



RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019





LE MOT DU PRÉSIDENT	4
I. L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE COOPÉRATION INTERCOMMUNALE	5
1. Les missions	5
2. L'exécutif intercommunal et son organisation	5
II. LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES	7
1. Évolution et répartition des prestations	7
A. La restauration en direction des enfants	7
B. La répartition générale des prestations du Syrec en 2019	7
C. Le portage de repas à domicile	8
2. Les ressources financières	8
3. Les ressources humaines	9
A. Évolution du nombre de poste créés	9
B. Pyramide des âges	9
C. Répartition des personnels féminins et masculins	10
D. Favoriser l'insertion professionnelle	10
E. La politique de développement des compétences	10
III. LA MISE EN OEUVRE DES ORIENTATIONS	12
1. La qualité : la priorité des actions au quotidien	12
A. Une offre alimentaire enrichie en 2019	12
B. Les actions concrètes mises en oeuvre en 2019	12
2. La sécurité alimentaire et la surveillance microbiologique : une veille permanente	13
A. Le suivi microbiologique	13
B. Les contrôles sanitaires par les services de DDPP	13
3. La poursuite des accompagnements	13
4. L'éducation au goût	14
5. Les outils numériques	16
A. Les applications métier en développement	16
B. Une communication dynamique	16
IV. LA RECHERCHE D'ALTERNATIVES AUX CONTENANTS ALIMENTAIRES EN PLASTIQUE	17
A. Le Syrec : une des cuisines pilotes au niveau national	17
B. Le Syrec : une unité de R&D au niveau régional	18
PIÈCES ANNEXES	19



Syrec
Cuisine CENTRALE



PRÉSENTATION





LE MOT DU PRÉSIDENT

Alors que nous traversons une crise sanitaire inédite et sans précédent dans le monde, des lueurs d'espoirs pointent déjà dans les esprits de chacun. **Jamais la question de l'autosuffisance industrielle n'a été autant au cœur des débats au sein de nos politiques publiques.** Certes, l'actualité a fortement été portée ces dernières semaines autour du matériel médical manquant, trop dépendant de la Chine notamment. Mais l'on voit bien que cette question peut aussi l'être en ce qui concerne notre alimentation.

Ces dernières années, on a déjà pu observer **un changement dans le comportement alimentaire des français, à la recherche d'une alimentation saine, de qualité favorisant les produits Bio, locaux, distribués avec le moins d'intermédiaires possibles.** Cette crise l'a encore un peu plus amplifié. Mais, faut-il continuer à se fournir de produits alimentaires qui traversent la planète ? La France ne peut-elle pas par elle-même s'auto-suffire de ses agriculteurs dont le savoir-faire n'est plus à démontrer ? Ne faut-il pas se saisir aussi de cette crise sanitaire pour revenir sur nos fondamentaux ? La question de relocaliser notre production et de se fournir localement est bien là un sujet qui devra incontestablement être dans nos pratiques de demain : **au Syrec, nous le pensons, nous le souhaitons et nous allons l'encourager...**

Ce rapport d'activité qui présente les actions marquantes de l'année 2019 pour notre établissement résonne déjà dans ces perspectives d'avenir. **En effet, 2019 est la première année de mise en œuvre de la loi EGAlim** qui inscrit notamment la restauration collective scolaire comme un levier du changement dans ses pratiques tant en ce qui concerne la qualité de ses approvisionnements de denrées que dans ses process de fabrication en recherchant des alternatives aux contenants en plastique.

Le Syrec n'a pas ménagé ses efforts dans ses domaines. Avant même l'application de la réglementation, il a institué **un menu végétarien par semaine** dans ses menus dès le mois de septembre 2019, **développé ses gammes de denrées bio** tout en accentuant **ses achats de produits labellisés et durables.**

Je félicite toutes les équipes du Syrec pour leur investissement dans cette démarche de progrès. Je félicite aussi le personnel de nos restaurants scolaires, qui chaque jour, **s'investit sans relâche à offrir un service de qualité aux enfants et développe des gestes de bon sens à la lutte contre le gaspillage alimentaire.** Ce travail nous a permis de nous engager dans **une démarche de labellisation ECOCERT** en fin d'année dont l'objectif est la valorisation de nos pratiques en termes d'approvisionnements et sur le plan environnemental. On voit bien là, par cette action commune, l'atout de notre structure intercommunale, à fédérer un projet constructif et performant pour nos trois villes.

