

2023

Rapport d'activité



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Direction générale

Missions Écoles
Durable Professionnels
Territoire Innovation
Partage Recettes
Crèches **Saveur** Service public
BioProduits Repas
Qualité **Goût** Sigo
Prestation Circuit court
Menus Cuisine
Équilibre alimentaire **Restauration**
Périscolaire collective
Environnement



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

LE MOT DU PRÉSIDENT

Ce rapport d'activité présente les actions et événements marquants de l'année 2023.



L'inflation record de 2022 a encore perduré cette année, impactant ainsi certaines lignes de dépenses.

Malgré ce contexte, le SYREC a fait le choix de maintenir son objectif d'**acheter des produits bénéficiant d'un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) à hauteur de 50%**. La part de **produits issus de l'agriculture biologique**, auxquels nous sommes fortement attachés, a été notamment de **33%** alors que la loi ne donne comme objectif que 20%.

Nous avons également beaucoup avancé dans notre projet de **transition vers l'utilisation de contenants réemployables** à l'aube de 2025. Le groupement de commandes **Tremplin**, créé avec Tables Communes, le SIVU Bordeaux-Mérignac, les villes de Nantes, Rennes, Toulouse et Tours et le Département de la Seine-Saint-Denis a été rejoint cette année par Le Mans, Grenoble, le SIVU des 4 fourchettes et la SEMELOG. Les premiers appels d'offre ont permis de sélectionner plusieurs sociétés dans des domaines impactant pour le réemploi.

La SEMELOG a poursuivi son développement en réunissant un ensemble de partenaires publics et privés. Basé à Villeneuve-la-Garenne, ce **centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité** fournira aux cuisines centrales partenaires, dès 2025, **des contenants réemployables en inox ou en verre**, en substitution du plastique.

Au cours de l'année, une nouvelle organisation de la Direction Qualité a été mise en place et a permis d'**améliorer les retours qualité** et d'**optimiser les actions en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire**.

En 2023, le Syrec a donc poursuivi sa mission de service public en fournissant à l'ensemble de ses convives une alimentation toujours plus saine, durable et respectueuse de l'environnement.

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

8

L'aire territoriale des 4 villes adhérentes

9

Les instances et l'exécutif intercommunal

9

II. PRESTATIONS RÉALISÉES ET RESSOURCES DÉPLOYÉES

Une inflation record qui perdure

13

L'évolution des achats de denrées alimentaires

13

Les prestations réalisées

16

Répartition des prestations par ville

16

Répartition des prestations par type de convives

16

Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires

17

Évolution et répartition du portage de repas à domicile

17

Les ressources financières

18

Les recettes

18

Les dépenses

19

Les ressources humaines

20

L'évolution des effectifs

20

La pyramide des âges

20

Le développement des compétences de nos agents

21

La poursuite de l'atelier Recherche & Développement

21

Favoriser l'insertion professionnelle des jeunes

21

III. DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC

Lutter contre le gaspillage alimentaire : des efforts récompensés

23

- Le groupe de travail intercommunal
- La mise en œuvre des actions prioritaires
- Le succès de la campagne de pesée
- La valorisation des excédents alimentaires

23

23

25

25

Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

26

- Maintenir un cap ambitieux
- Lauréat de l'appel à projet Grand Paris - GAB IdF
- Le dispositif « Retours qualité »
- Nos Chefs en formation à l'Institut Lyfe

26

27

28

29

Privilégier le lien avec les usagers

30

- La reprise des visites du Syrec
- Les actions pédagogiques à destination des enfants
- Une lettre d'information hebdomadaire
- Un livret et des affiches distribués pour la rentrée

30

31

34

35

IV. LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Tremplin

37

Semelog

37

DOCUMENTS ANNEXES

38



PRÉSENTATION DU SYREC



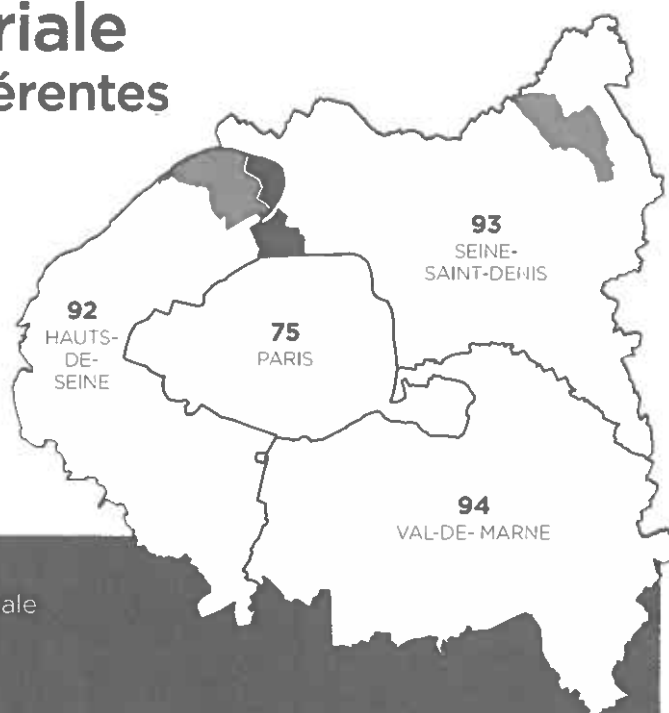
I Les missions de l'établissement public

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.

I L'aire territoriale des 4 villes adhérentes

- Gennevilliers ■
- Saint-Ouen-sur-Seine ■
- Villepinte ■
- Villeneuve-la-Garenne ■



La population de l'aire territoriale est officiellement établie à **167 088 habitants**.

(source INSEE 2021)



Gennevilliers
49 647



Saint-Ouen-sur-Seine
53 207



Villepinte
38 798



Villeneuve-la-Garenne
25 436

I Les instances et l'exécutif intercommunal

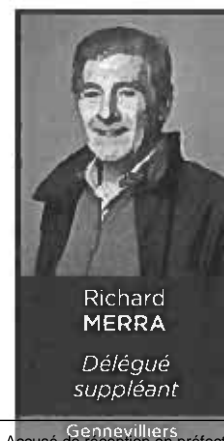
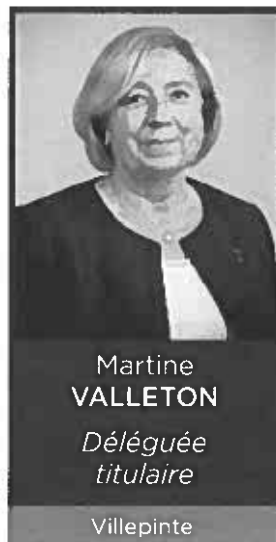
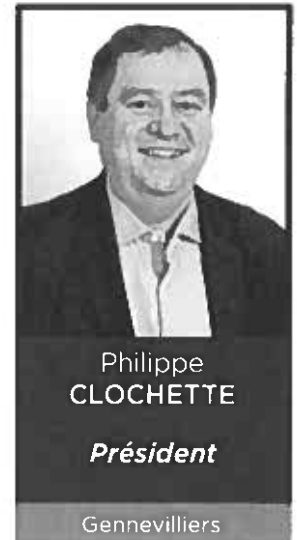
Organe délibérant de l'établissement, le comité syndical vote les affaires qui sont de sa compétence. Conformément aux statuts du Syndicat, l'exécutif du Syrec est composé de **10 élus titulaires et 10 élus suppléants** issus des Conseils municipaux des communes membres.

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).



Les élu(e)s du Comité Syndical

installé le 20 octobre 2021





- Gennevilliers ■
- Saint-Ouen-sur-Seine ■
- Villepinte ■
- Villeneuve-la-Garenne ■



Dina
DEFFAIRI-SAISSAC
2^e
Vice-Présidente

Saint-Ouen-sur-Seine



Khady
FOFANA
3^e
Vice-Présidente

Villeneuve-la-Garenne



Steve
LARRANAGA
Délégué titulaire

Saint-Ouen-sur-Seine



Héloïse
CLAUDÉ
Déléguée titulaire

Saint-Ouen-sur-Seine



Pascal
PELAIN
Délégué titulaire

Villeneuve-la-Garenne



Florent
SEVIN
Délégué suppléant

Saint-Ouen-sur-Seine



Sidonie
BAINÉRES
Déléguée suppléante

Saint-Ouen-sur-Seine



Sabrina
DECANTON
Déléguée suppléante

Saint-Ouen-sur-Seine



Joanna
MOHAMED
Déléguée suppléante

Villeneuve-la-Garenne



Larbi
OUHAMMOU
Délégué suppléant

Villeneuve-la-Garenne

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

II

PRESTATIONS RÉALISÉES ET RESSOURCES DÉPLOYÉES

Une inflation record qui perdure

L'inflation record de 2022 a perduré en 2023. Malgré sa prise en compte au moment de l'élaboration du budget primitif 2023, il a fallu néanmoins puiser dans les réserves au moment du budget supplémentaire pour alimenter certaines lignes de dépenses :

- + 490 000 € sur le chapitre des dépenses générales
dont 200 000 € sur les dépenses alimentaires ;
- + 220 000 € sur le chapitre des dépenses du personnel

