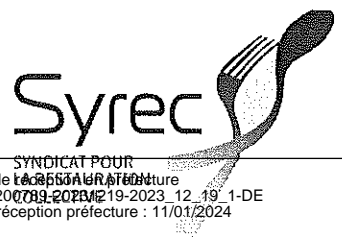
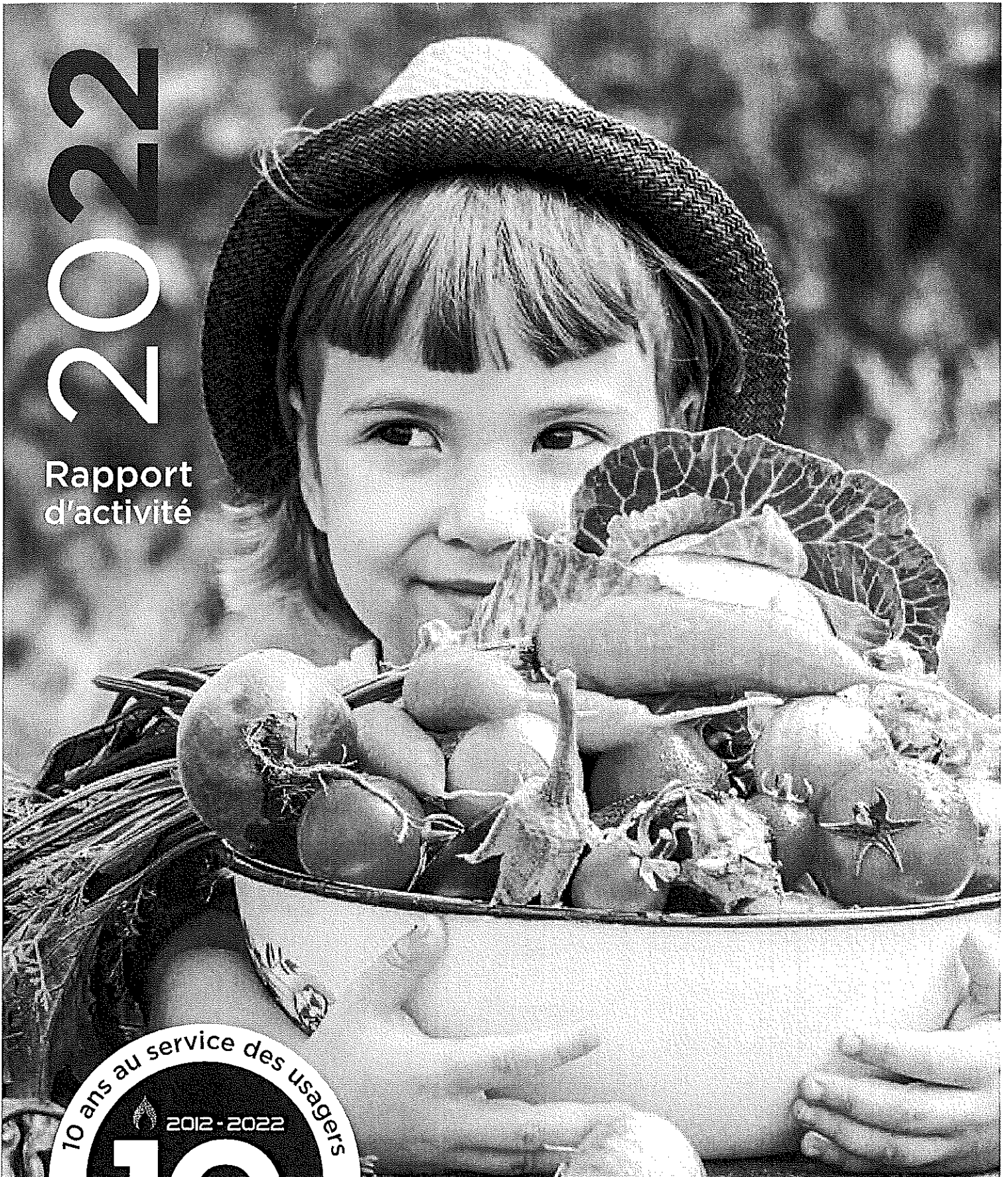


2022

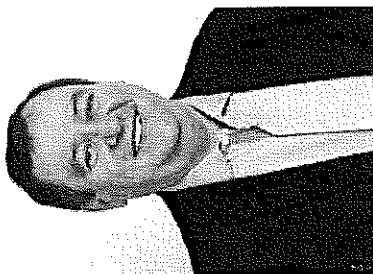
Rapport d'activité



Direction générale

LE MOT DU PRÉSIDENT

Ce rapport d'activité présente les actions et événements marquants de l'année 2022.



Cette année encore, des événements extérieurs ont bouleversé la gestion de notre établissement. L'actualité internationale a entraîné une inflation inédite à laquelle le Syrec a su faire face, animé par sa mission de service public.

Malgré cette inflation, nous avons maintenu notre vigilance sur la qualité de nos approvisionnements et élargi notre gamme de produits locaux et/ou labellisés. D'ailleurs la part de produits issus de l'agriculture biologique, auxquels nous sommes fortement attachés, dépasse les 31 % alors que la loi ne donne comme objectif que 20 %.

Toujours dans cet objectif d'alimentation durable et porté par le choix de nos collectivités adhérentes, nous avons décidé de porter à deux le nombre de menus végétariens par semaine pour la rentrée de septembre, excepté pour Villepinte qui n'en souhaite qu'un.

En 2022, nous avons également beaucoup avancé dans notre projet de transition vers l'usage de contenants réemployables à l'aube de 2025.

En février, nous avons créé le groupement de commandes Tremplin avec le Siresco, le SIVU Bordeaux-Mérignac et les villes de Nantes, Rennes et Toulouse. Nous ont ensuite rejoints la ville de Tours et le Département de la Seine-Saint-Denis. Des appels d'offres ont rapidement été lancés afin d'encourager le développement de solutions innovantes auprès des industriels et d'accélérer les phases de tests.

Au mois de juin, une nouvelle étape a été lancée avec la création de la Semelog, société d'économie mixte locale pour la gestion de la collecte, le nettoyage et le réemploi des contenants sélectionnés par les partenaires de Tremplin. La boucle du réemploi, nous la voulons vertueuse à toutes les étapes.

Les services au sein du Syrec ont été repensés et réorganisés dans le souci d'accompagner les étapes de transition et les challenges. Nous avons de plus renforcé le service des relations avec les villes ainsi que celles sur l'alimentation durable.

En 2022, le Syrec a également fêté ses 10 ans ! La mission principale fixée par les villes fondatrices était d'assurer une alimentation saine et équilibrée et de s'inscrire dans une politique de restauration durable. Ces défis sont encore plus d'actualité aujourd'hui et nous les relevons quotidiennement.

Bonne lecture à toutes et tous.