Le Syrec, de par son dynamisme, s'est aussi distingué comme **l'une des principales structures de restauration collective en France à participer à la démarche nationale de recherche d'alternatives au plastique sur les contenants alimentaires.** Au-delà du travail conjoint avec les grandes cuisines centrales de France, à Bordeaux et à Nice, notamment, un programme régional de **recherche et de développement dénommé RECOLIM s'est mis en place auquel s'associe la stat'up Uzaje et les principaux acteurs publics et privés** concernés par cette problématique. Gage que cet entreprenariat débouche sur une solution durable et tenable pour l'avenir.

À l'heure du renouvellement de nos instances communales en 2020, je souhaite une nouvelle fois exprimer toute ma gratitude pour le travail des membres du Comité syndical sur ce mandat ainsi qu'à l'ensemble du personnel.

Bonne lecture à toutes et à tous.

William DELANNOY,
Président du Syrec
Maire de Saint-Ouen-sur-Seine

L'ÉTABLISSEMENT DE COOPÉRATION INTERCOMMUNALE

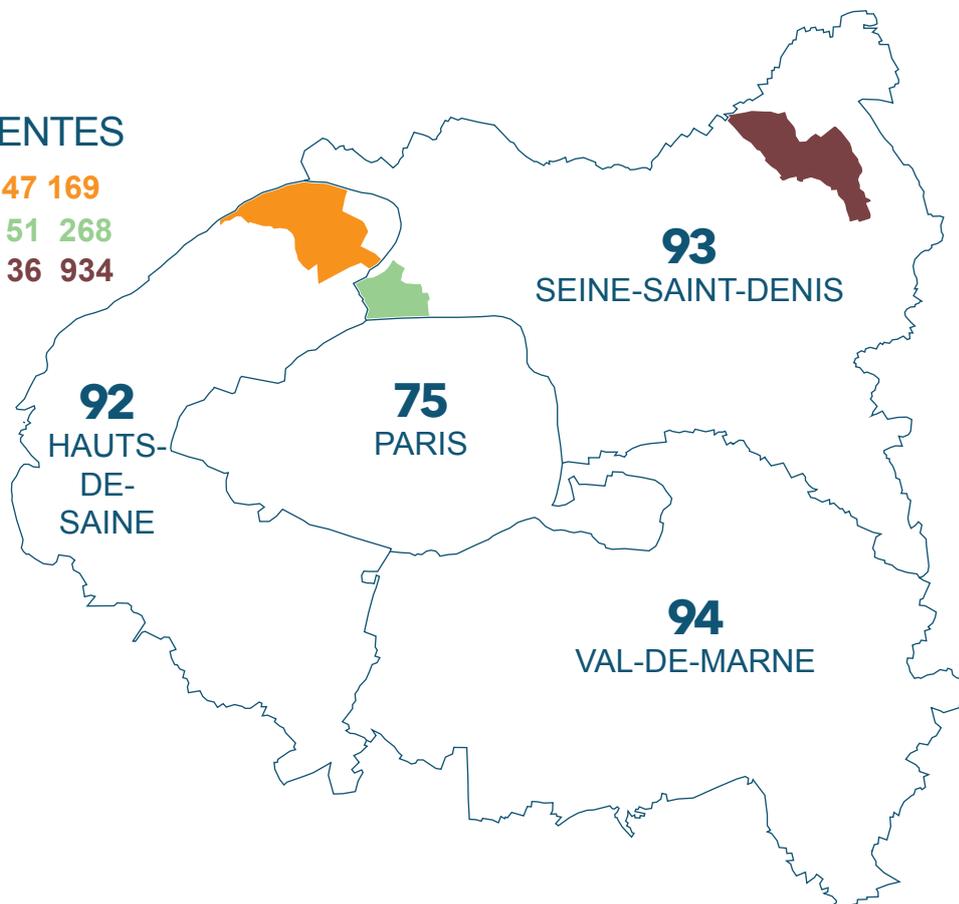
La population de l'aire territoriale est officiellement établie à **135 371 habitants** (source: l'INSEE au 01/01/2017). Entre les 3 communes, cela se répartit comme suit :