Inflation record : l'exemple de la flambée des prix de l'énergie

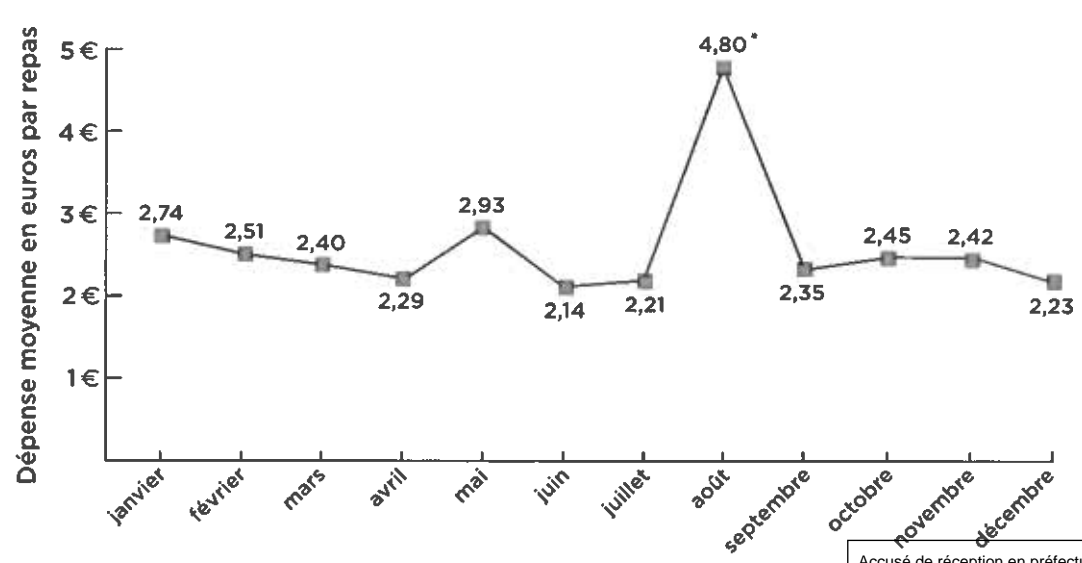
	Réalisation 2022	Prévision BP 2023	Réalisation 2023	Différence BP/réalisation
Électricité	139 250 €	190 000 €	277 144,92 €	+ 45,86 %
Gaz	58 747 €	75 000 €	125 032,12 €	+ 66,71 %

L'évolution des achats de denrées alimentaires

Dans ce contexte difficile, l'achat des denrées alimentaires représente 53.37% de nos dépenses totales de fonctionnement et demeure notre dépense la plus importante. Toutefois, le pourcentage des dépenses de nos denrées alimentaires reste inférieur à l'inflation.

	Prévision BP 2023	Réalisation 2023	Différence BP/réalisation
	6 100 000 €	6 537 827,06 €	+ 7,18 %

Évolution de la dépense alimentaire moyenne par repas



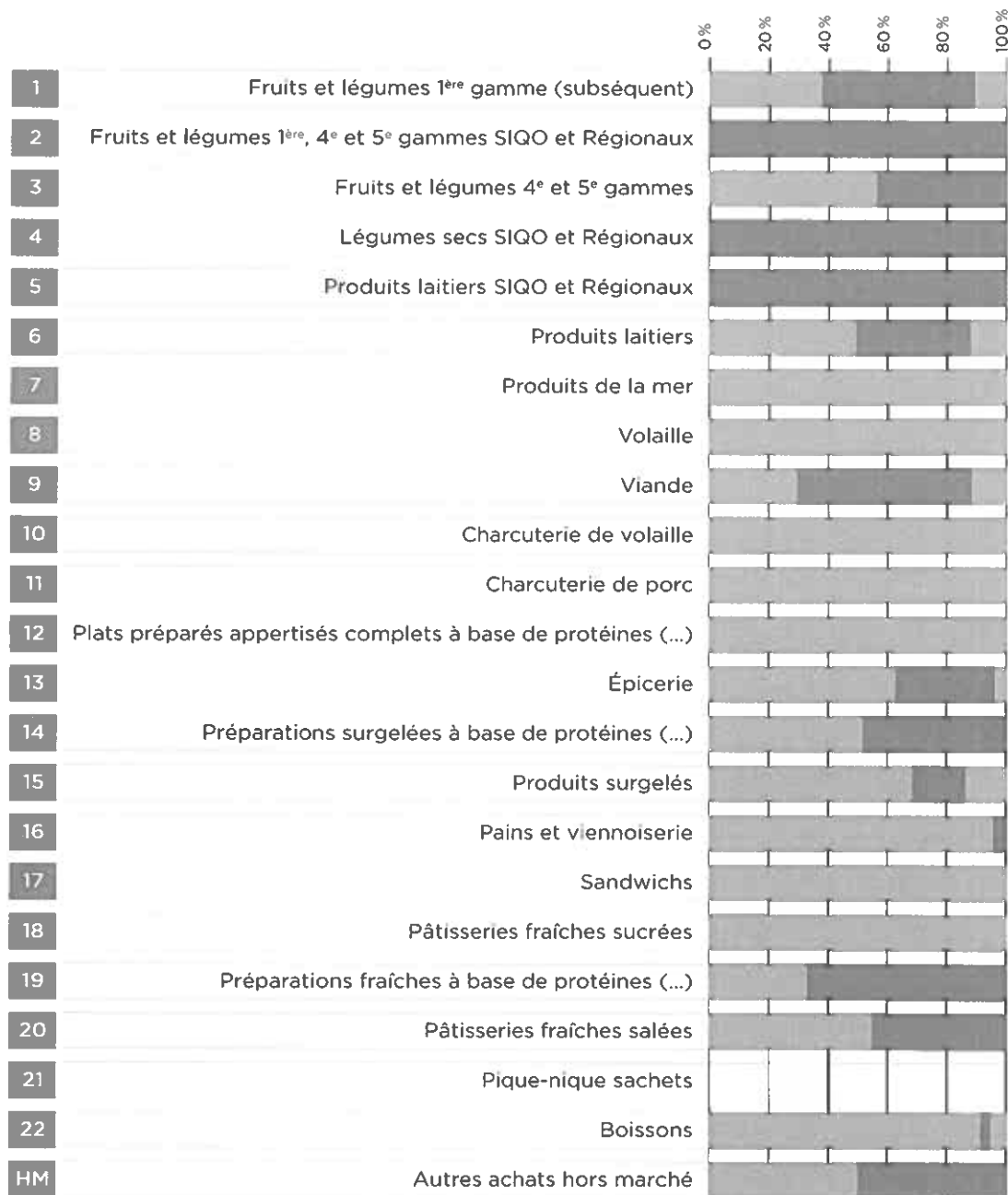
* Le faible nombre de repas ne permet pas d'économies d'échelle et certains achats sont comptabilisés en août

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Malgré l'inflation record, 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.



Répartition en % des catégories par lot

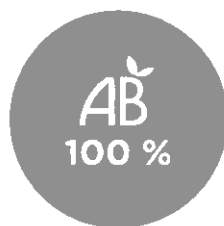


conventionnel bio autres SIQO
 Adresse de réception en préfecture :
 092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
 Date de réception préfecture : 18/12/2024

Exemples significatifs de la part de produits bio et Sigo* par types de produits et/ou lot



Riz, pâtes, lentilles et blé



Œufs



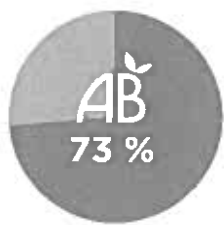
Poisson



Volaille



Viande







Pizzas fraîches



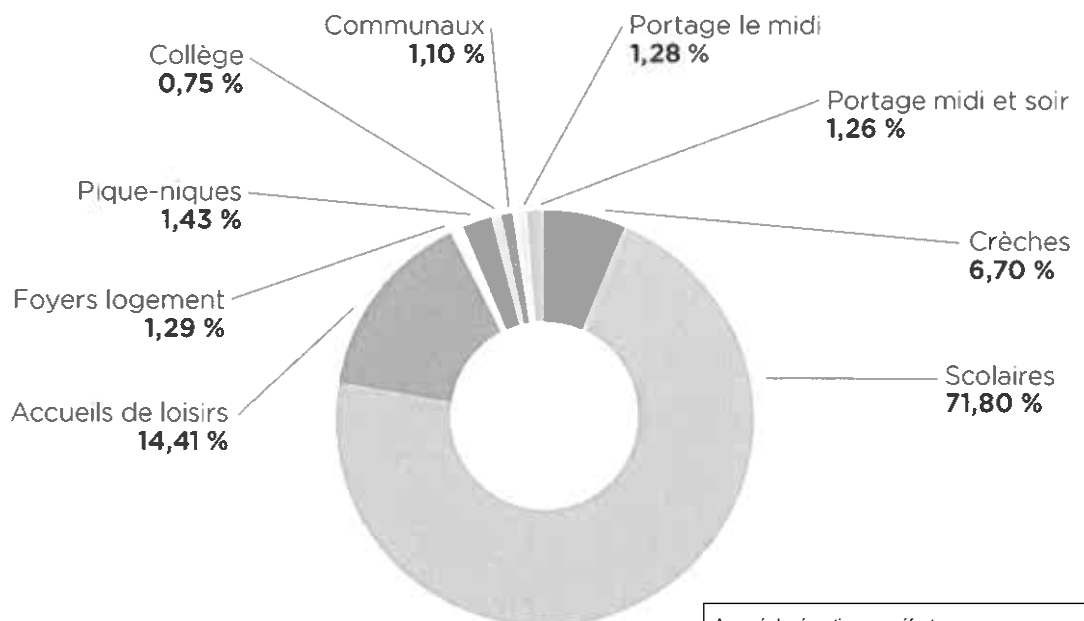
* Sauf rupture exceptionnelle de stock

I Les prestations réalisées

› Répartition des prestations totales par ville

	Prévisions 2023	Réalisations 2023	Différence	Part de la prestation totale
 Gennevilliers	885 760	783 728	- 11,52 %	30,87 %
 Saint-Ouen-sur-Seine	898 557	859 113	- 4,39 %	33,84 %
 Ville de Villepinte	492 738	488 187	- 0,92 %	19,23 %
 Ville Neuve	389 373	407 723	+ 4,71 %	16,06 %
Nombre total de repas :	2 666 428	2 538 751		

› Répartition des prestations par type de convives






Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

› Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires par ville

	Public	Prévisions 2023	Réalisations 2023	Différence
	écoles maternelles et élémentaires	627 800	537 757	- 14,34 %
	Accueils de loisirs	127 720	118 541	- 7,19 %
	écoles maternelles et élémentaires	646 050	600 843	- 7 %
	Accueils de loisirs	147 290	151 887	+ 3,12 %
	écoles maternelles et élémentaires	402 230	394 986	- 1,80 %
	Accueils de loisirs	52 530	51 558	- 1,85 %
	écoles maternelles et élémentaires	273 750	289 207	+ 5,65 %
	Accueils de loisirs	51 500	43 732	- 15,08 %

› 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 **légère hausse** pour les bénéficiaires du **déjeuner seulement**. La moyenne de ceux bénéficiant des **deux repas par jour baisse un peu** mis à part à Villepinte où elle reste identique.