Philippe Clochette,
Président du Syrec
Maire adjoint de Gennevilliers

I. PRÉSENTATION DU SYREC

Les missions de l'établissement public

6

L'aire territoriale des 4 villes adhérentes

7

Les instances et l'exécutif intercommunal

7

II. PRESTATIONS RÉALISÉES ET RESSOURCES DÉPLOYÉES

Un contexte économique inédit

11

L'évolution des achats de denrées alimentaires

11

Les prestations réalisées

Répartition des prestations par ville
Répartition des prestations par type de convives
Évolution et répartition du portage de repas à domicile
Répartition des prestations scolaires et périscolaires

12

12

12

13

13

Les ressources financières

14

14

15

Les ressources humaines

16

16

16

17

17

III. DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC

Assurer un Plan de Maîtrise sanitaire maîtrisé

18

Lutter contre le gaspillage alimentaire : une priorité affirmée

19

Un diagnostic ambitieux
Des objectifs alignés
5 priorités identifiées
La rationalisation des excipients alimentaires

19

19

19

19

Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

20

Les produits durables et de qualité

20

20

20

20

21

Privilégier le lien avec les usagers

22

Une communication transparente

22

22

22

23

25

IV. LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Tremplin

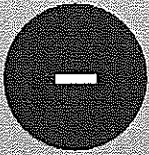
27

Semelog

27

DOCUMENTS ANNEXES

28



PRÉSENTATION DU SYREC



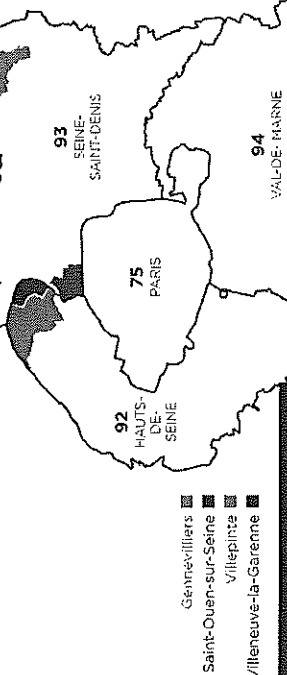
Les missions de l'établissement public

Le Syrec, Syndicat pour la Restauration Collective, est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type Syndicat intercommunal à Vocation Unique (SIVU) sans fiscalité propre. Les villes adhérentes confient à l'établissement l'exploitation de son unité de production, la fabrication, et la livraison des repas pour la restauration collective des publics scolaires, des personnes âgées ou d'autres publics pouvant relever de la compétence des villes.

La raison d'être du Syrec est dans la volonté commune des villes adhérentes de consolider le choix du service public pour l'exécution de la restauration collective via la coopération intercommunale, mais aussi d'être un acteur public innovant de la restauration collective.

Reception en préfecture le 29/09/2023 12:19
Reception en préfecture le 29/09/2023 12:19

L'aire territoriale des 4 villes adhérentes



La population de l'aire territoriale est officiellement établie à 164 705 habitants. (source INSEE 2020)

Gennevilliers
VILLE DE GENNEVILLIERS
Gennevilliers
50 096

Saint-Ouen-sur-Seine
VILLE DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE
Saint-Ouen-sur-Seine
51 656

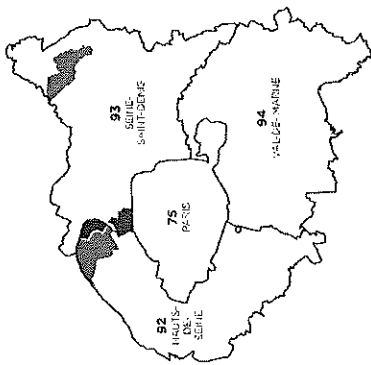
VILLE DE VILLEPINTÉ
Villepinte
38 283

Villeneuve-la-Garenne
VILLE DE VILLENEUVE-LA-GARENNE
Villeneuve-la-Garenne
24 670

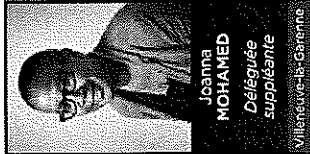
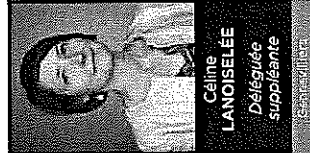
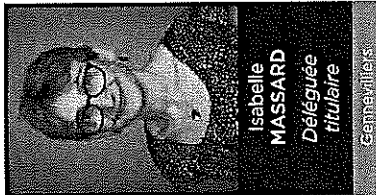
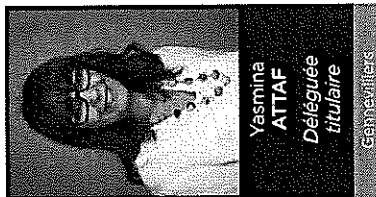
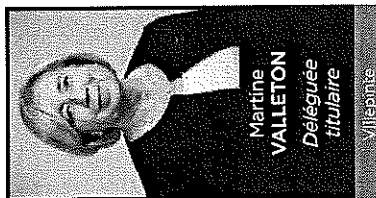
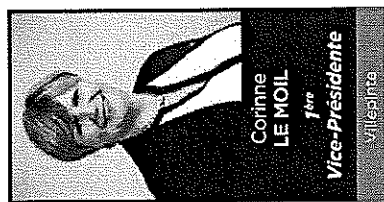
Les instances et l'exécutif intercommunal

Organe délibérant de l'établissement, le comité syndical vote les affaires qui sont de sa compétence. Conformément aux statuts du Syndicat, l'exécutif du Syrec est composé de 10 élus titulaires et 10 élus suppléants issus des Conseils municipaux des communes membres.

La représentation des villes est définie proportionnellement au nombre de repas livrés. Ainsi, les villes de Gennevilliers et de Saint-Ouen-sur-Seine comptent respectivement 3 élus titulaires et 3 suppléants, et les communes de Villepinte et Villeneuve-la-Garenne comptent 2 élus titulaires et 2 suppléants. La composition du Comité Syndical a été renouvelée en octobre 2021, suite à l'adhésion de la ville de Villeneuve-la-Garenne (voir l'organigramme page suivante).



Gennevilliers
Saint-Ouen-sur-Seine
VillepinTE
Villeneuve-la-Garenne



II

PRESTATIONS RÉALISÉES
ET
RESSOURCES DÉPLOYÉES

« Fournir des repas équilibrés, de qualité et durables, c'est l'ambition qui doit nous animer collectivement pour permettre au travail remarquable accompli ces 10 dernières années d'être pleinement apprécié avec les enjeux de notre société. »
Extrait du discours de Philippe Clochette
Célébration des 10 ans du Syrec, 18 mai 2022

en préfecture
2023_12_19_1-DE
2023_11_01/2024

Un contexte économique inédit

L'année 2022 a été marquée par un contexte socio-économique inédit ayant provoqué une inflation record de l'ensemble des produits de consommation courante. Lors de l'élaboration du budget primitif 2022, l'inflation générale indiquée était de 1,8 % et près de 3 % pour l'alimentaire. Nous avons donc augmenté en février 2022 nos tarifs de ventes de repas de 4 %.