3 VILLES ADHÉRENTES

Gennevilliers : 47 169

Saint-Ouen sur Seine : 51 268

Villepinte : 36 934



1. Les missions

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. Outre l'exploitation de son unité de production culinaire, les villes fondatrices ont confié à l'établissement la fabrication, la livraison de repas et de cessions de marchandises aux convives dont elles ont la charge.

2. L'exécutif intercommunal et son organisation

Conformément aux statuts du Syndicat, l'exécutif du Syrec est composé de **8 élus titulaires et 8 élus suppléants** issus des Conseils municipaux des communes membres. La représentation des communes est définie **proportionnellement au nombre de repas livrés** sur les communes. Ainsi, pour chacune des villes de Gennevilliers et de Saint-Ouen-sur-Seine, le nombre d'élus est de 3 titulaires et 3 suppléants et pour la commune de Villepinte 2 élus titulaires et 2 élus suppléants.

Membres du comité syndical

La composition du bureau du Syndicat en 2019 est identique à 2018 :

- **Monsieur William DELANNOY**, Président du Syrec, Maire de Saint-Ouen-sur-Seine
- **Monsieur Philippe CLOCHETTE**, 1er Vice-Président, Maire-adjoint de Gennevilliers
- **Madame Corinne LE MOIL**, 2nde Vice-Présidente, Maire-adjointe de Villepinte

Le bureau du Syndicat s'est réuni **4 fois sur l'année 2019** et le nombre de Comité syndicaux a été de **3 séances** durant lesquelles 28 délibérations ont été adoptées, toutes à l'unanimité.

2 067 118

REPAS ET PRESTATIONS

13,8%

D'ACHATS BIO EN VALEUR

62 %

DES INSCRITS À L'ÉCOLE DANS LES 3
VILLES MANGENT À LA CANTINE

67

ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES ET
MATERNELLES

56

AGENTS

15

CRECHES

13 000

REPAS ET PRESTATIONS



L'établissement du Syrec - 227 rue des Caboeufs 92230 Gennevilliers

LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES

1. Évolution et répartition des prestations

Le nombre de repas et prestations livrées en 2019 est de 2 067 118, soit + 5,12 % par rapport à 2018 (1 966 368).

A. La restauration en direction des enfants

La proportion d'élèves inscrits à l'école et qui mangent à la cantine est variable selon les villes :

- 64 % des enfants de Gennevilliers
- 72 % des enfants de Saint-Ouen sur Seine
- 50 % des enfants de Villepinte



96%

Au Syrec, **96 %** de la prestation est à destination d'enfants de la crèche à l'école élémentaire, soit 1 980 459 repas en 2019 et représentent **8 %** de la population de l'aire territoriale.

13 000
repas
par jour

En 2019 les enfants scolarisés dans les écoles élémentaires ont bénéficié de **1 393 340** repas, en baisse de 1,09% par rapport à 2018. En revanche, on observe une progression en centre de loisirs d'environ **33%** (retour à la semaine de 4 jours)