	Prestations 2022		Prestations 2023	
	Moyenne midi	Moyenne midi et soir	Moyenne midi	Moyenne midi et soir
	57	54	62	53
	2	28	3	23
	23	12	24	12
Nombre total de repas :	82	94	89	88

I Les ressources financières

› Les recettes

La **subvention exceptionnelle de l'état** reçue fin 2023 (fonds de soutien inflation 2022 d'un montant de 1 143 196 €) a permis de **couvrir les dépenses et préserver un équilibre budgétaire** qui devenait tendu depuis l'année dernière après les 3 années de COVID et d'inflation.

Nos dépenses fluctuent de manière plus importante que nos recettes, ce qui diminue de fait notre épargne et notre autofinancement. La hausse de l'autofinancement dégagé fin 2023 est une bouffée d'oxygène mais il faut être prudent car cela reste une recette ponctuelle.

Poste	Montant
Excédent 2022 :	896 779,86 €
Ventes de repas et cessions de marchandises :	12 338 141,94 €*
Autres recettes :	89 132,91 €
Recettes de fonctionnement réalisées :	13 324 054,71 €
Fonds de soutien inflation 2022 :	1 143 196 €
Recettes réelles de fonctionnement :	14 467 250,71 €

* dont 81 000 € de vente exceptionnelle de repas à la ville d'Asnières en début d'année 2023

Nos recettes en **ventes de repas et cession de marchandise** représentent **85,28 %** de nos recettes réelles de fonctionnement.

Les recettes inscrites au Budget Primitif en vente de repas et cessions de marchandises étaient de **12 150 000 €**, la réalisation est de **12 253 005.50 €**, soit un résultat de **+ 103 005.50 €**.

Cela correspond à quelques euros près à la recette exceptionnelle de la vente des repas à la ville d'Asnières (81 000 €) et à la crèche Les Microdoniens (4 136.44 €).

L'impact des grèves est plus important sur les villes de Gennevilliers et Saint-Ouen-sur-Seine dont le résultat en terme de recettes est en dessous de la prévision. En revanche, les villes de Villepinte et de Villeneuve-La-Garenne ont vu leur nombre de repas évoluer à la hausse.

Comparatif entre la prévision et la réalisation par ville

	Prévisions 2023	Réalisation 2023
 Gennevilliers <small>VILLE POPULAIRE</small>	4 180 000 €	4 082 992.67 €
 Saint-Ouen-sur-Seine	4 080 000 €	4 030 623.96 €
 VILLE DE VILLEPINTE	2 180 000 €	2 278 286.97 €
 VILLENEUVE LA GARENNE	1 710 000 €	1 861 101.90 €

› Les dépenses

Étant donné le contexte économique tendu et après trois années difficiles, 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 **les modifications de menus**.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **12 250 150,80 €**.

Poste	Montant	Part des dépenses totales
Dépenses alimentaires :	6 537 827,06 €	53,37 %
Charges de personnel :	3 493 065,09 €	28,51 %
Dépenses d'ordre général : <i>(maintenance, fluides, fournitures, contrats...)</i>	1 767 307,88 €	14,43 %
Intérêts emprunts :	272 985,52 €	2,23 %
Charges de gestion et d'équipement et dépenses exceptionnelles :	178 965,25 €	1,46 %
Dépenses de fonctionnement :	12 250 150,80 €	

I Les ressources humaines

› L'évolution des effectifs

Le Syrec compte **67 postes au 31 décembre 2023**, soit un poste de moins qu'en 2022. Ces postes sont répartis sous 4 directions : la Direction Générale, la Direction des Ressources Humaines, la Direction de l'Exploitation et la Direction Qualité.

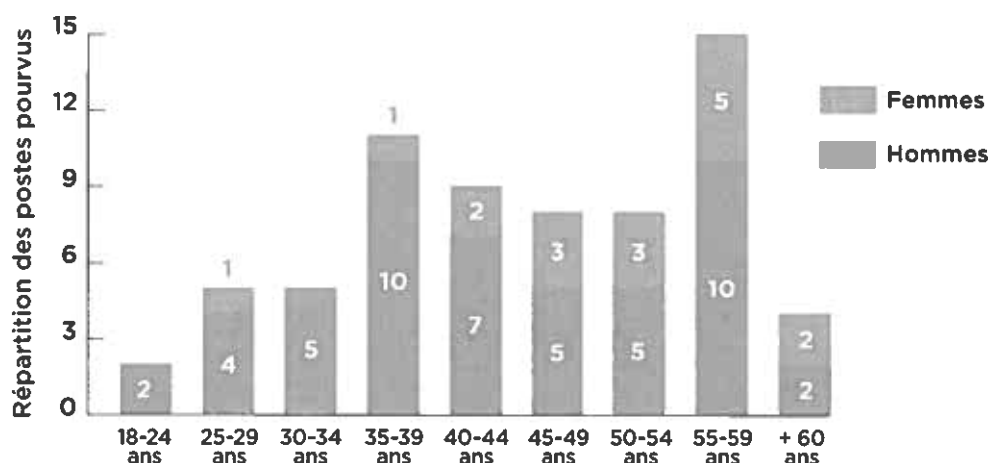
Au cours de l'année, **une nouvelle organisation de la Direction Qualité a été mise en place** et a permis d'apporter :

- Une amélioration du **management des retours qualité**
- Une optimisation des actions en faveur de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Une meilleure cohérence de l'organisation de la Direction qualité



› La pyramide des âges

L'**âge moyen des agents** sur un emploi permanent est de **44 ans** en 2023 (en légère baisse), avec un âge moyen de 49 ans pour les femmes et de 42 ans pour les hommes.



10,5 %
des agents ont
moins de **30 ans**



40,3 %
des agents ont
plus de **50 ans**



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

› Le développement des compétences

Le Syrec a souhaité **initier une démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises (RCE)** et l'intégrer dans le management de ses équipes.

Tous les niveaux hiérarchiques de l'encadrement ont ainsi été formés aux notions de cette démarche afin de poser les bases de réflexion pour sa mise en œuvre au sein de notre établissement.



› La poursuite de l'atelier Recherche & Développement

Dans le cadre du passage aux contenants réemployables et depuis la fin de l'année 2021, cet **atelier du Service Production** s'affaire, avec une équipe dédiée, à **mener des expérimentations** afin de mesurer les impacts de ce nouveau mode de conditionnement.

L'objectif est d'**évaluer dans le temps les incidences sur l'organisation**, tant au sein du Syrec que dans les restaurants satellites.



› Favoriser l'insertion professionnelle des jeunes

Le Syrec poursuit son partenariat avec différentes écoles préparant des lycéens ou étudiants aux **métiers de la qualité, de la logistique et de l'administration**.

Ainsi, **8 jeunes ont été accueillis en stage** par les services du Syrec en 2023.



DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC

Lutter contre le gaspillage alimentaire des efforts récompensés

› Le groupe de travail intercommunal

Le groupe de travail intercommunal dédié au gaspillage alimentaire s'est réuni 4 fois en 2023. Ce lieu d'échange et de partage d'expérience a vu émerger des projets, notamment pédagogiques. Le Syrec s'est inspiré des retours de terrain issus de ces échanges pour mettre en place ses actions d'accompagnement.

› La mise en œuvre des actions prioritaires

À la suite du diagnostic du gaspillage réalisé dans les offices, des orientations ont été fixées par les élus avec un objectif de réduction du gaspillage de 30% d'ici la fin 2023 et de 50% d'ici la fin 2024. Pour cela, les actions prioritaires identifiées en 2022 ont été mises en œuvre en 2023 :

- **Accompagner les agents** : conseils de réchauffe, sensibilisation, pédagogie, etc ;
- **Réduire les écarts d'effectifs** : optimiser les procédures de commande au sein des villes avec l'aide du Syrec.

Création d'un livret des bonnes pratiques anti-gaspi

Le Syrec a fourni aux Services Restauration des villes et à leurs agents de nombreux éléments pour généraliser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à tous les offices. Un livret des bonnes pratiques anti-gaspi a notamment été distribué à la rentrée afin d'inspirer les orientations pédagogiques des offices sur l'année scolaire à venir. Ce livret a été diffusé auprès de tous les agents de restauration et d'animation afin d'essaimer les bonnes pratiques.

Il a été rédigé sur la base des travaux effectués par le groupe de travail intercommunal dédié au gaspillage alimentaire.



Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
Tous nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée



SOMMAIRE

- Lire les menus p. 4
- Manège à épices p. 5
- Petite faim, Grande faim p. 6
- Table de troc p. 7
- Visiter la cuisine de l'école p. 8
- Tous à vos fourchettes p. 9
- Exposition d'art p. 10
- Fruits boudés, fruits pressés p. 11

LIRE LES MENUS

Se servir ce que l'on mange, ça donne envie de mieux manger

LES ÉTAPES

- Lire le menu de son établissement à l'avance et noter sur un petit carnet les plats proposés en fonction de son appétit et de son goût.
- Préparer des questions aux enfants sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer des questions aux enfants sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

MANÈGE À ÉPICES

Plus de goût, moins de gaspillage

LES ÉTAPES

- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

PETITE FAIM, GRANDE FAIM

Chacun son appétit, chacun son assiette

LES ÉTAPES

Parce qu'un enfant de CP n'a pas le même appétit qu'un enfant de CM2.
Parce que je peux adorer les haricots verts, mais beaucoup moins les carottes râpées.
Parce que ce matin, j'ai trop mangé au petit déjeuner.

Plusieurs options :

- A l'oral : inciter chaque jour l'enfant à communiquer son besoin "Est-ce que tu en veux un peu ou beaucoup ?" Au fil du temps, cela deviendra un réflexe.
- Avec un macaron dans la file d'attente, l'enfant pose sur son plateau un macaron "Appétit de moineau" ou "Faim de loup" afin de donner une indication à l'agent.
- Pour les entrées : proposer des ramequins plus ou moins remplis (petites et grandes portions).