Or, l'inflation constatée au Syrec pour certains postes de dépenses a été bien plus importante que prévue : + 25 % pour l'électricité, + 75 % pour le carburant et + 111 % pour les achats de denrées alimentaires. En conséquence, alors que le montant inscrit sur l'imputation budgétaire de l'alimentaire au budget prévisionnel 2022 était de 5 600 000 €, les dépenses réelles ont été de 5 987 255,03 €, soit une augmentation de 6,92 %.

Les dépenses de fonctionnement ont été globalement d'environ 10 % plus élevées que celles prévues au budget primitif.

L'évolution des achats de denrées alimentaires

Malgré ce contexte économique difficile, le Syrec a tenu à maintenir son objectif d'approvisionnement en produits bio et autres Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) à hauteur de 50 % en valeur d'achat. Certains événements extérieurs, comme l'épidémie de grippe aviaire, ont néanmoins entraîné des ruptures d'approvisionnement en produits labellisés. Ces difficultés conjoncturelles expliquent que cette part s'éleve à 37,86 % des achats.





Répartition des achats de denrées alimentaires :

	Produits laitiers	19,89 %
	Escarottes	16,45 %
	Viande charcuterie produits de la mer	14 %
	Pain viennoiseries pâtisseries fraiches glaces et salades	12,05 %
	Fruits et légumes frais (oules, graines légumineuses)	11,9 %
	Autres (boissons, surgelés, sandwichs)	25,71 %

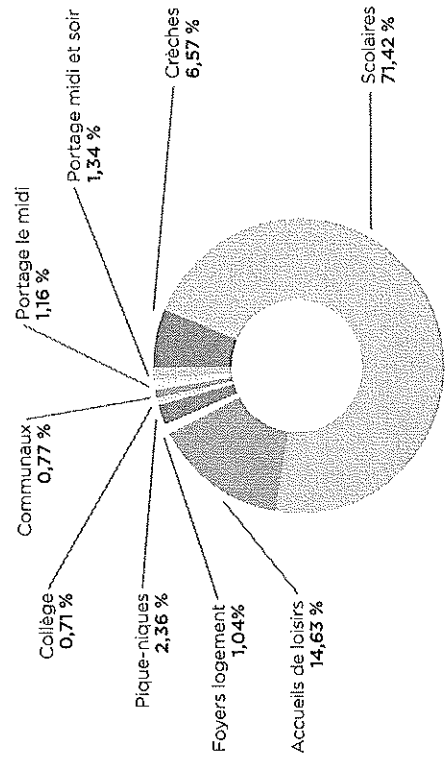
La part de certains groupes d'aliments, comme les fruits et légumes, cumule plusieurs lots (rappel : le marché alimentaire comprend 22 lots)

Les prestations réalisées

› Répartition des prestations par ville

	Prévisions 2022	Réalisations 2022	Différence	Part de la prestation totale
Gennevilliers	879 144	830 260	- 5,56 %	33,34 %
 VILLE DE VILLENEUVE-LA-GARENNE	860 212	873 577	+ 1,55 %	34,03 %
 VILLE DE ILLERUP	472 846	487 323	+ 3,06	18,98 %
 VILLE DE ILLERUP	375 225	375 746	0,14 %	14,64 %
Nombre total de repas	2 587 427	2 566 906		



› Répartition des prestations par type de convives



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20231219-2023_12_19_1-DE
Date de réception préfecture : 11/01/2024

› Évolution et répartition du portage à domicile par ville

Pour l'ensemble des 3 villes bénéficiant du portage à domicile, la tendance est à la baisse. Pour la ville de Villeneuve-la-Garenne, le démarrage de la prestation a eu lieu en septembre 2021. Le comparatif est donc fait sur la même période en 2022 (de septembre et décembre).

	Prévisions 2021		Prévisions 2022	
	Moyenne midi	Moyenne midi et soir	Moyenne midi	Moyenne midi et soir
Gennevilliers	69	60	57	54
 VILLE DE VILLENEUVE-LA-GARENNE	1	35	2	28
 VILLE DE ILLERUP	31	16	23	12
Nombre total de repas	101	111	82	84

› Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires par ville

Pâtis	Prévisions 2022	Réalisations 2022	Différence
écoles maternelles et élémentaires	593 775	576 743	- 2,87 %
Accueils de loisirs	147 719	128 291	- 13,15 %
écoles maternelles et élémentaires	599 646	598 130	- 0,25 %
Accueils de loisirs	161 880	151 458	- 6,44 %
écoles maternelles et élémentaires	576 740	393 177	+ 4,36 %
Accueils de loisirs	51 870	53 042	+ 2,26 %
écoles maternelles et élémentaires	259 896	265 341	+ 2,10 %
Accueils de loisirs	54 720	42 732	- 21,91 %

Les ressources financières

Les recettes

La subvention exceptionnelle de l'État de 759 482 €, reçue fin 2021 pour couvrir le manque à gagner de l'année 2020, a permis d'amortir les dépenses imprévues liées à l'inflation. C'est pourquoi l'exercice 2022 se termine avec un excédent sans qu'il ait été nécessaire d'augmenter les tarifs de ventes de repas.

Les recettes de fonctionnement réalisées s'élevaient à 12 921 846,22 € dont 11 539 681,37 € pour la vente de repas et la cession de marchandises, soit 89,30 % des recettes.

Poste	Montant
Excédent 2021	1 317 521,80 €
Ventes de repas et cessions de marchandises	11 539 681,37 €
Autres recettes	64 643,05 €
Recettes de fonctionnement réalisées	12 921 846,22 €

Répartition et évolution des recettes par ville :

	Recettes 2021	Recettes 2022	Différence
Gennevilliers	3 855 258 €	3 952 623 €	+ 2,53 %
Ville de Garenne	3 502 261 €	3 853 302 €	+ 10,02 %
Ville de Garenne - la Garenne	2 032 792 €	2 122 115 €	+ 4,39 %
Ville de Garenne - la Garenne - la Garenne	544 226 €	1 607 410 €	*

Gennevilliers
Mairie



VILLE DE
GARENNE
LA GARENNE



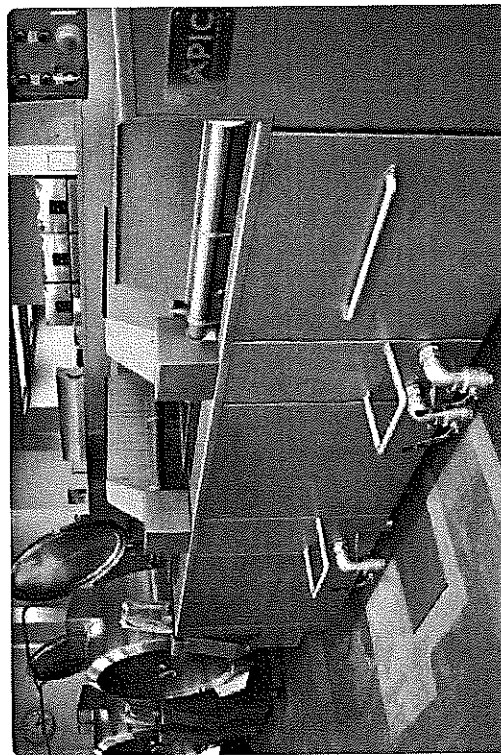
* La prestation de Villeneuve-la Garenne ayant démarré en septembre 2021, la comparaison entre les 2 exercices n'est pas pertinente.

