et à mesure le matériel vétuste.
- Externalise les demandes de dépannage pour le matériel de production (les appareils réfrigérés, les laves vaisselle) auprès des prestataires CDE15.
- Equipe les sites en produits consommables et lessiviels, en petit matériel, en vaisselle, etc.
- Planifie les travaux sur les sites de production en fonction des rapports DDPPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) ou de l'investissement du gros matériel : achat fours, sauteuses, lave-vaisselles, plans de cuisson, etc...
- Se réunit deux fois par semaine aux visites fonctionnelles d'architectures avec l'Elue aux affaires scolaires, le cadre technique de la mairie du 15<sup>e</sup>, les acteurs de la DASCO chargés du bâtiment et les directions des écoles.

## Finance

(1 contrôleur de gestion, 1 responsable, 1 gestionnaire)  
Suit et exécute le budget  
Crée des maquettes annuelles en fonction des éléments de dépenses afin d'être présentées à la ville de Paris

## Marchés publics et juridique

- (1 responsable)
- Met en œuvre une stratégie globale d'achat relative aux marchés alimentaires et non alimentaires avec la participation à sa définition, au choix de la procédure pour chaque marché, notamment au regard de l'analyse des besoins, en conformité avec la réglementation en vigueur.
  - Est Chargé de délivrer des consultations juridiques aux collaborateurs de la Caisse des écoles du 15<sup>e</sup> dans divers domaines du droit et de proposer des démarches adéquates pour trouver un règlement amiable des litiges.



# Programme « LAIT et FRUITS à L'ÉCOLE »

La CDE15 renouvelle son engagement pour 2021-2022



Sensible aux enjeux de Développement Durable, la CDE15 s'implique à nouveau dans le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne, encadré au niveau national par l'organisme France AgriMer. L'objectif est de guider les enfants vers une alimentation saine, durable et de qualité.

## Une participation active de la CDE15 au programme...

... En diffusant le plus largement possible les vidéos « Lait et Fruits à l'école »

Deux vidéos ont été créées par France Agrimer à l'attention des enfants de **maternelle** et **d'élémentaire**. La CDE15 les a communiquées aux **directeurs d'école, REV et familles**. L'objectif de ces vidéos étant de s'approprier la notion de « **bien manger** » en stimulant la **curiosité** des enfants et en leur faisant découvrir **l'origine** des aliments, leurs **intérêts nutritionnels**,

afin de les **familiariser** avec des aliments qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer. En conformité avec les objectifs du programme, ils visent à promouvoir une consommation plus régulière de **fruits et légumes frais** et une consommation de fruits et légumes et de **lait** et de **produits laitiers** de qualité.

À regarder sur [www.cde15.fr](http://www.cde15.fr),  
en savoir plus sur [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr)



## ... en animant des ateliers ludopédagogiques

Atelier animé par la diététicienne : création de balls (fruits et céréales), jeux autour des 5 sens

Des ateliers ludopédagogiques, créés par la CDE15 sont animés régulièrement en classe par la diététicienne et en **temps périscolaire** par les animateurs de la CASPE. A travers des **activités** de cuisine, des **jeux** et des temps **d'échange** avec les enfants, trois grands thèmes sont abordés : **Les 5 sens et la dégustation**, **L'équilibre alimentaire**, **La saisonnalité, les fruits et légumes**.



# Elle ne dort que d'un œil, LA NATURE, L'HIVER

Les animaux et les plantes n'attendent pas l'hiver pour se préparer à affronter la saison froide. Dès les premières gelées d'automne, la nature commence à changer de rythme, le silence s'installe peu à peu dans les prairies et dans les bois. Les animaux retrouvent leurs habitudes hivernales, du simple ralentissement d'activité pour les uns au profond sommeil de l'hibernation pour les autres.

Ceux qui ont la chance d'avoir des ailes et le sens de la navigation s'envoleront vers des **pays lointains** où ils trouveront une nourriture abondante et un climat plus doux : c'est la saison des **grandes migrations**. **Les oiseaux ne sont pas les seuls à faire ce long voyage**. Des milliers d'espèces animales parcourent chaque année des **distances inouïes**, sans jamais se



tromper de chemin, passant d'un continent à l'autre pour retrouver un petit coin de nature où leur **survie** est assurée.

Génération après génération, depuis des milliers d'années,

le **grand voyage migratoire** se reproduit à l'identique pour **des oiseaux mais aussi pour des insectes, des poissons, des bovidés, des grenouilles ou encore des tortues**.