Assurer que les enfants connaissent le menu du jour pour faire leur choix.
Toujours proposer de se resservir plus tard.
Pain et eau à volonté

TABLE DE TROC

Partager pour moins gaspiller

LES ÉTAPES

Donner l'occasion aux enfants de partager ce qu'ils ne souhaitent pas manger pour moins gaspiller

- Si besoin, disposer des pains de glace sous un plateau pour assurer un maintien minimum de la chaîne du froid.
- Mettre en place une affiche pour expliquer le fonctionnement de la table de troc.
- Pendant le repas, les enfants peuvent déposer sur la table de troc ce qu'ils ne mangent pas.
- Les enfants qui ont encore faim au fin de repas peuvent se servir directement sur la table de troc.

Uniquement des produits non entamés : fruit, yaourt, fromage emballé, gâteau

EXPOSITION D'ART

Pour un restaurant plein de couleurs

LES ÉTAPES

- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

FRUITS BOUDÉS, FRUITS PRESSÉS

Tu n'aimes pas ton physique, mais ton goût est assourdi ?

LES ÉTAPES

- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

VISITER LA CUISINE DE L'ÉCOLE

Mieux connaître les analyses de nos assiettes

LES ÉTAPES

- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

TOUS À VOS FOURCHETTES

Booster la curiosité à table

LES ÉTAPES

- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.
- Préparer aux enfants des questions sur le contenu à ce moment de leur repas et les poser à leur serveur à ce moment de leur repas.

› Le succès de la campagne de pesée

Afin d'avoir une idée des progrès effectués à mi-chemin de l'année 2023, **une campagne de pesée a eu lieu dans toutes les écoles pendant 4 semaines entre le 27 mars et le 21 avril 2023**. Nous pouvons nous féliciter d'une belle progression depuis le premier semestre 2022, fruit d'**un travail de collaboration active avec les villes**.

L'objectif initial a été dépassé puisque le gaspillage a baissé en moyenne de **32,5%**.



Objectif visé



- 30 %

Baisse obtenue



- 32,5 %

Comparaison de la moyenne gaspillée par jour en gramme par repas

	Moyenne 2022 gr/repas	Moyenne 2023 gr/repas	Écart constaté
	161	101	- 37,3 %
	162	92	- 43,02 %
	NC	141	NC
	142	101	- 28,29 %

› La valorisation des excédents alimentaires

Depuis le 1^{er} février 2023, **Excellents Excédents récupère régulièrement des surplus afin de les redistribuer à des associations d'aide alimentaire de la région parisienne** comme les Restos du Cœur.



Alimentons la solidarité.

I Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

› Maintenir un cap ambitieux

Malgré un contexte économique difficile, **le Syrec poursuit son ambition d'améliorer, chaque année, la qualité des repas servis.**

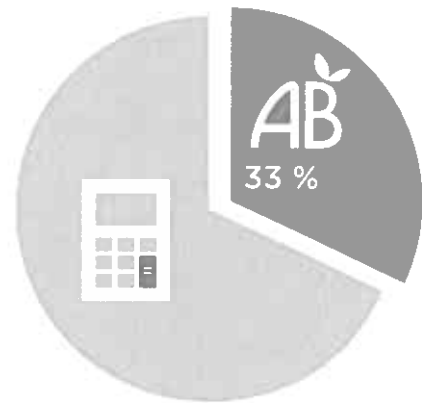
En 2023, le Syrec a présenté dans ses menus **49 % de produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** dont **33 % issus de l'agriculture biologique**, conformément aux exigences de la loi EGAlim.

Le Syrec s'est également engagé dans **une démarche d'amélioration continue de la prestation** proposée, avec **davantage de composantes faites maison** et **le développement constant de nouvelles recettes notamment végétariennes.**

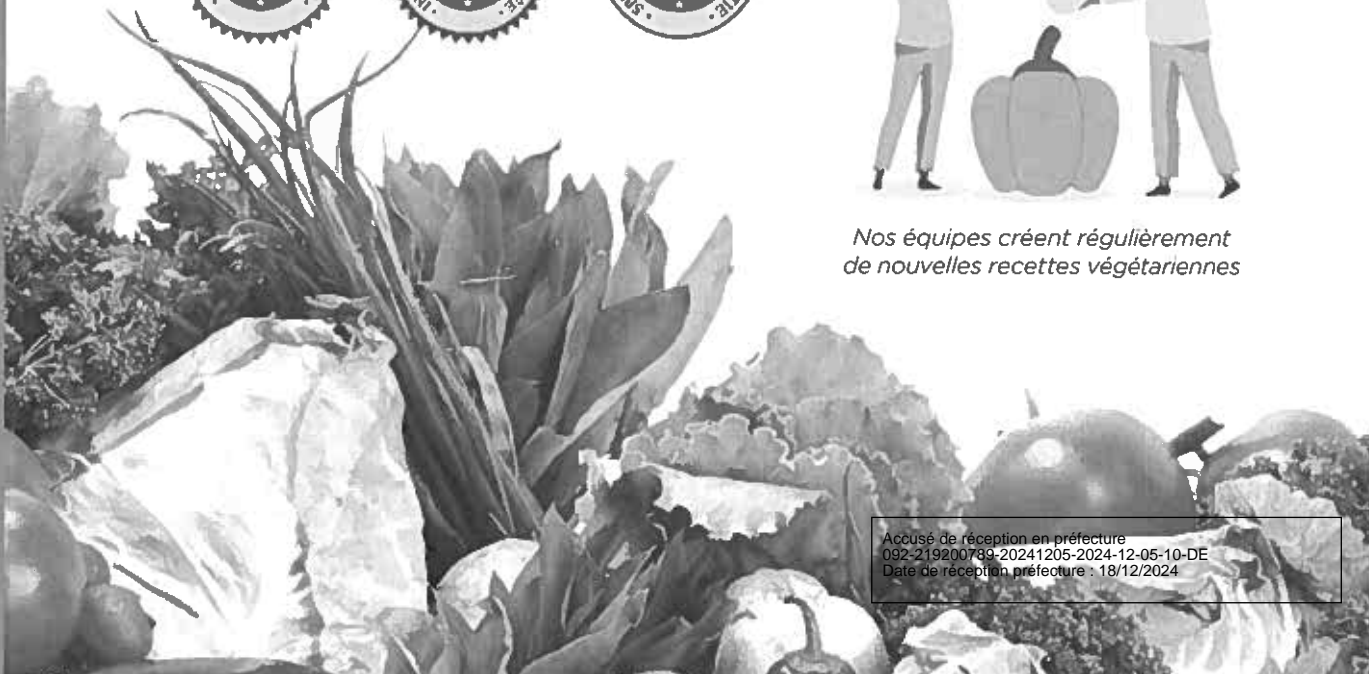
En effet, sont désormais servis **deux repas végétariens par semaine** et des alternatives aux produits carnés de manière régulière.

Dans cette optique, **tous les restaurants scolaires sont labellisés Ecocert En Cuisine niveau 1** depuis 2020, bien que nos résultats se rapprochent sensiblement du niveau 2. Notre objectif est d'atteindre ce niveau.

Le bio représente **33% des achats**



Nos équipes créent régulièrement de nouvelles recettes végétariennes



› Lauréat de l'appel à projet Grand Paris - GAB IdF

Suite à un appel à projet remporté, **une convention de partenariat entre la Métropole du Grand Paris, le Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France (GAB IdF) et le Syrec** a été mise en place pour l'année 2023.

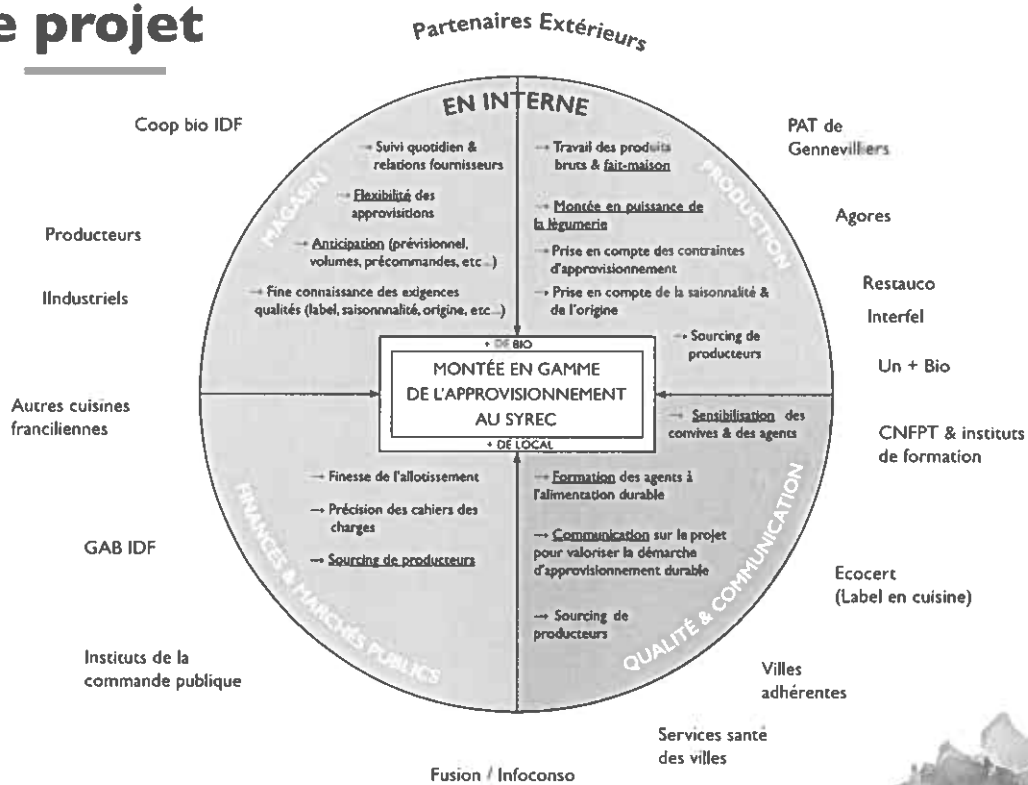
Elle prévoit la mise en œuvre d'**un programme d'actions dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire**, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin de **répondre durablement aux enjeux écologiques**.