Les dépenses

Étant donné le contexte économique, le Syrec a travaillé à contenir le plus possible ses dépenses en agissant notamment sur le levier de la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'optimisation des menus.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élevaient à 11 265 583,63 €.

Poste	Montant	Part des dépenses totales
Dépenses alimentaires	5 987 255,03 €	53,15 %
Charges de personnel	2 954 851,09 €	26,23 %
Dépenses pour Garenne et Garenne - la Garenne	1 861 738,30 €	16,53 %
Intérêts empruntés	285 699,28 €	2,53 %
Charges de gestion et d'équipement Dépenses exceptionnelles	176 039,93 €	1,56 %
Dépenses de fonctionnement	11 265 583,63 €	



En 2022, le Syrec a notamment investi dans un cuiseur refroidisseur de riz et pâtes innovant

Les ressources humaines

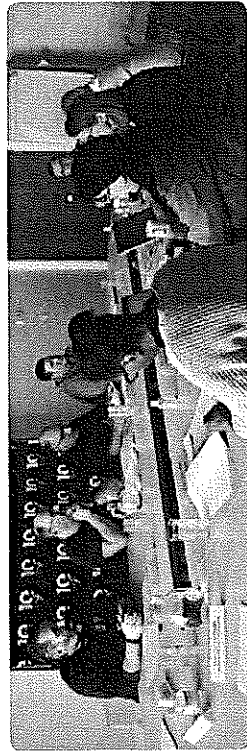
Les points forts de l'année

Mise en œuvre des projets de 2021 impactant l'ensemble des services :

- Nouvelles organisations de travail avec notamment des changements d'horaires
- Aménagement de la Réduction du Temps de Travail (RTT)
- Télétravail

Évolution réglementaire

L'année 2022 a vu l'installation de nouvelles instances représentatives du personnel avec les élections du Comité Social Territorial (CST) en remplacement du comité technique et du comité d'hygiène de sécurité et des conditions de travail.



Évolution organisationnelle

Un audit a été mené afin d'améliorer les aspects organisationnels de la logistique dans son ensemble. Il a permis de proposer et de mettre en œuvre une nouvelle organisation :

- En créant le poste de Responsable de Service logistique et un poste de Responsable de Secteur approvisionnement
- En développant la Direction Qualité par la création d'un Service flux chargé de la relation client et des gestions de commandes (3 postes)

Formation

Le développement des compétences est resté un axe prioritaire en 2022, notamment pour répondre aux évolutions législatives (lois Egalim, AGECC...) et à la Recherche et au Développement. Les formations programmées ont porté essentiellement sur des professionnalisations métiers et le management.

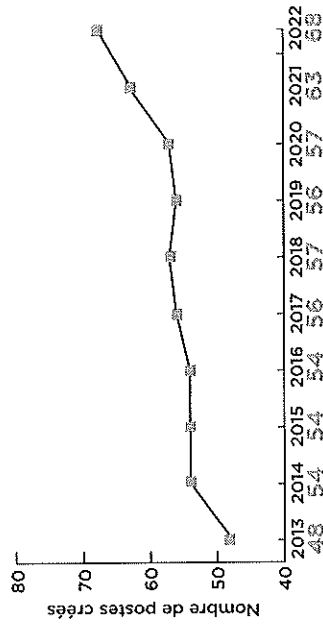
L'établissement continue à favoriser l'intégration des jeunes en accueillant des étudiants, collégiens, lycéens, et personnes en réinsertion dans le cadre de leurs stages en milieu professionnel. Il contribue également au développement de la formation des jeunes par le biais de l'accueil d'un apprenti.

L'évolution des effectifs

L'établissement continue à développer son activité, entraînant la croissance de ses effectifs, avec près de 10 % d'augmentation. Après 10 ans de fonctionnement, le bâtiment comme le matériel vieillissent et les interventions en matière de maintenance et de travaux deviennent indispensables. Un Service ingénierie et maintenance a ainsi été créé, composé de 3 postes permanents.

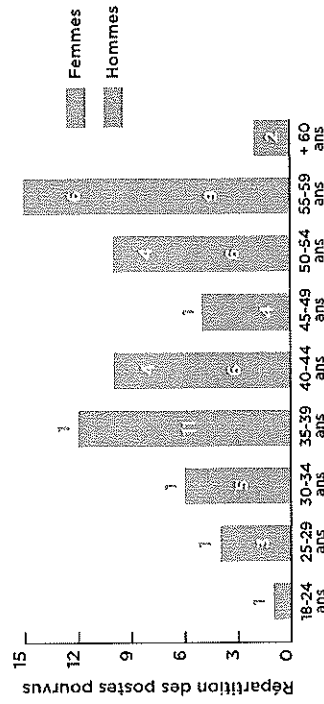
Dans le cadre de la loi AGECC, il a également été décidé de pérenniser le contrat de projet au sein de la Direction Qualité en créant un poste de Responsable de Service environnement et restauration durable.

Au 31/12/2022, le Syrec comptabilise ainsi 68 postes permanents et 1 contrat de droit privé (le contrat d'apprentissage) répartis entre la Direction Générale, la Direction Exploitation, la Direction Qualité et la Direction des Ressources Humaines.



La pyramide des âges

La population est vieillissante, la moyenne d'âge des agents sur emploi permanent est de 45 ans (en légère hausse par rapport à 2021), avec un âge moyen de 48 ans pour les femmes (contre 46 en 2021) et de 44 ans pour les hommes (contre 43 en 2021). 5 agents ont moins de 30 ans (8 % des effectifs permanents), et les 50 ans et plus, avec 27 agents, représentent 42 % des effectifs.