Pendant ce temps, les animaux qui ne quittent pas leur pays natal vont **s'organiser** comme ils le peuvent pour **résister au froid** et à la **raréfaction de la nourriture**. Certains vont se blottir dans leur **terrier** et y **dormir** pendant plusieurs mois, laissant passer l'hiver : ils **hibernent**. D'autres vivront **au ralenti**, ils ne sortiront de leur cachette que pour se nourrir : on dit qu'ils **hibernent**.

## Jeu Cherche l'intrus

Tous ces animaux sont-ils des migrateurs ? Oui, sauf l'un d'entre eux qui passe l'hiver chez lui, bien au chaud. Savrais-tu dire lequel ?

- L'hirondelle
- Le manchot
- La cigogne
- Le coucou
- Le blaireau
- Le criquet
- Le morse
- Le monarque
- La baleine

Réponse : le blaireau n'est pas un animal migrateur. Il passe l'hiver à se reposer, en famille, dans un confortable terrier qu'il creuse plusieurs mètres sous terre. Il en sort de temps en temps pour se nourrir et faire un peu d'exercice.



**Gourmandise littéraire**  
Le texte de Colette a été grignoté par un petit campagnol qui passait par là. Un vrai gruyère maintenant ! Pourrais-tu nous aider à reboucher les trous ?

# « Les ÉCUREUILS savent toujours TOUT »

Colette, romancière française, 1873-1954 – Sido (1929)



- grand hiver
- manchon
- feuilleter
- linoche
- journal
- oignons
- chatte x2
- épaule
- turban
- robes x2
- lunettes



« Sido n'avait point sa pareille pour \_\_\_\_\_, en les comptant, les \_\_\_\_\_ micacées\* des \_\_\_\_\_.  
 - Une... deux... trois \_\_\_\_\_ ! Trois \_\_\_\_\_ sur l'oignon !  
 Elle laissait choir \_\_\_\_\_ ou \_\_\_\_\_ sur ses genoux, ajoutait pensivement :  
 - C'est signe de \_\_\_\_\_ Je ferai habiller de paille la \_\_\_\_\_.  
 D'ailleurs, la \_\_\_\_\_ s'est déjà enterrée. Et les \_\_\_\_\_, autour de la Guillemette, ont volé les \_\_\_\_\_ et les \_\_\_\_\_ en quantité pour leurs provisions.  
 Les \_\_\_\_\_ savent toujours tout.  
 Annonçait-on, dans un \_\_\_\_\_, le dégel ? Ma mère haussait l'\_\_\_\_\_, riait de mépris :  
 - Le dégel ? Les météorologues de Paris ne m'en apprendront pas !  
 Regarde les \_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_ !  
 Frileuse, la \_\_\_\_\_ en effet pliait sous elle des \_\_\_\_\_ invisibles, et serrait fortement les \_\_\_\_\_.  
 - Pour un petit froid passager, continuait « Sido », la chatte se roule en \_\_\_\_\_, le nez contre la naissance de la queue. Pour un grand froid, elle gare la plante de ses pattes de devant et les roule en \_\_\_\_\_ »



- pompe
- paupières
- tortue
- noisettes
- écureuils x2
- noix
- pattes x2
- pelures



## Colette et Sido

Sa mère, Sidonie, lui avait tout appris quand elle était petite.

Dans un **recueil de souvenirs** qu'elle intitule **Sido**, du surnom de cette **mère** qui l'adorait, Colette se souvient de cette **enfance heureuse** où **l'observation de la nature** tient une place essentielle, cette nature qu'elle ne cessera de **célébrer** tout au long de son œuvre. Colette se montre toujours **proche** des **êtres** qu'elle **côtoie** et de ceux qu'elle **observe**, mais aussi de tous les **animaux** qui l'entourent, sauvages ou domestiques. Elle nous apprend ici à **lire la météo** dans les **épluchures d'oignon** et dans la manière dont **la chatte**, frileuse, s'enroule sur elle-même. **Cette année-là, l'hiver s'annonce rigoureux !**

### \* Micacées :

Cet adjectif assez rare est inattendu pour décrire la pelure d'un oignon. Il renvoie au **mica**, une **roche translucide, brillante et friable** qui se défait en **fines lamelles** faisant penser à un **feuilletage**. Il fallait l'imagination d'une romancière comme Colette pour faire le lien, visuellement, entre la **fine pelure de l'oignon** et les **paillettes translucides** du mica.