Le Syrec a été accompagné par le Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France, pour **la réalisation des actions suivantes** :

- **Diagnostic interne** sous la forme d'un état des lieux des pratiques en cuisine ;
- **Définition des objectifs**, construction d'une **feuille de route** et élaboration d'un **plan d'actions personnalisé** et adapté au mode de gestion, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective ;
- **Mise en œuvre du plan d'actions**.

60 agents de restauration et d'animation des 4 villes bénéficient d'une séance de sensibilisation à l'alimentation durable par le **GAB d'Île-de-France**.


Le projet



› Le Dispositif « Retours qualité »

Le Syrec a mis en place un **système de traitement des retours qualitatifs des villes** afin d'améliorer la qualité des menus en continu. Il s'agit d'une **grille d'évaluation qui reprend les composants de tous les repas** de la semaine. Grâce à cet outil, nous pouvons avoir **une idée précise du taux de satisfaction**.

Exemple de grille d'évaluation hebdomadaire

Syrec 

		APPRECIATION REPAS												REMARQUE Gennevilliers	REMARQUE Saint-Ouen				
		J				K				L									
		G	VP	MS	VP	G	VP	MS	VP	G	VP	MS	VP						
SEMAINE 45	LUNDI	perpémouze	3														Très bien		
		omelette bio	3		1													Très bien	
		haricots verts à l'ail bio	3		1													Très bien	
		fromage blanc bio			1														Très bien
			3																Très bien
	MARDI	beterrave	3		1														Très bien
		filet de lieu sse curry	3		1														Très bien
		flageolets bio sse provençale	3		1														Très bien
		yaourt aux fruits			3		1												Les enfants n'apprécia pas les morceaux de fruit dans les yaourts, remplacer les cubes
	MERCREDI	fruit bio FA	3		1														Très bien
		potage parisien	3		1							1							Crème AL-France. Le potage était trop fibreux et salé nous n'avons pas pu le proposer aux enfants
		blanquette de dinde	3		1														Très bien
		blanquette de poisson	3																Très bien
		ris bio	3		1														Très bien
ste moret		3		1														Très bien	
fruit bio FA	3		1														Très bien		
																		1	

Taux de satisfaction par ville pour le mois de septembre 2023

	😊	😐	☹️		
TOTAL	194	83%	13%	10	4%
				234	
Gennevilliers				NC	
Saint-Ouen-sur-Seine	36	89%	9%	2	2%
Villeneuve	47	71%	20%	6	9%
Villepinte	61	86%	11%	2	3%



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

› Nos Chefs en formation à l'Institut Lyfe

Une partie des équipes du Syrec et du syndicat Tables Communes s'est immergée pendant **deux jours au sein du prestigieux Institut Lyfe**, ex-Institut Paul Bocuse, au cœur de Lyon. **L'objectif était d'échanger et de se former** pour renforcer notre ambition d'une alimentation saine, goûteuse et durable.

De la découpe parfaite à l'harmonie des saveurs, ces deux jours ont balayé de nombreuses techniques de cuisine, de découvertes d'ingrédients et de créativité culinaire, venant **enrichir l'expertise de nos chefs dans la confection de menus**.



I Privilégier le lien avec les usagers

Face aux perturbations causées par la Covid, les animations avaient été suspendues. Bien que les visites aient repris déjà en 2022, l'année 2023 a marqué une étape significative avec la mise en place d'un plan de communication élaboré en étroite collaboration avec les Services Qualité et Développement durable, visant à renforcer les liens avec nos divers publics.

› La reprise des visites du Syrec

Des visites hebdomadaires ont été organisées au sein du Syrec, accueillant les agents d'office des quatre villes. **Pratique de réchauffe, visite des cuisines, logistique** autant de sujets qui ont ouvert la voie à des échanges constructifs. **84 créneaux** ont été proposés pour les **agents de restauration** et **24 créneaux** pour les **agents d'animation**.

Les parents d'élèves de chaque municipalité ont également été invités au cours de l'année pour une présentation approfondie du Syrec par Naciba Allouache, Directrice Qualité. Cette présentation a couvert divers aspects, tels que notre processus de travail, la collaboration avec les élus et les services de restauration, nos valeurs, nos moyens de production, et la qualité de nos approvisionnements. Le Syrec a reçu ainsi **une trentaine de parents** en 2023.

Les enfants ont eux aussi bénéficié d'une **visite à l'occasion de chacune des animations pédagogiques menées**. Environ **100 enfants** ont ainsi pu visiter la cuisine.



Agents d'office en visite au Syrec



Des parents de St-Ouen-sur-Seine venus eux aussi découvrir la cuisine

Accuse de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024



Les actions pédagogiques à destination des enfants



Les menus à thème

Le Syrec a proposé quatre menus à thème autour de la saisonnalité afin de valoriser les fruits et légumes frais et faire découvrir des saveurs aux enfants. Chaque trimestre, un groupe d'enfant était convié au Syrec pour un atelier de cocréation du menu saisonnier. Après le menu d'automne créé en octobre 2022 avec des enfants de Villepinte, ceux de Gennevilliers sont venus élaborer celui d'hiver, ceux de Villeneuve-la-Garenne celui de printemps et enfin ceux de St-Ouen-sur-Seine celui d'été.

Une partie des jeunes participants de St-Ouen-sur-Seine



Grâce aux autres thèmes abordés cette année, les papilles des enfants ont aussi pu voyager à Rio, en montagne, en Nouvelle-Zélande et en Italie.

En mai, un menu 100% local a également été proposé.

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

La Semaine du Goût

Du **16 au 20 octobre**, nous avons pris part à cet événement national majeur dédié à l'éducation au goût. Notre thème pour cette édition était « **Fromages et Pains** ».

Chaque jour, nos convives ont ainsi eu l'opportunité de découvrir des fromages et pains d'exception. Au lait de vache, de brebis ou encore de chèvre, les fromages, sublimes par les pains spéciaux associés, venaient de toutes les régions de France et rendaient honneur à notre patrimoine culinaire.

LE TOUR DE FRANCE DES FROMAGES
DU 16 AU 20 OCTOBRE
LA SEMAINE DU GOÛT 2023
FAIS VOYAGER TES PAPILLES!

LUNDI 16
Carottes râpées à l'orange
Mélange trois céréales
Poulet rôti sauce provençale
Crêpe fraise Petit Billy
Pain aux noix
Purée de pomme

MARDI 17
Tomate mozzarella
Coeur sauce moutarde
Purée de potimarron
Petit Rond Ty Bizien fermier
Pavé graines de pavot - olives
Crème vanille

MERCREDI 18
Velouté de légumes
Poulet rôti
ou Filet de poisson meunière - oignon
Brocolis au jus
Tomme de brebis - confiture de cerises
Pain de campagne
Fruit

JEUDI 19
Concombre
Sauté de bœuf aux olives
ou Paré de blé aux épinards
Gratin courgettes - pommes de terre
Canelle nature
Pain aux céréales
Eclair au chocolat

VENDREDI 20
Coeur d'artichaut mayonnaise
Gnocchetti en sauce
Brillat Savarin
Pavé aux farces exotiques
Fruit

DÉPART

Legend:
 - Produits agricoles biologiques
 - Produits issus de l'élevage à l'herbe
 - Pain artisanal
 - Produits de France
 - Produits de France Label Rouge
 - Produits de qualité française
 - Produits GP

Durant toute la semaine, nos équipes et fournisseurs sont intervenus auprès des enfants d'écoles des quatre villes adhérentes pour leur proposer découvertes et dégustations.



trouillotte

Le 20 octobre 2023 à Villepinte, Martine Valleton, Maire de Villepinte, accompagnée de deux de ses adjointes (toutes trois élues au syndicat), de notre fournisseur et d'un agent de restauration

Accuse de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Les actions et ateliers pédagogiques

Les animations du Syrec

Les enfants ont bénéficié de plusieurs animations au Syrec au cours de l'année, comme **l'élaboration d'un menu de saison**, une **séance sur les fruits et légumes** en collaboration avec Interfel, un **atelier de fabrication de fromage** et un autre de confection **de pain**. **Environ 100 enfants ont bénéficié de ces actions.**



Animation Interfel, ici avec les enfants de St-Ouen-sur-Seine



Les enfants de Villeneuve-la-Garenne fabriquant du fromage

La participation aux événements des villes adhérentes

À l'invitation de la Ville de Gennevilliers, Le Syrec a participé à la **Fête de la nature** et la **Fête du pain**. À cette occasion, nous avons créé **un livret de recettes de gâteaux à base de légumes** et proposé une expérience culinaire aux enfants.



Être présents sur les événements des villes, comme ici à Gennevilliers, permet au Syrec de toucher un public familial

Une lettre d'information hebdomadaire

Parmi les nouveautés de 2023, **une lettre d'information hebdomadaire a été distribuée dans les offices** (raison de 3 exemplaires, à la fois pour les agents d'office et pour ceux d'animation) et **envoyée par courrier électronique** aux agents des bureaux et d'animation. Cette lettre d'information a connu un grand succès.

Cette lettre fournissait **des informations sur les plats servis, des conseils de réchauffe** ainsi que **les produits biologiques** de la semaine, permettant aux agents d'office à la fois de s'informer et de partager ce support avec les enfants.

Au total, **52 lettres ont été distribuées**, agrémentées de jeux ludiques pendant les vacances pour **renforcer l'interaction** avec les enfants.

LES INFOS DE LA SEMAINE DU 17 AU 21 AVRIL 2023

- Lundi 17** : Dans la sauce du Chef, il y a des tomates, oignons, aubergines, ail, basilic, origan, huile d'olive et des fèves pour les protéines ! Du soleil dans l'assiette !
- Mercredi 19** : Dans la sauce Stroganoff il y a des tomates, champignons, du paprika, de l'ail et de la crème
- Jeudi 20** : C'est le menu réalisé par les enfants de Villeseine (le retour) !
 - Concombre (le retour)
 - Tortilla pommes de terre/oignons et épinards à la crème
 - Fromage ail et fines herbes
 - Tarte pomme-rhubarbe
- Vendredi 21** : Attention, changement de menu ! Les épinards sont remplacés par des haricots verts !