Actions en faveur de l'égalité femmes-hommes

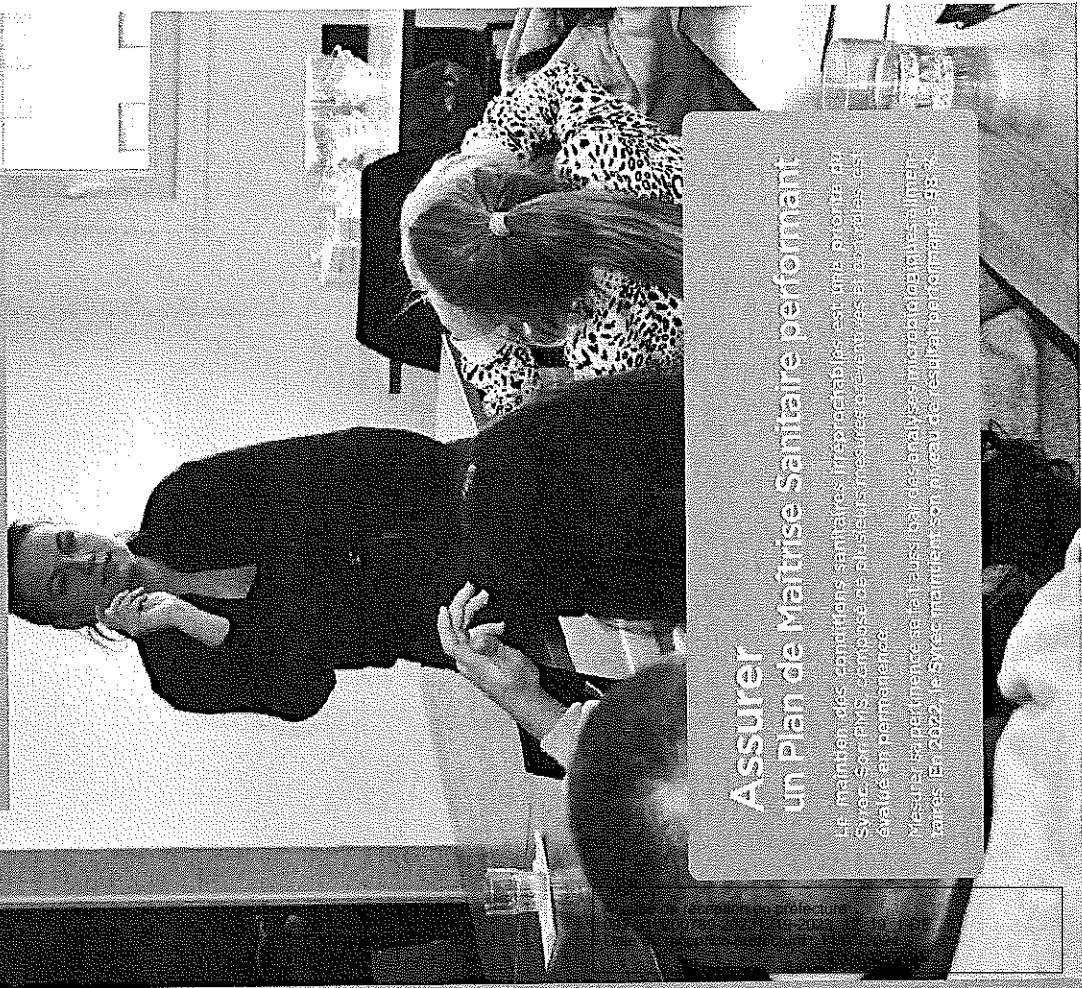
Malgré le recrutement de femmes en 2022, la proportion de femmes et d'hommes reste déséquilibrée. Cela s'explique par le domaine d'activité de l'établissement (logistique et production) et du peu de candidatures féminines sur certains postes.

- Sur les 53 agents fonctionnaires (80% des effectifs), 26 % sont des femmes (14 agents) et 74% des hommes (39 agents)
- Sur les 12 contractuels, 1/3 sont des femmes (4 agents) et les 2/3 restants des hommes

Rappelons cependant que la parité est respectée au sein du comité de direction avec 50% de femmes.

III

DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC



Assurer un Plan de Maîtrise Sanitaire performant

Le maintien des conditions sanitaires irréprochables est une priorité du Syrec. Son RMS, composé de plusieurs mesures à évaluer et à contrôler, est évalué en permanence.

Mesuré et performant, se fait aussi par des analyses microbiologiques alimentaires. En 2022, le Syrec maintient son niveau de résultats performant à 95,3%.

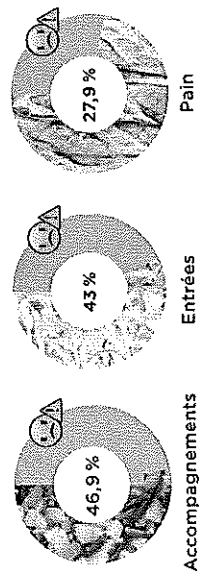
Lutter contre le gaspillage alimentaire une priorité affirmée

> Un diagnostic ambitieux

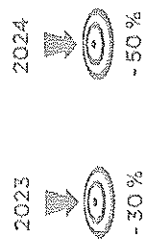
Un diagnostic approfondi a été réalisé entre janvier et juin 2022 dans 33 restaurants scolaires, avec des pesées détaillées par composante. Cette analyse sur 13 268 repas servis a mis en avant un gaspillage moyen de 30,4%, soit 157g par repas. Un résultat légèrement au-dessus de la moyenne nationale.

Afin de mettre en place le diagnostic, le Syrec a accompagné plus d'une centaine d'agents de restauration et d'animation, et une trentaine d'agents au sein du Syrec ont pu ainsi réfléchir aux enjeux du gaspillage.

Les 3 composantes les plus gaspillées :



> Des objectifs jalonnés



Afin d'atteindre ces objectifs ambitieux, le Syrec a mis en place un groupe de travail intercommunal qui se réunit tous les 2 mois.

> 3 priorités identifiées

- Renforcer l'accompagnement des agents d'office au quotidien pour une meilleure remise en œuvre des plats proposés
- Réduire les écarts d'effectifs en travaillant sur les procédures de commande
- Adapter les grammages pour éviter une surproduction

> La valorisation des excédents alimentaires

En décembre 2022, le Syrec a signé une convention avec Excédents Alimentaires afin de revaloriser les excédents alimentaires de la cuisine centrale. Cette collaboration renforce la démarche engagée depuis 2020 auprès d'associations.



Le groupe de travail intercommunal



Visite d'Excédents Alimentaires au Syrec

Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

> Les produits durables et de qualité

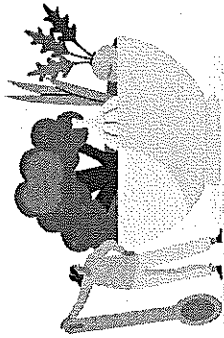
En 2022, la politique d'approvisionnement ambitieuse se poursuit malgré les problématiques d'inflation et de pénuries. Le Syrec a continué à augmenter sa part d'achats alimentaires responsables, avec 37,86 % de produits durables de qualité, dont 31,68 % de produits issus de l'agriculture biologique.



> La place de l'offre végétarienne

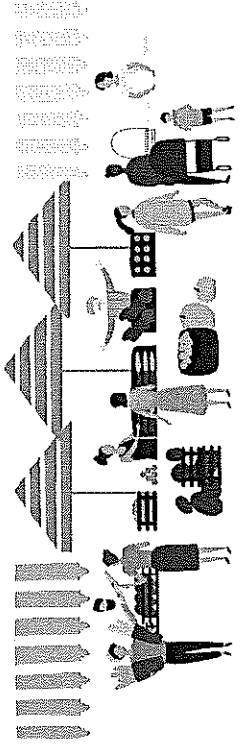
Depuis septembre 2022, le Syrec propose deux repas végétariens uniques par semaine dans les écoles primaires (sauf pour Villepinte qui a souhaité revenir à un menu végétarien dès novembre). Cette nouvelle grille de menus permet de limiter l'impact environnemental en réduisant d'environ 7% les émissions de gaz à effet de serre liés à la consommation de viande.

De plus, suite à l'investissement dans un nouveau cuiseur à pâtes innovant, un groupe de travail a pu développer cette année, lors d'ateliers internes, trois nouvelles recettes proposées en plat unique.