Sergio SALMA & Amalia NAVARRO

Ah! Dites donc! Quel spectacle! Quels paysages! On ne s'en lasse pas!



# La GRANDE MIGRATION des ANIMAUX,

un phénomène encore bien mystérieux

Quand on parle de migration animale, on pense aux oiseaux que l'on voit s'envoler vers le sud, en automne, et qui reviennent, au printemps, pour nidifier, se reproduire et donner la becquée à toute la nichée. Pourquoi les hirondelles et les cigognes passent-elles l'été au frais, en Europe, et l'hiver au chaud, en Afrique ? Ça, tout le monde peut le comprendre.

Mais d'autres migrations animales restent très mystérieuses.

Certains **organismes marins** migrent chaque jour du fond des mers vers la surface, la nuit, pour se nourrir, jouant avec les variations de l'intensité lumineuse. Les scientifiques parlent de **migration verticale**.

Un papillon célèbre pour ses **voyages au long cours**, le **papillon monarque**, quitte le nord du continent américain au début de l'automne pour gagner le Mexique où il retrouvera l'**asclépiade**, la seule fleur au monde sur laquelle il accepte de pondre ses œufs. Pour un insecte qui pèse

moins d'un gramme, ce périple de 4000 kilomètres est stupéfiant.

Il y a aussi le cas de la **tortue luth** qui parcourt **inlassablement** les mers et les océans avant de revenir pondre ses œufs sur la plage où elle est née, sans que l'on sache précisément comment elle fait pour la retrouver.

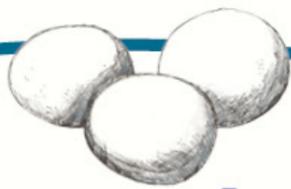


Les scientifiques sont loin de tout savoir sur ces phénomènes migratoires d'animaux qui suivent une route sans jamais se perdre.



Il ne faudrait pas croire que ces migrateurs voyagent pour leur plaisir. Ils quittent en général des zones où ils n'ont plus rien à manger pour aller vers des climats où la nourriture abonde. C'est une question de survie !

Ce long voyage n'est pas sans risque, loin de là, le risque principal étant l'**épuisement**. Une partie de ceux qui partent n'arriveront pas à destination. Cette épreuve d'**endurance** éliminera les plus faibles et ceux qui sont malades. La loi de la **sélection naturelle** est impitoyable avec les plus fragiles.



# LA TORTUE LUTH:

## une géante des mers et des océans



Pour se faire une idée de la tortue luth, il faut savoir qu'elle pèse près d'une demi-tonne et mesure en moyenne 1,80 mètre. C'est la plus grosse de toutes les tortues et le quatrième plus gros reptile de la planète, derrière trois crocodiles.

Malgré ces mensurations imposantes et un nombre limité de prédateurs – l'orque et quelques grands requins – la tortue luth est en danger critique d'extinction. Les causes de sa disparition sont à chercher du côté des activités

humaines : braconnage, filets de pêche, plastique, pollution, urbanisation des côtes. Elle pourrait avoir totalement disparu d'ici 20 ans.

Mais le danger vient aussi de tous les animaux qui se nourrissent des oeufs que la tortue luth pond et enfouit dans le sable des plages, et de tous les prédateurs qui attendent leur éclosion pour attraper les juvéniles (nouveau-nés) au moment où ceux-ci tentent de parcourir les quelques mètres qui les séparent de la mer, naturellement attirés par sa luminosité. Ils ne mesurent alors que 7 à 8 centimètres.

Ces prédateurs sont variés, ils vont du coati au caïman, il y a

aussi des crabes, des rongeurs et de nombreux oiseaux, certains insectes, des pieuvres et quelques gros poissons qui évoluent à proximité du rivage.

On estime que sur 1 000 oeufs pondus, 1 seul d'entre eux donnera une tortue luth qui parviendra à l'âge adulte.

Celles qui ont échappé à tous ces dangers vont gagner la haute mer où se déroulera leur vie entière. Les tortues luth peuvent vivre 50 ans. Elles ne les reverra sur les plages que pour pondre leurs oeufs et les enfouir dans le sable, avant de regagner la haute mer.

### La friandise préférée de la tortue luth ?

Une belle méduse, bien gélatineuse !