LE CONSEIL DES CHEFS

- Spaghetti et sauce**
IMPORTANT ! La sauce doit être réchauffée séparément dans un bac, en four vapeur, avec couvercle, à 100°C, 30 mn
 - Verser les pâtes dans les bacs gastros et réchauffer à 90°C, four vapeur, avec couvercle environ 25 mn, juste avant le service pour éviter une surcuisson (atteindre 63°C à cœur)
 - Au moment du service, servir 1 cuillère de sauce sur les pâtes nature
- Tortilla pommes de terre et oignons**
 - Plaquage des tortillas dans les bacs gastro
 - Enfourner avec couvercle, en chaleur mixte, à 150°C, 10 à 20 mn
- Poulet rôti aux herbes**
 - Plaquage des morceaux de poulet dans les bacs gastros
 - Enfourner chaleur sèche, 150°C à 170°C, sans couvercle, 25 à 35 mn

LES PRODUITS DE LA SEMAINE

Carotte • Concombre • Bœuf • Spaghetti • Pommes de terre • Edam • Fruits

LES INFOS DE LA SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023

- Lundi 15** : L'émancé de bœuf est remplacé par du poulet
- Mardi 16** : Aujourd'hui, nous mettons à l'honneur nos producteurs d'Ile-de-France avec un menu 100% local !
 - Pomme (Produit local d'Ile-de-France)
 - Yaourt à la fraise (Yaourt à la fraise - Yaourt de Bamboulé)
 - Carrotte (Produit local d'Ile-de-France)
 - Concombre (Produit local d'Ile-de-France)
 - Coque (Produit local d'Ile-de-France)
 - Coque (Produit local d'Ile-de-France)
- Mercredi 17** : La sauce parisienne est composée de carottes, petits pois, échalotes et persil
 - La printanière de légumes elle, de pommes de terre, petits pois, haricots mange-tout, jeunes carottes et oignons

“ BON WEEK-END PROLONGÉ ”

LE CONSEIL DES CHEFS

- Les purées >>> Astuce**
 - Si la purée est trop épaisse vous pouvez y ajouter un peu d'eau avant ou pendant la réchauffe, puis bien mélanger
- Gratin dauphinois**
 - Dans un bac gastro, mélanger la base légumes et les pâtes
 - Ricoverrir d'emmental râpé
 - Faites chauffer en four mixte - 100°C - avec couvercle - 10 mn
 - Pour finir, faire gratiner en chaleur sèche - 180°C - sans couvercle - 10 minutes

LES PRODUITS DE LA SEMAINE

Carottes • Omelette • Courgettes • Lentilles
Pâtes • Yaourt • Yaourt à la fraise • Pomme

LES INFOS DE L'ÉTÉ SEMAINE DU 31 JUILLET AU 4 AOÛT 2023

- Lundi 31** : Les sardines sont pleines de protéines, idéales pour nos muscles et nos cellules ! Elles contiennent aussi des Omega-3 pour protéger notre cœur, notre cerveau et nos yeux
- Mardi 1** : Pourquoi choisir des oeufs ? Car ainsi on est sûrs que les poules se baladent en plein air, à la lumière du jour !
- Mercredi 2** : Le Comté est coupé au restaurant. Il a ainsi plus de goût et cela permet de réduire les emballages ! Moins d'emballages = moins de déchets. Le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas !
- Jeudi 3** : De nombreux produits sont aujourd'hui semoule, haricots verts et camembert
- Vendredi 4** : Quiz : quels légumes trouve-t-on dans la salade grecque ?

LES MENUS AVEC INGRÉDIENTS ET MIS À JOUR EN DIRECT SONT DISPONIBLES ICI

LES INFOS DE LA SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

- Lundi 25** : L'été se termine mais on profite des concombres pendant encore quelques semaines. Ils sont découpés au sein de la légumière du Syrac
- Mardi 26** : Le poulet rôti est... S'il est si fondant, c'est qu'il est cuit en basse température
- Jeudi 28** : La coupe du monde de rugby, c'est en France du 8 septembre au 28 octobre. Aujourd'hui, on rejoue le match avec un menu Nouvelle Zélande :
 - salade ka'ara - salade carotte, thon, oignon, tomate, crème de coco
 - fish & chips
 - Carrotte fraîche
 - Eclair au chocolat
- Vendredi 29** : Nouvelle recette ! Le pesto de courgettes a été développé cet été en cuisine. On a hâte d'avoir vos retours !

LE CONSEIL DES CHEFS

- le poulet**
 - Plaquage des morceaux de poulet dans les bacs gastros
 - Enfourner chaleur sèche - 150°C à 170°C - sans couvercle - 25 à 35 mn
- Pesto de courgettes**
 - Verser la sauce dans un bac et enfourner en four vapeur avec couvercle - 100°C - 30 mn
 - Verser les pâtes dans les bacs gastros et réchauffer à 90°C - four vapeur - avec couvercle environ 25 mn, juste avant le service pour éviter une surcuisson (atteindre 63°C à cœur)
 - Au moment du service servir une cuillère de sauce sur les pâtes nature

LES MENUS AVEC INGRÉDIENTS ET MIS À JOUR EN DIRECT SONT DISPONIBLES ICI

LES PRODUITS DE LA SEMAINE

Concombre • Melon charentais • Bœuf hâché • Crudités • Haricots verts • Pomme • Bette chère • Flageolet • Purée • Pommes de terre • Champignon • St. Marc • Yaourt à la fraise • Fruits

AU DOS, RETROUVEZ CHAQUE SEMAINE UNE ACTIVITÉ D'ÉTÉ À FAIRE AVEC LES ENFANTS !

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Un livret et des affiches distribués à la rentrée

Le moment de la rentrée scolaire est propice à l'information des nouveaux publics. Un livret intitulé « Bonne rentrée avec le Syrec » a été conçu et distribué.

The collage consists of six posters:

- LA LUTTE CONTRE LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES:** Discusses food waste reduction, mentioning that 10% of food is wasted in France and 15% in the UK. It promotes the 'Zéro Déchet' initiative.
- LES ENJEUX DE 2023:** Lists key challenges for 2023, including the 'Zéro Déchet' goal, the 'Zéro Pollution' goal, and the 'Zéro Gaspillage' goal.
- UN SERVICE PUBLIC ÉCORES ET INNOVANT:** Highlights the organization's commitment to environmental and social responsibility, mentioning the 'Zéro Déchet' and 'Zéro Pollution' goals.
- NOS MISSIONS DE SERVICE PUBLIC:** Details the organization's public service missions, such as food security, food education, and food waste management.
- LE LIEN AVEC NOS CONVIVÉS:** Explains the connection between the organization and its stakeholders, including schools, businesses, and the general public.
- BONNE RENTRÉE AVEC LE Syrec:** A central poster with the Syrec logo and various icons representing food, waste, and community.

Parallèlement, 3 affiches ont été distribuées pour présenter le rétroplanning d'un repas servi, et rappeler la qualité de nos approvisionnements et ce que contient un menu équilibré :

The three posters are:

- LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE CUISINE:** A flowchart showing the kitchen's workflow: '1-2-3-4-5-6' (Lecture des menus) -> '7-8-9-10-11-12' (Préparation des produits) -> '13-14-15-16-17-18' (Préparation des plats) -> '19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100' (Service).
- DES APPROVISIONNEMENTS DE QUALITÉ ET DURABLES:** Lists the organization's quality and sustainability goals, such as '50% de produits locaux', '30% de produits bio', and '10% de produits végétaux'. It also mentions the 'Zéro Déchet' and 'Zéro Pollution' goals.
- LES REPAS ÉQUILIBRÉS DU SYREC CONTIENNENT:** A circular diagram showing the components of a balanced meal: 'DES FRUITS ET LÉGÈRES crus ou cuits', 'DES PROTÉINES animales ou végétales', 'DES FÉCULENTS en entrée, plat ou dessert', and 'UN PRODUIT LAITIÈRE fromage ou laitage'.

IV

LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

De multiples actions ont été entreprises pour relever les défis posés par les lois EGAlim et Agec, 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.

I Tremplin

Afin de trouver des alternatives aux conditionnements à usage unique, **six grandes cuisines centrales dont le Syrec** (Tables Communes - ex Siresco -, le Sivu Bordeaux-Mérignac, les villes de Nantes, Rennes et Toulouse) **ont créé le groupement de commandes Tremplin**, rejointes depuis 2022 par le Département de Seine-Saint-Denis, la ville de Tours et plus récemment par Grenoble, Le Mans et le Sivu des 4 Fourchettes. La SEMELOG a rejoint Tremplin en 2023.



L'objectif de Tremplin est également d'**accompagner les industriels dans leurs recherches de solutions adaptées** aux contraintes de la restauration collective et à la réglementation. Dans cet esprit, les premiers appels d'offre ont permis de sélectionner les sociétés suivantes dans plusieurs domaines impactant pour le réemploi :

- **Rieber, Matfer-Bourgeat et Arc**, pour les **contenants inox et verre**,
- **Rescaset et Mecapack**, pour les **systèmes d'automatisation**,
- **Hub One, SAS MyGreenGo, Groupement SN Microlide (Sociétés IER et Everest) et Atoptima**, pour les **systèmes de traçabilité**.

I Semelog

Si Tremplin permet de répondre au challenge des contenants réemployés, **la SEMELOG apporte une réponse beaucoup plus large** en terme d'acquisitions, de lavage, de stockage, de circuit **logistique** et de traçabilité. Ainsi, cette Société d'Économie Mixte Locale (SEML) a pour mission d'**apporter une solution logistique concrète** à la mutation de la restauration collective publique vers le zéro plastique.