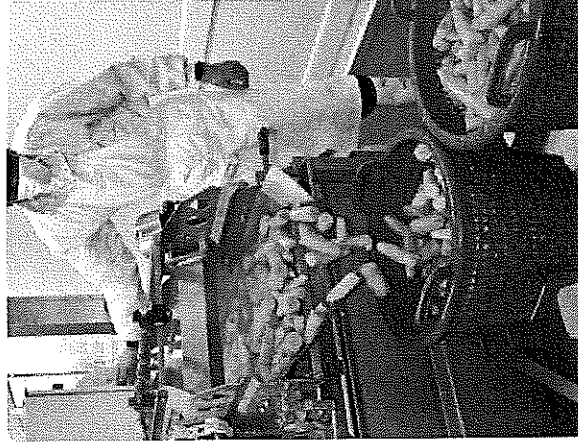
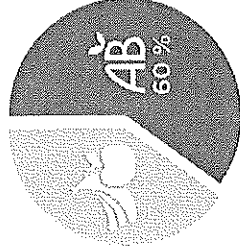
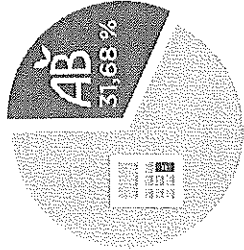


> Le local et le circuit court en progression

L'entrée en vigueur des nouveaux marchés de denrées alimentaires en janvier 2022 ont permis d'augmenter la part de produits locaux et en circuit-court : fruits, légumes, yaourts ou encore légumes secs bios et franciliens sont au menu en moyenne 5 fois par mois.



Le bio représente :
 • 31,68 % des achats
 • 60 % des fruits servis



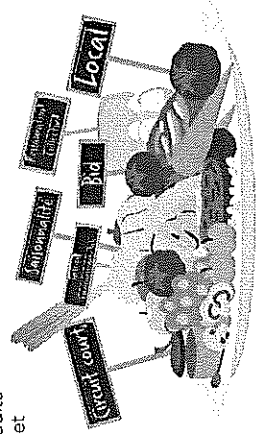
« La question de la qualité des produits et des approvisionnements est également un sujet décisif pour ces prochaines années. Nous nous sommes malheureusement rendu compte de la fragilité de la chaîne d'approvisionnement (...) Autant de conditions qui nous poussent à nous renouveler, à nous diversifier afin de pouvoir proposer des menus équilibrés et accessibles à tous. »

Extrait du discours de Philippe Clochette
 Célébration des 10 ans du Syrec, 18 mai 2022

> La labellisation En Cuisine Ecocert

Le Syrec a renouvelé sa labellisation En Cuisine Ecocert niveau 1 lors des audits qui ont eu lieu à la cuisine centrale et dans les restaurants scolaires des quatre villes adhérentes.

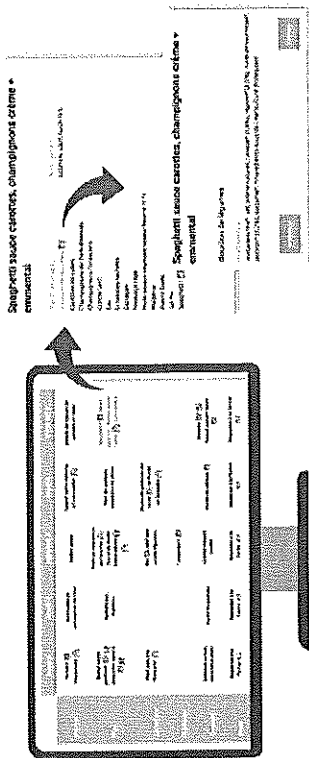
Ces audits ont notamment valorisé la diversité des composants biologiques, le menu 100% bio mensuel, ainsi que l'investissement des équipes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Privilégier le lien avec les usagers

Une communication transparente

Depuis octobre 2022, les usagers ont accès au module InfoConso sur le site internet du Syrec. Relié à notre progiciel Fusion, celui-ci permet d'accéder à la composition détaillée des plats servis ainsi qu'aux allergènes en temps réel pour chaque établissement.

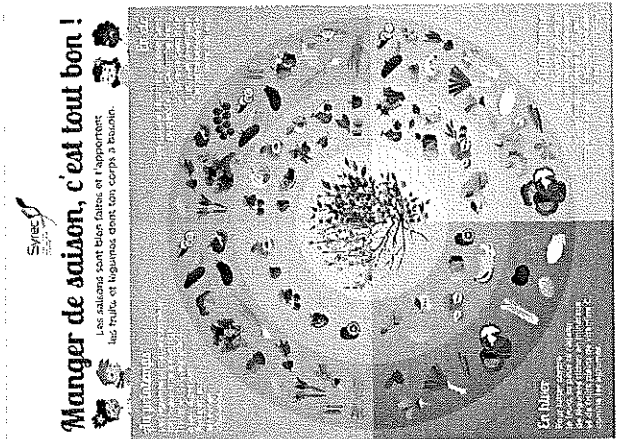


Cliquer sur un plat du menu permet d'afficher la liste complète de ses ingrédients et allergènes. À partir de cette liste, il est possible d'accéder aux composantes de chacun de ses ingrédients.

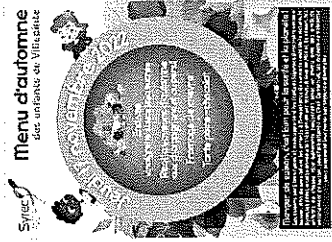
La saisonnalité : une thématique centrale

La saisonnalité a été choisie comme thématique centrale de l'année afin de sensibiliser les enfants comme les adultes à cet enjeu, tout en mettant en valeur les fruits et légumes frais. Le Syrec a créé son propre calendrier illustré qui a été distribué sous forme d'affiche dans tous les restaurants scolaires.

Parallèlement, chaque ville adhérente a bénéficié sur l'année scolaire d'un atelier Fruits et légumes de saison un mercredi après-midi au Syrec, avec visite de la cuisine centrale et co-création d'un menu scolaire. Durant le dernier trimestre 2022, le groupe d'enfants de Villepinte a ainsi contribué à la création du menu à thème d'automne (voir photo page suivante), et celui de Gennevilliers à l'élaboration du menu d'hiver.



Les actions pédagogiques à destination des enfants



Les menus à thème

Le premier semestre 2022 a clôturé le thème Artistes célèbres initié à la rentrée 2021.