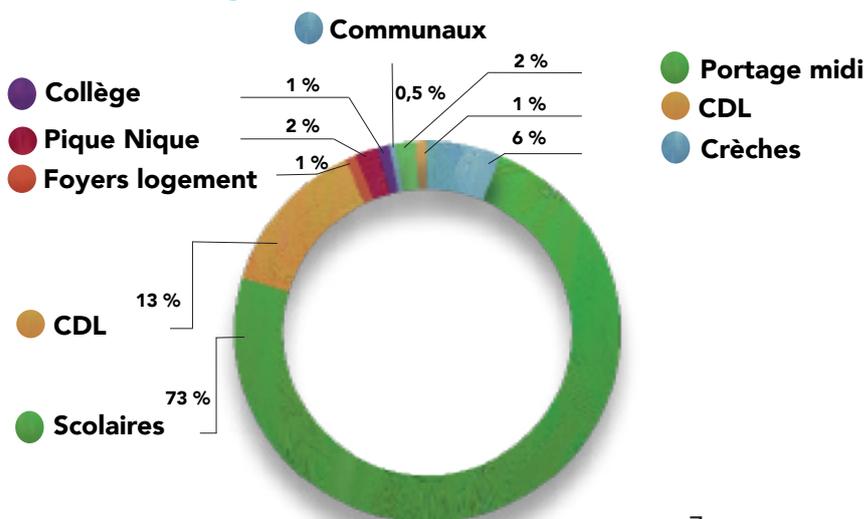
1. Progression des repas scolaire, CDL et adultes par rapport à 2018

	Gennevilliers	Saint Ouen	Villepinte
Élémentaires	+ 3.77 % ↗	+ 1.30 % ↗	+ 3.98 % ↗
Maternelles	+ 5.16 % ↗	+ 2.64 % ↗	+ 3.55 % ↗

À Villepinte on observe une progression similaire du nombre de repas en maternelle et en élémentaire. Mais à Gennevilliers ainsi qu'à Saint-Ouen sur seine il y a une progression du nombre de convives en élémentaire. En maternelle la progression est moins marquée.

B. La répartition générale des prestations du Syrec en 2019

Les repas en restauration scolaire représentent **73% de l'activité du Syrec** et **les centres de loisirs 15%** (pique niques inclus). Les bénéficiaires de repas pour les personnes âgées (en foyer et en portage à domicile) ont représenté 3% de l'activité.



C. Le portage de repas à domicile

Le portage de repas à domicile à Gennevilliers

Gennevilliers	2018	2019
Midi	33 776	33 845
Soir	7 377	9 077



36 % C'est la proportion des personnes bénéficiant des repas du midi et du soir, soit **1/3 des convives du portage à domicile** en 2019. En 2015, la proportion n'était que de 20 % soit 1/5 des convives.

Le portage de repas à domicile à Villepinte

Villepinte	2018	2019
Midi	12 614	10 785
Soir	620	2 168



La ville de villepinte a opté pour faire bénéficier les personnes sur une prestation du soir depuis 2018. Cette décision a fortement progressé entre 2018 et 2019, évoluant de **4,7% à 16,74% en 2019**.

2. Les ressources financières

Les recettes réelles du Syrec pour 2019 sont de **9 566 153.35 €** dont 9 150 516.48 € de ventes de repas et cessions de marchandises soit **95.66 %** de nos recettes.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **8 439 937 €** dont **28,16 %** de charges de personnel, 48.63 % d'achats de denrées alimentaires et 23,21 % de charges de gestion et d'équipement.

+1.9%

Par rapport
aux recettes de
2018

2019

Ville de Gennevilliers	3 681 547 €
Ville de Saint Ouen sur Seine	3 457 336 €
Ville de Villepinte	2 011 633 €
Autres recettes	323 €



Baisse de **3 %** du prix des repas en 2019 par rapport 2018 :

- Scolaire
- Centres de loisirs
- Personnel communal
- Foyers logement

Pour l'année 2019 le coût moyen pondéré des denrées alimentaires est de **1,74 €** pour un repas et de **0,63 €** pour un goûter.



DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

3. Les ressources humaines

56

agents
qualifiés

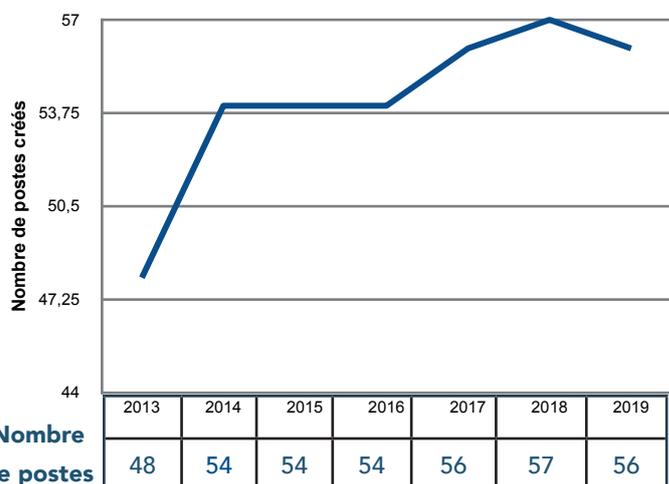
Le Syrec est composé, au 31/12/2019, de 56 postes.