Ce projet, **à l'initiative du Syrec et de Tables Communes**, mobilise un ensemble de **partenaires publics** (Syrec, Tables Communes, le Département Seine-Saint-Denis, les communes de Saint-Denis et Nanterre, les SIVU Siplarc et Co.Cli.Co) **et privés** (la Caisse des Dépôts et Consignations, Safia Coulbault Consulting et Crédit Mutuel Arkea).

La Semelog ouvrira ses portes en 2025 et apportera une solution inédite pour la substitution au plastique à usage unique.

Basé à Villeneuve-la-Garenne, ce centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité sera une première en France !

La Semelog, dès 2025, ce sera :

- **Plus de 100 000 pièces utilisées chaque jour par les collectivités**
- **Un investissement initial de 290 000 bacs, achetés via Tremplin**
- **Un centre inédit de lavage et de séchage mutualisé implanté dans la zone d'activités du Parc des Chanteraines à Villeneuve-la-Garenne**
- **Une traçabilité et des circuits logistiques optimisés**

DOCUMENTS ANNEXES

Les délibérations du Comité syndical en 2023

Comité syndical du 21 mars 2023

- 2023/03.21 - 01 Ressources humaines - Suppressions et créations des effectifs dans la filière administrative et technique au 01 avril 2023
- 2023/03.21 - 02 Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs au 1^{er} avril 2023
- 2023/03.21 - 03 Ressources humaines - Mise à jour du règlement du temps de travail et des congés du Syrec au 21/03/2023
- 2023/03.21 - 04 Ressources humaines - information relative au rapport social unique de l'année 2021
- 2023/03.21 - 05 Finances - Fixation d'un tarif exceptionnel de vente de repas pour la ville d'Asnières-sur-Seine

Comité syndical du 27 juin 2023

- 2023/06.27 - 01 Finances - approbation du compte de gestion de l'année 2022
- 2023/06.27 - 02 Finances - approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2022
- 2023/06.27 - 03 Finances - vote du budget supplémentaire 2023
- 2023/06.27 - 04 Direction générale - Approbation du rapport d'activité du Syrec de l'année 2022
- 2023/06.27 - 05 Direction générale - Création d'un groupement de commande entre le Siresco et le Syrec pour des achats pour la restauration collective
- 2023/06.27 - 06 Ressources humaines - Approbation de la convention de partenariat entre le Syrec et l'École d'ostéopathie de Paris et autorisation donnée à Monsieur le Président de signer cette convention

Comité syndical du 21 novembre 2023

- 2023/11.21 - 01 Finances - Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2024
- 2023/11.21 - 02 Finances - 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
- 2023/11.21 - 03 Finances - fixation d'un tarif de vente solidaire à destination de la Maison de la solidarité de Gennevilliers à compter du 28/11/ 2023
- 2023/11.21 - 04 Direction générale - Délibération relative au choix du modèle de production dans le cadre de la mise en œuvre des contenants réemployables
- 2023/11.21 - 05 Finances - Délibération relative à l'augmentation de capital de la Semelog et du montant de la participation au capital du Syrec ainsi que de l'approbation des statuts qui en découle.
- 2023/11.21 - 06 Finances - nomination d'un représentant du Syrec au sein du conseil d'administration de la Semelog suite à démission
- 2023/11.21 - 07 Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs au 1^{er} décembre

Comité syndical du 21 novembre 2023

- 2023/12.21 - 01 Finances - Décision modificative n°1 après le vote du budget supplémentaire 2023
- 2023/12.21 - 02 Finances - Vote du budget primitif 2024
- 2023/12.21 - 03 Finances - Fixation des tarifs de vente de repas, des box repas et autres prestations à compter du 1^{er} janvier 2024
- 2023/12.21 - 04 Finances - Contribution des communes adhérentes au Syrec pour l'exercice 2024
- 2023/12.21 - 05 Finances - Approbation du pacte d'actionnaires de la société Semelog
- 2023/12.21 - 06 Finances - Convention d'avance en compte courant d'associés au profit de la société Semelog
- 2023/12.21 - 07 Ressources humaines - Information relative au rapport social unique de l'année 2022
- 2023/12.21 - 08 Ressources humaines - Suppression d'effectif dans les filières administrative et technique au 1^{er} janvier 2024
- 2023/12.21 - 09 Ressources humaines - Mise a jour du tableau des effectifs au 1^{er} janvier 2024
- 2023/12.21 - 10 Ressources humaines - Instauration de la prime pouvoir d'achat exceptionnelle
- 2023/12.21 - 11 Direction générale - Approbation de la convention de coopération entre le Syrec et ses communes membres

Compte administratif 2023

Le compte administratif 2023
présente un résultat excédentaire de :

860 937,50 € en investissement
1 412 531,30 € en fonctionnement

INVESTISSEMENT			
Dépenses		recettes	
Emprunts	439 195,32 €	Solde N-1	744 292,66 €
Achats équipements	178 551,76 €	FCTVA	74 567,73 €
		autres subventions	85 655,58 €
semelog	230 400,00 €	recettes amortissement	804 568,61 €
TOTAL	848 147,08 €	TOTAL	1 709 084,58 €

FONCTIONNEMENT			
Dépenses		recettes	
Dépenses courantes		résultat N-1	896 779,86 €
dont l'alimentaire	8 452 942,12 €	recettes Gennevilliers	4 082 992,67 €
Personnel	3 345 257,91 €	recettes Saint Ouen	4 030 623,96 €
emprunts	272 985,52 €	recettes Villepinte	2 278 286,97 €
autres dépenses	178 965,25 €	recettes Villeneuve	1 861 101,90 €
dépréciation des actfs	3 585,07 €	fonds de soutien inflation	1 143 196,00 €
dotations		Autres ventes	85 136,44 €
amortissements	800 983,54 €	Autres recettes	89 132,91 €
TOTAL	13 054 719,41 €	TOTAL	14 467 250,71 €

Évolution des tarifs sur 10 ans

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2021	2021	2022	2023
repas scol et coll	jan à février mars à août sept à déc jan fev à dec												
adultes	4,020 €	4,000 €	4,080 €	4,121 €	4,121 €	4,080 €	3,960 €	3,960 €	3,960 €	4,020 €	3,860 €	3,860 €	4,250 €
élémentaires	3,940 €	4,000 €	4,000 €	4,040 €	4,040 €	4,000 €	3,880 €	3,880 €	3,880 €	3,940 €	3,790 €	3,790 €	4,180 €
maternelles	3,890 €	3,950 €	3,950 €	3,990 €	3,990 €	3,950 €	3,830 €	3,830 €	3,830 €	3,890 €	3,740 €	3,740 €	4,120 €
PN containers													
adultes		4,080 €	4,080 €	4,121 €	4,121 €	4,121 €	3,960 €	3,960 €	3,960 €	4,140 €	3,970 €	3,970 €	4,380 €
élémentaires		4,000 €	4,000 €	4,040 €	4,040 €	4,040 €	3,880 €	3,880 €	3,880 €	4,100 €	3,900 €	3,900 €	4,300 €
maternelles		3,950 €	3,950 €	3,990 €	3,990 €	3,990 €	3,830 €	3,830 €	3,830 €	4,060 €	3,850 €	3,850 €	4,240 €
PN sachets													
adultes		4,470 €	4,470 €	4,515 €	4,515 €	4,515 €	4,470 €	4,470 €	4,470 €	4,540 €	4,360 €	4,360 €	4,800 €
élémentaires		4,310 €	4,310 €	4,353 €	4,353 €	4,353 €	4,310 €	4,310 €	4,310 €	4,380 €	4,200 €	4,200 €	4,630 €
maternelles		4,260 €	4,260 €	4,303 €	4,303 €	4,303 €	4,260 €	4,260 €	4,260 €	4,320 €	4,150 €	4,150 €	4,580 €
foyer logt	5,100 €	5,170 €	5,170 €	5,222 €	5,222 €	5,222 €	5,065 €	5,065 €	5,065 €	5,140 €	4,950 €	4,950 €	5,460 €
foyer logt v	4,800 €	4,870 €	4,870 €	4,919 €	4,919 €	4,919 €	4,771 €	4,771 €	4,771 €	4,840 €	4,650 €	4,650 €	5,130 €
self	4,800 €	4,870 €	4,870 €	4,919 €	4,919 €	4,919 €	4,771 €	4,771 €	4,771 €	4,840 €	4,650 €	4,650 €	5,130 €
crèches	3,200 €	3,250 €	3,250 €	3,283 €	3,283 €	3,283 €	3,184 €	3,184 €	3,184 €	3,230 €	3,150 €	3,150 €	3,480 €
collège	4,200 €	4,260 €	4,260 €	4,303 €	4,303 €	4,303 €	4,303 €	4,303 €	4,303 €	4,370 €	4,370 €	4,370 €	4,810 €
PAD M		8,070 €	8,070 €	8,151 €	8,151 €	8,151 €	8,151 €	8,151 €	8,151 €	8,270 €	8,270 €	8,270 €	9,120 €
PAD Midi et soir		8,980 €	8,980 €	9,070 €	9,070 €	9,070 €	9,070 €	9,070 €	9,070 €	9,210 €	9,210 €	9,210 €	10,150 €
gouters	0,720 €	0,730 €	0,730 €	0,737 €	0,737 €	0,737 €	0,752 €	0,752 €	0,752 €	0,764 €	0,740 €	0,740 €	0,820 €