La tortue luth est capable d'absorber quotidiennement l'équivalent de son propre poids en méduses, soit près de 500 kilos, avec une préférence pour les plus grosses d'entre elles. Cette tortue joue un rôle écologique majeur en limitant ainsi la prolifération des méduses.



La tortue luth est loin d'avoir livré tous ses secrets aux scientifiques. Cette infatigable voyageuse est chez elle dans tous les océans de la planète. Elle est capable de parcourir des distances gigantesques -

plus de 10 000 km par an

- avant de revenir sur la plage où elle a vu le jour, plusieurs années après l'avoir quittée. Le phénomène est connu depuis des siècles, il est fascinant.

Les scientifiques pensent avoir éclairci ce mystère : les tortues luth utiliseraient le champ magnétique terrestre pour enregistrer le lieu de leur naissance, puis pour se diriger au cours de leurs longues

migrations et pour fixer, comme sur une carte, les zones riches en zooplancton et en méduses dont elles se nourrissent.

L'idée d'une sorte de carte magnétique que les tortues auraient dans le cerveau est l'hypothèse qui semble la plus crédible aujourd'hui. Nous n'avons pas fini de découvrir les secrets de cette espèce marine fascinante.



# LE PAPILLON MONARQUE

Pas question de le croquer tout cru, ses prédateurs sont prévenus !

Le mystère était complet pour les entomologistes, les spécialistes de l'étude des insectes. Qu'est-ce qui pousse le papillon monarque à parcourir 4 000 kilomètres, chaque automne, depuis le Canada jusqu'au Mexique, avant de revenir à son point de départ, au printemps ?

Ils ont fini par comprendre le phénomène en étudiant l'asclépiade, une plante sauvage qui pousse au milieu des champs, au Mexique, et qui attire irrésistiblement les papillons monarque. Reconnaisable à ses larges ailes orange veinées de noir, le papillon monarque pond ses oeufs dans l'asclépiade, au Mexique. Ses larves vont se gaver d'une substance chimique

contenue dans les feuilles de cette plante, substance qui donnera leur couleur caractéristique aux ailes de ce papillon. Quand celui-ci déploiera ses larges ailes, leur couleur sera immédiatement repérée par de nombreux oiseaux qui l'identifieront comme toxique. Les ailes du papillon monarque envoient un message très clair aux oiseaux qui auraient envie de le gober en vol : si tu me

manges, tu risques d'avoir une digestion difficile ! Ses prédateurs le comprennent vite et passent leur chemin sans insister.

Comment le monarque qui vit au Canada a-t-il fait pour découvrir une substance qui éloigne ses prédateurs, au cœur d'une plante qui pousse à 4 000 kilomètres de sa zone d'hivernage ? C'est un vrai mystère, les chercheurs ont encore du pain sur la planche !





\* appelée aussi hirondelle de cheminée ou hirondelle des granges.



La nature, l'hiver

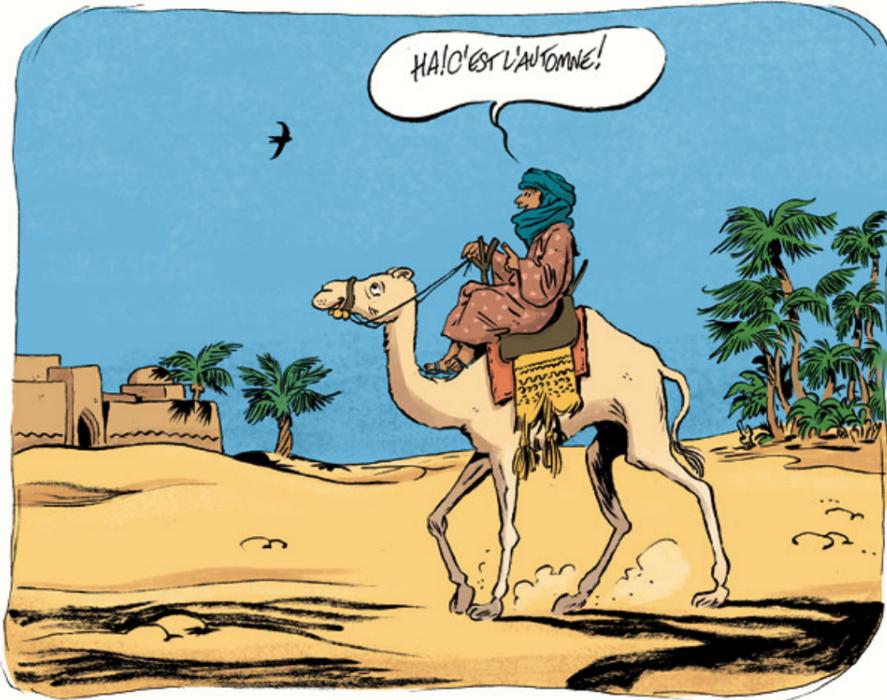
“L'accent circonflexe est l'hirondelle de l'écriture.”  
Jules Renard, écrivain français (1864-1910)

# L'HIRONDELLE RUSTIQUE\*

été comme hiver, toujours au soleil !