Cela représente une diminution de **moins de 2%** par rapport à 2018. L'année 2019 a été marquée par des mobilités internes dans le cadre de la gestion des emplois et des compétences.

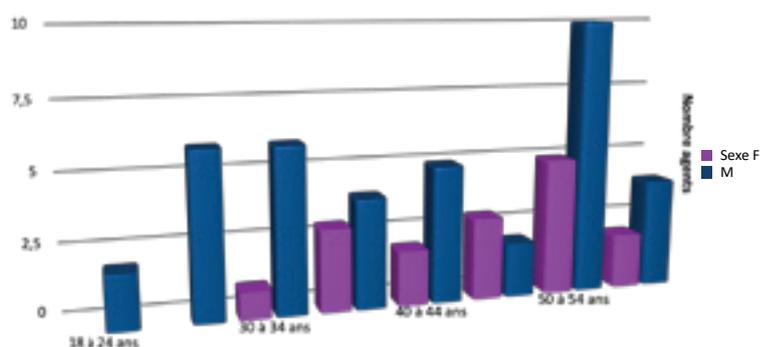
En effet, suite à des départs, des organisations ont été revues et un développement de carrière a pu être proposé à certains agents.

Ces postes sont répartis en 4 directions : la Direction Générale, la Direction des Ressources Humaines, la Direction Exploitation et la Direction Qualité.

A. Évolution du nombre de postes créés



B. Pyramide des âges



43 ans

c'est l'âge moyen
des agents du Syrec

15 %

de l'effectif ont moins de 30 ans

L'âge moyen des agents sur emploi permanent reste stable par rapport à 2018. **Il est de 43 ans** (46 ans pour les femmes et 41 ans pour les hommes). Les jeunes de -30 ans représentent près de 15% des effectifs soit une progression de 2% par rapport à 2018.

C. Répartition des personnels féminins et masculins

Au 31/12/2019, seulement **29 %** des agents sont des femmes contre **71 %** d'hommes (légère hausse par rapport à 2018).

Cependant, il est observé que 78 % des postes dans les secteurs administratifs et qualité sont occupés par des femmes, contre 20 % dans les secteurs techniques (+4 points par rapport à 2018). La parité, au sein du comité de direction, reste respectée.

71 % Des agents sont des hommes

29 % Des agents sont des femmes



D. Favoriser l'insertion professionnelle

Le Syrec s'inscrit depuis sa création dans une politique d'insertion professionnelle.

- Insertion des jeunes
- Insertion des chômeurs de longue durée
- Insertion des personnes en reconversion

En parallèle, le Syrec poursuit son partenariat avec différentes écoles préparant des lycéens, étudiants aux métiers de la restauration, de la logistique, de l'administratif, de la qualité.

13

Jeunes ont été accueillis en 2019 en stage ou/et en alternance.

E. La politique de développement des compétences

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Nombre de jours de formation	205	150	174	117	106	234
Nombre d'agents formés	53	55	44	47	48	53
Investissement (cotisations)	17 500 €	16 343 €	19 039 €	16 592 €	15 074 €	32 375 €

53

Agents formés en 2019

234

Nb de jours de formation

En 2019, de nouvelles compétences ont émergées dans le cadre d'évolutions réglementaires tels que la loi Egalim, les marchés publics, le statut, impliquant la mise en œuvre de formations.