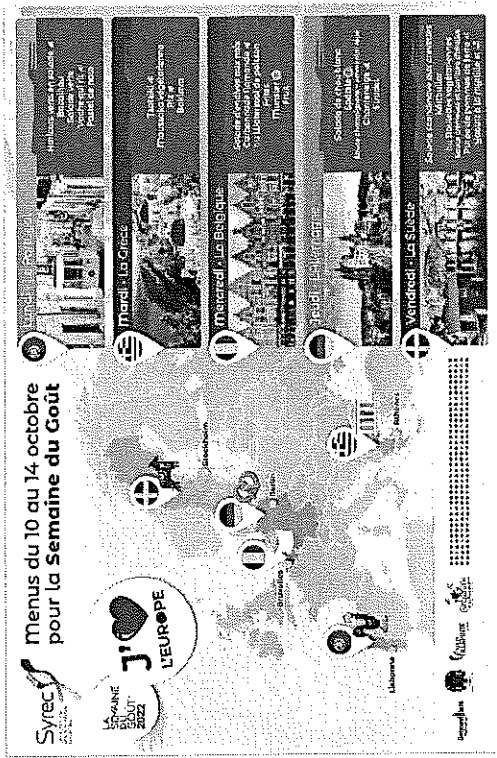
Le 17 novembre 2022 a été servi le premier repas consacré à la saisonnalité, avec un menu d'automne co-créé par des enfants de Villepinte.



Les enfants venus de Villepinte pour visiter le Syrec et co-créer le menu d'automne

La Semaine du Goût

La Semaine du goût 2022 avait pour thème 'J'aime l'Europe. Une occasion parfaite pour faire découvrir à nos jeunes convives les spécialités de nos voisins comme le bacalhau portugais, le moussaka grecque, le waterzoi belge, les spätzle allemandes ou encore les köttbullars suédois.



La sensibilisation au gaspillage alimentaire

Ateliers « Zéro gaspi »

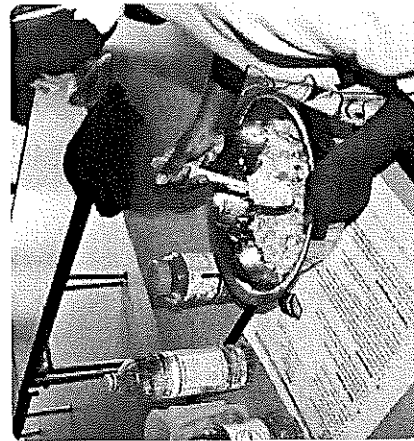
Le Syrec a animé trois ateliers Zéro gaspi en centres de loisirs au bénéfice de 30 enfants et 3 animateurs. Ils ont ainsi découvert la cuisine anti-gaspillage en confectionnant des cookies et un cake aux olives et au fromage à base de pain rassis.

Réduction des déchets

Le Syrec s'est associé à l'opération Gennevilloise Coup de balai au Luth qui s'est déroulée le 31 mai. Lors de cette journée, 175 enfants ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire.

Bon appétit !

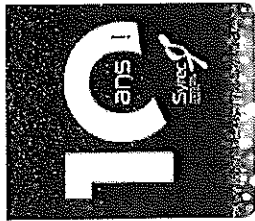
C'est le titre du spectacle à thème de la Cie Temps forts auquel ont assisté plus de 650 enfants des 4 villes à l'automne 2022. Un voyage pédagogique et musical au pays du bon goût culinaire pour aborder de façon ludique les notions de goût et de saveurs.



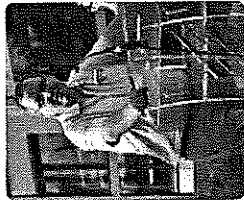
Atelier Zéro gaspi des vacances d'hiver 2022

> Les 10 ans du Syrec

En 2022, le Syrec a fêté ses 10 ans ! Pour célébrer ce bel anniversaire, élus, fournisseurs et partenaires ont été conviés à une réception le mercredi 18 mai. Cet événement a permis à toutes et tous de se rencontrer et d'échanger.



« Déjà 10 ans ! Que de chemin parcouru. A force de travail et de détermination, le Syrec a démontré jour après jour, année après année, que les choix portés par les élus de l'époque étaient avant-gardistes, tournés vers l'avenir. (...) L'avenir d'hier est bien le présent d'aujourd'hui. (...) Le travail accompli est remarquable. Mais il reste encore beaucoup à faire. Nous devons poursuivre nos efforts et continuer à innover, car c'est par là que passe la réussite de notre action. » Extrait du discours de Philippe Clochette



IV

LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES



« Les bouleversements environnementaux nous invitent à réagir. La restauration collective porte une responsabilité dans la transition vertueuse pour la santé des convives et pour l'environnement (...). Je fais confiance aux équipes du Syrec et à Tremplin pour parvenir à une solution écologiquement soutenable, limitée en termes de contraintes physiques et permettant une conservation de la qualité gustative et sanitaire »

Extrait du discours de Philippe Clochette - Célébration des 10 ans du Syrec, 18 mai 2022

Accusé de réception en préfecture
092-2192007/00-2023-10-19-1-DE
Date de réimpression : 01/2024

De multiples actions ont été entreprises pour relever les défis posés par les lois Egalim et Agenc, à savoir la fin de l'utilisation de contenants plastiques pour la cuisson, le réchauffage et service des plats dès le 1^{er} janvier 2025. Le Syrec est à l'initiative de deux entités précurseuses dédiées.

Tremplin

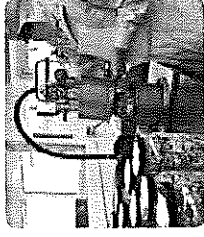
Dès 2021, le Syrec s'est allié au Siresco, au SIVU Bordeaux-Mérignac, ainsi qu'aux villes de Rennes, Nantes, et Toulouse. Ensemble, ils ont créé un groupement de commandes à la recherche d'alternatives aux conditionnements à usage unique, provisoirement nommée Recolim. Dès l'automne 2021, les premiers tests sont lancés, notamment la livraison en bacs en inox dans une école pilote par ville adhérente.

En février 2022, le groupement de commandes est baptisé Tremplin et les six grandes cuisines centrales initiales sont rejointes par la ville de Tours et le département de la Seine-Saint-Denis.

L'objectif est d'accompagner les industriels dans leurs recherches de solutions adaptées mais également d'engager les achats publics liés aux nouveaux processus de production et d'organisation identifiés. Des marchés ont été lancés en avance de phase, ce qui a permis aux tests de grande ampleur de s'accélérer.



Transition
vers le réemployable
et innovation



Des tests de grande ampleur

Semelog

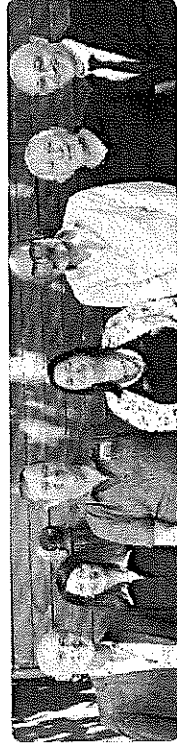
Si Tremplin permet de répondre au challenge des contenants réemployés, la question de leur stockage et de leur lavage s'est rapidement posée.

Le Syrec a fait le choix de s'associer à nouveau au Siresco pour créer un centre mutualisé de lavage et de gestion à proximité des unités de production. Le 28 juin 2022 est donc née la Semelog, Société d'Economie Mixte d'Environnement, de Logistique, d'Organisation et de Gestion, L'Assemblée générale a installé dans ses fonctions le conseil d'administration composé de Philippe Clochette, Président, et Philippe Bouyssou, Vice-Président, accompagnés de Philippe Bruscolini, Safia Coulbaut et Dina Deffairi-Saissac, membres du CA.