Devant chez moi, au début de l'automne, j'aperçois les hirondelles se rassembler sur les fils électriques, attendant d'être assez nombreuses pour prendre leur envol en direction du sud.

N'ayant bientôt plus la moindre mouche à se mettre sous la dent, cette espèce insectivore gagnera l'Afrique à tire-d'aile\* où elle retrouvera, à profusion, les gourmandises tropicales dont elle se réglera tout l'hiver. Durant cette longue migration elle parcourra plusieurs milliers de kilomètres avec, comme principale source d'énergie, une réserve de quelques grammes de graisse accumulée avant son départ puis reconstituée en cours de route. Cette réserve lui est vitale pour pouvoir traverser, sans s'arrêter, la mer Méditerranée puis le désert du Sahara. Durant ce périple intercontinental qui la



mènera d'Europe jusqu'au cœur de l'Afrique, l'hirondelle se nourrira d'insectes en volant à basse altitude.

Son retour en Europe, en mars, annoncera le début du printemps. Elle reprendra ses habitudes dans

les granges et dans les étables où elle fera son nid dès le mois d'avril.

L'Europe constitue sa zone de nidification et de reproduction, l'Afrique celle de l'hivernage.

## « Une hirondelle ne fait pas le printemps »

Ce vieux dicton emprunté au philosophe grec Aristote (384-322 avant notre ère) nous rappelle qu'une hirondelle, seule, n'est pas le signe de l'arrivée du printemps. Pour cela, il est nécessaire qu'elles reviennent en groupes de plusieurs milliers d'individus comme elles sont parties en automne. Dans ce cas, c'est sûr, le printemps est là !

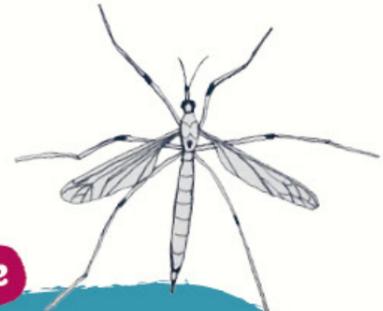


## Tipule

On t'appelle familièrement « cousin ».

Mais à quelle famille appartiens-tu ?

Réponse : Également nommée araignée d'eau ou encore patrouille, la tipule est attirée par les milieux humides où elle pond ses œufs en volant. Souvent pris pour un grand moustique à cause de ses pattes immenses, cet insecte appartient à la famille des mouches. Il ne pique donc pas !



## Jeu Cherche l'erreur

Relis-bien ce texte, il contient une erreur incroyable !

Tu pourras remplacer une expression familière qui n'a rien à faire ici.

Réponse : L'expression « à se mettre sous la dent » peut être employée pour un animal qui a des dents - un écureuil, un lion, un crocodile - mais en aucun cas pour un oiseau. Comme les poules, les canards et tous les volatiles, l'hirondelle n'a jamais eu de dents mais un bec qu'elle utilise pour attraper ses proies.



## \* À tire-d'aile

Cette expression signifie voler à grande vitesse en battant des ailes rapidement. L'équivalent pour nous, serait : courir à toutes jambes.

18 g

C'est le poids moyen de l'hirondelle rustique.