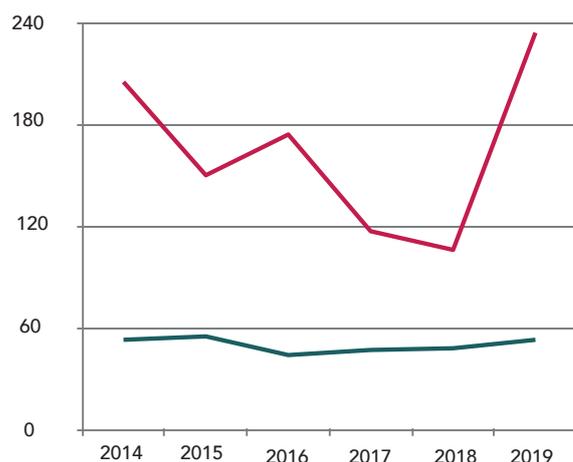
La politique RH a été particulièrement importante en matière de formation en 2019:

1. Les actions de formation ont porté sur 6 domaines de formation



2. Évolution de la formation depuis 2014

- Nombre de jours de formation
- Nombre d'agents formés (contractuels et remplaçants compris)





LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

LA MISE EN OEUVRE DES ORIENTATIONS



1. La qualité: la priorité des actions au quotidien



A. Une offre alimentaire enrichie en 2019

30 octobre 2018 marque un profond changement pour la restauration collective en France: la loi EGalim. Au Syrec, les objectifs assignés par cette loi sont pris en compte dès le mois de septembre 2018

- ▶ Un menu végétarien en choix unique par semaine
- ▶ Davantage de labels indicateurs d'origine (Label Rouge, BBC, etc)
- ▶ Un menu 100% bio par mois
- ▶ Du Bio dans chaque menu



B. Les actions concrètes mises en oeuvre en 2019

1 - L'agriculture biologique

Avec **29,36 % d'achats de produits bio en moyenne mensuelle (13,8 % en valeur, soit 3 fois plus qu'à l'échelle nationale: source de l'agence nationale BIO)**, le Syrec tend vers l'objectif de 20% en valeur d'achats de produits biologiques pour le 1er janvier 2022 dicté par la loi EGalim.

2 - La lutte contre le gaspillage alimentaire

L'évaluation sur la consommation des repas en restauration scolaire a mis en évidence l'importance de développer des menus à 4 composantes: le résultat a montré une baisse d'environ 50% de déchets. Cette catégorie de menus a aussi été plébiscitée par la population.

3. L'objectif: l'effort récompensé par un Label



Le Syrec a engagé avec l'ensemble des restaurants scolaires répartis sur **les trois villes une démarche de certification de niveau 1**. Les résultats seront dévoilés en 2020.



www.ecocert.fr



2. La sécurité alimentaire et la surveillance microbiologique : une veille permanente

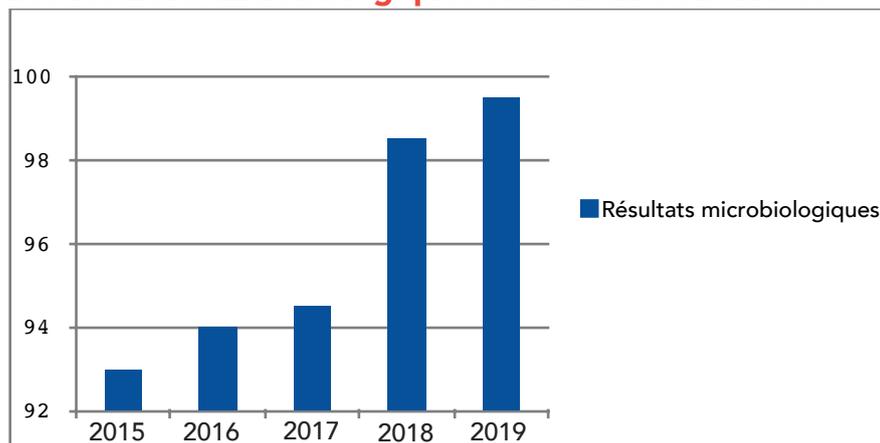
A. Le suivi microbiologique

La salubrité et l'innocuité des denrées sont suivies par un plan d'analyse microbiologique rigoureux.

L'amélioration de la surveillance microbiologique en bref

Chaque année, plus de **1 000 échantillons alimentaires** sont analysés par des laboratoires microbiologiques accrédités par les autorités.