La direction de cette nouvelle Société d'Economie Mixte Locale (SEML) est assurée par Bruno Le Saëc, Directeur Général, et Frédéric Souchet, Directeur Général délégué.



SEMELOG
Laver - Gérer - Réemployer



De gauche à droite : Bruno Le Saëc, Safia Coulbaut, Philippe Clochette, Dina Deffairi-Saissac, Philippe Bouyssou, Philippe Bruscolini et Frédéric Souchet

Les délibérations du Comité syndical en 2022

Comité syndical du 15 février 2022

2022/02.15 - 01	Finances - Vote du budget primitif de l'exercice 2022
2022/02.15 - 02	Finances - Fixation des tarifs de vente de repas, des box repas et autres prestations à compter du 1 ^{er} février 2022
2022/02.15 - 03	Finances - Contribution des communes adhérentes au Syrec pour l'exercice 2022
2022/02.15 - 04	Ressources humaines - Délibération modificative relative à la mise en place de la part CIA au sein du régime indemnitaire tenant compte des fonctions des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP)
2022/02.15 - 05	Ressources humaines - Suppression d'effectif dans la filière technique
2022/02.15 - 06	Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs

Comité syndical du 19 avril 2022

2022/04.19 - 01	Avenant à la convention constitutive du groupement de commandes Tremplin et autorisation donnée au Président de signer cet avenant
2022/04.19 - 02	Groupement de commandes Tremplin - Convention de mise à disposition de moyens et autorisation donnée au Président de signer cette convention
2022/04.19 - 03	Ressources humaines - Création d'un Comité Social Territorial (CST) local
2022/04.19 - 04	Demande de subvention auprès de l'ADEME dans le cadre des projets se rapportant à la transition écologique des contenants alimentaires et autorisation donnée au Président du Syrec de signer les documents afférents

Comité syndical du 21 juin 2022

2022/06.21 - 01	Direction générale - Information relative à l'ensemble des actes administratifs pris au titre de l'année 2021
2022/06.21 - 02	Approbation de l'avenant n°2 et de l'annexe n°1 à la convention constitutive du groupement de commandes Tremplin et autorisation donnée au Président de signer les documents afférents
2022/06.21 - 03	Désignation d'un représentant titulaire et suppléant qui représenteront l'établissement Syrec au sein de la commission d'appel d'offres du groupement de commandes Tremplin
2022/06.21 - 04	Direction générale - Unité de lavage centralisée Création d'une SEML dénommée Semelog
2022/06.21 - 05	Direction générale - Approbation du rapport d'activité du Syrec de l'année 2021
2022/06.21 - 06	Finances - Approbation du compte de gestion de l'année 2021
2022/06.21 - 07	Finances - Approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2021
2022/06.21 - 08	Ressources humaines - Création d'effectifs dans la filière technique
2022/06.21 - 09	Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs
2022/06.21 - 10	Ressources humaines - Approbation de la convention portant adhésion à la mission assistance à la gestion des ressources humaines relative à la prestation assurance chômage du centre interdépartemental de gestion de la Petite Couronne et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention
2022/06.21 - 11	Ressources humaines - Approbation de la convention annuelle de formation territorialisée entre le CNFPT et le Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention
2022/06.21 - 12	Ressources humaines - Recours au contrat d'apprentissage

DOCUMENTS ANNEXES

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20231219-2023_12_19_1-DE
Date de réception préfecture : 11/01/2024

Comptes administratifs 2022

INVESTISSEMENT

Dépenses		recettes	
Emprunts	426 481,56 €	Solde N-1	819 318,01 €
Achats équipements	304 406,62 €	FCTVA	11 380,10 €
Semelog	115 000,00 €	recettes amortissement	759 482,73 €
TOTAL	845 888,18 €	TOTAL	1 590 180,84 €

FONCTIONNEMENT

Dépenses		recettes	
Dépenses courantes dont l'alimentaire	7 848 993,33 €	résultat N-1	1 317 521,80 €
Personnel	2 954 851,09 €	recettes Gennevilliers	3 952 623,30 €
emprunts	285 699,28 €	recettes Saint-Ouen	3 853 301,83 €
autres dépenses	176 039,93 €	recettes Villepinte	2 122 114,87 €
Dotations amortissements	759 482,73 €	recettes Villeneuve	1 607 410,68 €
TOTAL	12 025 066,36 €	Autres ventes	4 230,69 €
		Autres recettes	64 643,05 €
		TOTAL	12 921 846,22 €

- Comité syndical du 13 septembre 2022
- 2022/09.13 - 01 Finances - Délibération portant décision modificative n°1 après le vote du budget primitif 2022
 - 2022/09.13 - 02 Finances - Approbation de la convention expresse entre le Syrec et la SEML Semelog et autorisation au Président de signer la convention
 - 2022/09.13 - 03 Finances - Autorisation de versement d'une avance de fonds du Syrec sur le compte de la SEML Semelog
 - 2022/09.13 - 04 Ressources humaines - Adhésion à la mission de Médiation Préalable Obligatoire (MPO) mise en œuvre par le CIG Petite Couronne
 - 2022/09.13 - 05 Ressources humaines - Adhésion aux missions de médiation à l'initiative du juge ou à l'initiative des parties mises en œuvre par le CIG Petite Couronne
 - 2022/09.13 - 06 Ressources humaines - Approbation de la convention de Période de Préparation au Reclassement (PPR) et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention
- Comité syndical du 13 octobre 2022
- 2022/10.13 - 01 Ressources humaines - Suppressions et créations des effectifs dans les filières administrative et technique au 1^{er} novembre 2022
 - 2022/10.13 - 02 Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs
- Comité syndical du 17 novembre 2022
- 2022/11.17 - 01 Finances - Vote du budget supplémentaire 2022
 - 2022/11.17 - 02 Finances - Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2023
 - 2022/11.17 - 03 Qualité - Approbation de la convention de partenariat avec la métropole du Grand Paris et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention
- Comité syndical du 15 décembre 2022
- 2022/12.15 - 01 Finances - Vote du budget primitif pour l'année 2023
 - 2022/12.15 - 02 Finances - Fixation des tarifs de vente de repas, des box repas et autres prestations à compter du 1^{er} janvier 2023
 - 2022/12.15 - 03 Finances - Contribution des communes adhérentes au Syrec pour l'exercice 2023
 - 2022/12.15 - 04 Qualité - Approbation de la convention de service avec Excellents Excédents en matière de valorisation des excédents alimentaires et autorisation donnée au Président de la signer ainsi que ses annexes
 - 2022/12.15 - 05 Direction exploitation - Approbation de la convention de partenariat avec la maison de la solidarité de Gennevilliers et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20231219-2023_12_19_1-DE
Date de réception préfecture : 11/01/2024

Suivez-nous sur :



Syrec

...et retrouvez-nous sur :

www.syrec-92.fr



Accusé de réception en préfecture JVE
092219200789-2023121920231219_1-DE
Date de réception préfecture : 11/01/2024