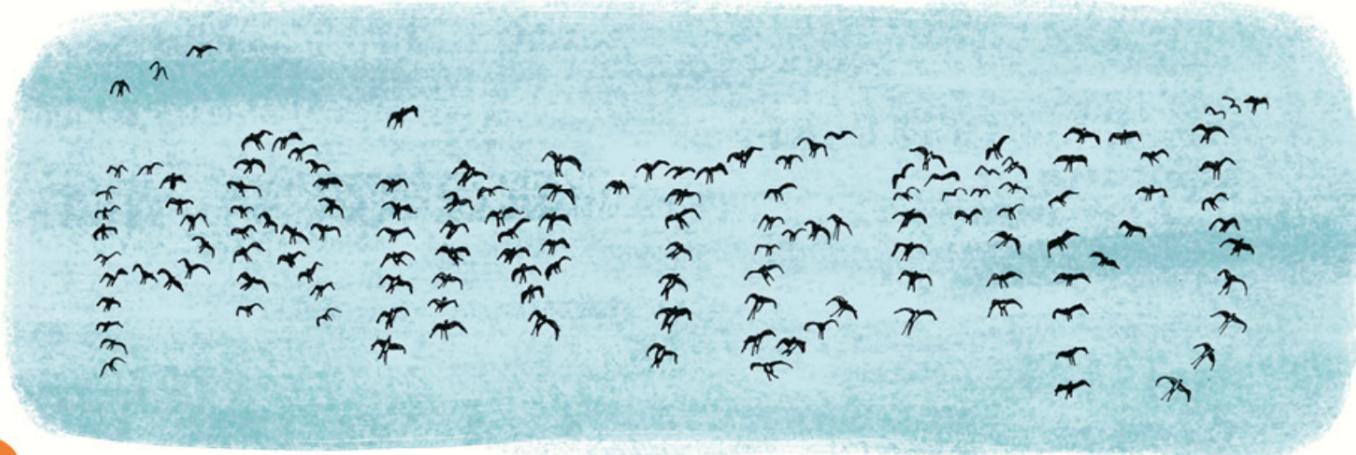
## Quand l'hirondelle rustique passe à table

Sais-tu reconnaître ses gourmandises préférées ?

- Les grosses mouches
- Les papillons de jour
- Les fourmis volantes
- Les libellules
- Les syrphes
- Les tipules



Réponse : 1/ Tipule - 2/ Libellule - 3/ Papillon de jour - 4/ Grosse mouche - 5/ Fourmi - 6/ Syrphes





# FILM « J'AIME MA CANTINE »



Remise de prix lors du Forum du Goût par Philippe Goujon, en présence de François Connault et de Chantal Rolgen : quelle belle journée !

Dans le cadre du Forum du Goût 2021, la Caisse des écoles a proposé en juin 2021 aux REV (Responsable Educatif Ville) de faire réaliser par des enfants un film sur la thématique "J'aime ma cantine !" 4 centres de loisirs ont répondu à l'appel (17 Vigée lebrun, Aristide Maillol, Emeriau maternelle, Morillons) ainsi que l'école Mademoiselle élémentaire. Les équipes ont fait preuve d'une belle créativité et proposé des points de vue très différents sur leur cantine.



## Remise de prix au Forum du Goût !

Les récompenses (médailles et goodies) ont été remises aux enfants par **Philippe Goujon** en présence de **François Connault**, conseiller de Paris et délégué auprès du Maire du 15<sup>e</sup> pour la Caisse des écoles et de **Chantal**

**Rolgen**, adjointe au Maire du 15<sup>e</sup>, chargée de l'enseignement scolaire et périscolaire, lors du **Forum du Goût**, samedi 9 octobre 2021. L'ambiance était à la fête et les enfants heureux de partager ce **moment inoubliable !**

## Le prix du meilleur film est attribué à...

Le premier prix a été attribué aux enfants de la **maternelle**

de **Morillons**. **Océane, Olanna, Camila** et la REV **Tahany**



ont gagné une participation à un **atelier culinaire professionnel**. Bravo les champions : une **réalisation** et un **jeu d'acteurs** dignes de professionnels !

les 5 films réalisés par les enfants sur la cantine sont disponibles sur le site [www.cde15.fr](http://www.cde15.fr) : à dévorer tout de suite !

## Mise en bouche

**1<sup>er</sup> mars 2022** : début des inscriptions et tarifications pour la **cantine 2022/2023** (à renouveler tous les ans ! en savoir plus sur [cde15.fr](http://cde15.fr) à partir de février).

**Avril 2022** : présentation et inscriptions disponibles pour les **colonies d'été** de la CDE15 (en savoir plus sur [cde15.fr](http://cde15.fr) à partir de mi-mars).

**Attention** : Les « portes ouvertes » à la cantine sont suspendues jusqu'à fin février 2022. Nous espérons que l'évolution de la crise sanitaire nous permettra de (ré)ouvrir nos cantines dans l'année scolaire. L'information sera communiquée dans les écoles et sur [cde15.fr](http://cde15.fr)