Effectifs facturés par ville

EFFECTIFS FACTURES 2023 GENNEVILLIERS

JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2023	DIFF EN NB	DIFF EN %
3 767	2 139	3 344	2 201	2 405	4 346	945		3 535	2 349	3 122	2 859	31 012	37 960	-6 948	-18,30%
36 137	20 203	31 809	21 083	23 347	38 914	7 747		36 821	26 786	35 083	30 235	308 085	354 780	-46 695	-13,16%
24 573	13 328	20 533	14 693	15 754	26 724	5 161		21 846	15 756	21 442	18 850	198 680	235 060	-36 400	-15,49%
965	1 753	1 156	1 163	1 251	729	1 825	1 547	806	1 485	1 212	1 073	14 965	17 510	-2 545	-14,53%
2 928	6 203	3 633	4 247	4 026	1 907	7 044	5 534	2 718	5 878	3 831	3 804	51 753	53 560	-1 807	-3,37%
3 028	5 984	3 784	4 380	4 175	2 427	6 374	6 197	2 688	5 062	3 466	4 258	51 823	56 650	-4 827	-8,52%
11	51	63	191	281	173	639	379		155	27		1 970	830	1 140	137,35%
16	372	653	1 068	688	765	2 010	1 592		761	96		8 021	4 180	3 841	91,89%
40	96	260	579	875	590	2 164	996		339	111		6 050	5 080	970	19,09%
388	375	435	353	343	469	480	409	407	476	603	477	5 215	5 020	195	3,88%
7 042	6 350	7 070	5 748	5 594	6 604	5 552	2 003	4 680	4 782	4 989	3 826	64 240	72 790	-8 550	-11,75%
1 921	1 762	1 985	1 854	1 939	1 851	1 921	1 908	1 842	1 989	1 870	1 785	22 627	21 170	1 457	6,88%
1 686	1 514	1 692	1 600	1 710	1 685	1 606	1 506	1 565	1 627	1 477	1 639	19 307	21 170	-1 863	-8,65%
82 502	60 130	76 417	59 080	62 388	87 184	43 468	22 071	76 908	67 445	77 329	68 806	783 728	885 760	-102 032	-11,52%
10 494	6 616	10 201	7 666	6 990	12 059	2 254		9 270	6 781	9 216	8 474	90 021	83 950	6 071	7,23%
6 977	14 460	9 656	11 241	11 249	6 275	20 157	16 036	6 155	13 957	8 631	9 246	134 040	118 450	15 590	13,16%
17 471	21 076	19 857	18 907	18 239	18 334	22 411	16 036	15 425	20 738	17 847	17 720	224 061	202 400	21 661	10,70%

EFFECTIFS FACTURES 2023 SAINT-OUEN-SUR-SEINE

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2023	DIFF EN NB	DIFF EN %
8 560	5 157	7 556	5 311	5 235	9 320	2 000		8 671	6 056	7 566	6 470	71 902	73 730	-1 828	-2,48%	
34 804	21 461	30 477	23 079	21 841	38 481	7 102		36 283	26 369	33 411	28 257	301 565	340 180	-38 615	-11,35%	
26 890	16 431	22 944	17 168	16 573	29 011	5 610		26 189	19 624	25 284	21 652	227 376	232 140	-4 764	-2,05%	
1 557	3 009	1 811	2 355	2 260	1 308	4 342	3 653	1 756	3 150	1 953	1 940	29 094	27 810	1 284	4,62%	
3 735	6 361	3 611	5 099	5 078	3 012	8 783	6 190	4 069	7 216	4 486	4 274	61 914	59 740	2 174	3,64%	
3 906	6 480	4 372	5 055	5 200	3 042	7 361	5 641	3 745	6 937	4 597	4 543	60 879	59 740	1 139	1,91%	
		2	43	76	65	648	324	28	9	0	1	1 196	680	516	75,08%	
42	22	43	252	435	630	1 509	1 140	48	93	59	16	4 289	3 680	609	16,55%	
24		97	278	421	476	1 318	1 185	198	43	22	121	4 183	3 680	503	13,67%	
1 000	880	980	830	825	1 000	810	840	950	1 056	960	1 070	11 181	6 777	4 404	64,98%	
1 073	1 194	1 355	1 229	1 303	1 346	1 365	1 464	1 523	1 704	1 590	1 478	16 624	10 040	6 584	65,58%	
5 244	4 625	5 252	4 379	4 233	5 368	4 143	220	3 721	4 379	4 618	3 576	49 758	57 730	-7 972	-13,81%	
2 860	1 615	2 090	790	1 700	1 430	0	0	2 430	1 920	2 410	1 907	19 152	22 630	-3 478	-15,37%	
89 695	67 215	80 590	65 868	65 180	94 489	44 991	20 657	89 611	78 556	86 956	75 305	859 113	898 557	-39 444	-4,39%	
31 669	18 982	28 896	21 815	20 030	35 264	6 636	0	35 320	25 040	31 911	26 314	281 877	271 560	10 317	3,80%	
8 667	14 685	10 142	12 195	12 767	7 545	21 409	16 233	8 924	16 797	10 578	10 003	149 945	170 980	-21 035	-12,30%	
40 336	33 667	39 038	34 010	32 797	42 809	28 045	16 233	44 244	41 837	42 489	36 317	431 822	442 540	-10 718	-2,42%	

EFFECTIFS FACTURES 2023 VILLEPINTE

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2023	DIFF EN NB	DIFF EN %
AD	2 770	1 678	2 637	1 864	1 690	3 021	573		2 622	1 875	2 492	2 164	23 386	22 630	756	3,34%
ELEM	27 992	17 015	25 980	18 590	17 100	29 514	4 390		25 943	19 993	24 751	21 466	232 734	236 520	-3 786	-1,60%
MAT	16 690	10 086	15 583	11 236	10 271	17 640	2 910		15 277	11 369	14 871	12 933	138 866	143 080	-4 214	-2,95%
AD	333	986	525	726	694	219	1 448	1 513	341	974	451	578	8 788	8 240	548	6,65%
ELEM	1 144	2 520	1 464	1 896	1 900	768	2 432	2 158	998	2 328	1 436	1 524	20 568	22 660	-2 092	-9,23%
MAT	1 201	2 625	1 554	2 045	1 874	969	2 900	2 517	1 133	2 471	1 367	1 546	22 202	21 630	572	2,64%
AD						35	299	300	15	13			662	370	292	78,92%
ELEM						228	1 399	756	132	108			2 623	2 000	623	31,15%
MAT						81	936	816	0				1 833	2 000	-167	-8,35%
	20	20	20	18	18	21	20	0	20	42	40	41	280	251	29	11,55%
	729	698	746	718	730	764	669	639	744	856	815	723	8 831	4 267	4 564	106,96%
	1 457	1 233	1 457	1 301	1 268	1 406	1 061	257	1 291	1 352	1 364	971	14 418	16 315	-1 897	-11,63%
MIDI	825	719	711	654	643	653	680	711	690	666	813	815	8 580	8 030	550	6,85%
SOIR	350	303	365	323	314	314	358	346	423	430	430	460	4 416	4 745	-329	-6,93%
TOTAL REPAS	53 511	37 883	51 042	39 371	36 502	55 633	20 075	10 013	49 629	42 477	48 830	43 221	488 187	492 738	-4 551	-0,92%
	5 180	3 060	5 071	3 500	3 155	5 800	2 266		4 907	3 520	4 800	4 160	45 419	46 720	-1 301	-2,78%
	2 693	5 927	3 481	4 663	4 369	2 564	8 924	8 682	2 622	5 891	3 242	3 615	56 673	43 260	13 413	31,01%
	2 900	2 460	2 986	2 590	2 371	3 010	2 508	2 123	2 955	3 191	3 191	2 850	33 135	50 750	-17 615	-34,71%
TOTAL GOUTERS	10 773	11 447	11 538	10 753	9 895	11 374	13 698	10 805	10 484	12 602	11 233	10 625	135 227	140 730	-5 503	-3,91%

EFFECTIFS FACTURES 2023 VILLENEUVE-LA-GARENNE

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2023	DIFF EN NB	DIFF EN %
scolaire																
AD	3073	1940	2720	2137	1897	3510	770		2 944	2 224	2 831	2 433	26 479	23 360	3 119	13,35%
ELEM	17700	11254	16210	12729	11719	19861	3408		17 885	14 082	17 974	15 759	158 581	149 650	8 931	5,97%
MAT	11904	7590	10617	8350	7737	13212	2558		11 814	8 760	11 807	9 998	104 147	100 740	3 407	3,38%
CDL																
AD	512	1006	680	840	700	384	1236	1033	525	1 013	495	716	9 140	10 300	-1 160	-11,26%
ELEM	1150	1762	1420	1554	1519	658	1785	983	1 106	1 826	1 065	1 335	16 153	20 600	-4 447	-21,59%
MAT	1147	1988	1504	1662	1662	785	2372	1638	1 102	2 168	1 106	1 305	18 439	20 600	-2 161	-10,49%
PIQUE NIQUE																
AD	3		3	21	99	199	248	30	33	18	0	0	654	370	284	76,76%
ELEM	0		0	98	419	754	783	81	240	48	0	0	2 423	1 450	973	67,10%
MAT	24		24	69	355	786	834	112	0	80	0	0	2 284	1 450	834	57,52%
SELF	1300	1030	1560	1090	1174	1540	1225	1020	1 460	1 620	1 710	1 615	16 344	10 040	6 304	62,79%
FOYER LGT	228	129	161	133	133	169	158	179	168	178	198	197	2 029	2 008	21	1,05%
CRECHES	4285	3631	4318	3843	3431	4435	3598	386	3 227	3 709	3 787	3 165	41 555	36 395	5 160	14,18%
PORTAGE	85	84	95	94	93	90	104	115	112	109	104	107	1 192	365	827	226,58%
PORTAGE SOIR	779	709	753	715	712	825	642	838	609	668	698	757	9 303	12 045	-3 742	-31,07%
TOTAL	42173	31150	40038	32974	30965	48142	19535	7856	41 175	38 828	41 701	37 387	407 723	389 373	18 350	4,71%
GOUTERS	4855	3097	4309	3380	3180	5694	1126	4 698	3 572	4 445	3 900	42 157	39 420	2 737	6,94%	
GOUTERS CDL	2804	4308	3312	3589	3765	3362	6133	4922	2 735	4 829	2 630	2 988	45 178	53 560	-8 382	-15,65%
PDJ																
TOTAL GOUTER	7 460	7 405	7 621	6 969	6 946	8 956	7 259	4 922	7 433	8 401	7 075	6 888	87 335	92 980	-5 645	-6,07%

Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024

Suivez-nous sur :



Syrec

...et retrouvez-nous sur :

www.syrec-92.fr



Accusé de réception en préfecture
092-219200789-20241205-2024-12-05-10-DE
Date de réception préfecture : 18/12/2024