Des résultats microbiologiques satisfaisants en hausse



B. Les contrôles sanitaires par les services de DDPP

En 2019, la maîtrise des risques sanitaires au Syrec a fait l'objet d'une évaluation satisfaisante par les services officiels.

Ainsi, le Syrec maintient un niveau d'hygiène «**Très satisfaisant**»



Source : Alim'confiance
www.alim-confiance.gouv.fr

3. La poursuite des accompagnements

› L'accompagnement des enfants sur la pause méridienne

La chargée de relations publiques, Jocelyne Labay s'est présentée régulièrement sur les restaurants scolaires pendant la pause déjeuner des enfants afin d'échanger avec eux sur le repas du jour et parfois les inciter à manger.

Environ 4 500 enfants ont bénéficié de cette initiative.

› Les rencontres avec le personnels des sites

En 2019, **au total 56 sites** ont été visités dans le cadre des échanges sur les pratiques et les procédures.

› Les commissions d'usagers externes

Organisées par les villes et **au nombre de 5** en 2019, ces rencontres avec les parents d'élèves ont permis au Syrec d'aborder les questions relatives aux grandes réformes à venir en matière de restauration collective.

4. L'éducation au goût

En 2019, 8 664 enfants ont bénéficié d'une animation culinaire dans leurs restaurants.

Action 1 : l'animation, un outil de sociabilisation et d'éducation

► La semaine du goût

Les Chef·fe·s s'invitent au Syrec !

La Semaine du Goût est **l'événement référent en terme d'éducation au goût**. Elle favorise les rencontres entre professionnels et grand public partout en France pour **promouvoir le patrimoine culinaire et le bien manger**. Pour cette édition, **Babette de Rozières ainsi que 2 autres chefs** dont Marc Souton se sont associés au Syrec pour une semaine du goût inoubliable du 7 au 11 octobre 2019 dans les cantines.

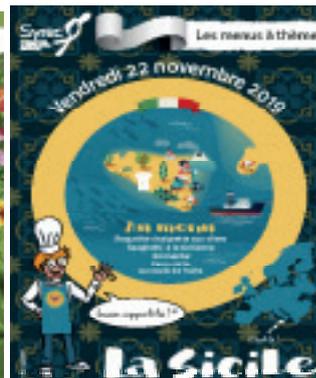
713 enfants ont bénéficié de leurs savoir-faire sur les 3 villes.



► Les menus à thème: UNE TRADITION ATTENDUE

Les menus à thème se déroulent une fois par mois et donnent lieu à des animations culinaires menées par Jocelyne Labay, chargée de relations publiques au Syrec. Autant d'occasions pour les enfants de découvrir des spécialités et d'apprendre en s'amusant !

plus de **602** enfants répartis sur les 3 villes ont ainsi bénéficié d'une animation lors d'un menu à thème en 2019



Action 2 : les journées dédiées aux enfants

Suite au succès de l'après midi entièrement consacrée aux enfants depuis 2017, le Syrec a de nouveau accueilli les enfants des centres de loisirs en 2019. Les enfants de primaire ont participé à ce moment de découverte basé sur le thème **des déchets et de l'alimentation**.

Au programme de l'après midi :

- › Qu'est-ce qu'est l'équilibre alimentaire ?
- › L'origine et la saisonnalité des produits ?
- › Quel est l'impact de l'alimentation sur leur santé ?
- › L'agriculture biologique
- › L'apprentissage du tri, le compostage
- › Visite virtuelle de la structure
- › Stand de goûter 100% bio



Stand de jardinage et de tri

Avec la participation des espaces verts et du service de tri de Gennevilliers

De nombreux échanges entre animateurs et jeunes visiteurs ont eu lieu autour de l'importance de la préservation de l'environnement et du « bien manger ». **Et au total 122 enfants ont participé à ces ateliers pédagogiques et ludiques.**

Action 3 : l'opération Frutti & Veggi

Depuis 5 ans, l'interprofession des fruits et légumes frais Interfel s'invite au Syrec pour son opération dans les cantines scolaires de Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine et Villepinte. Cette initiative a été l'occasion de multiplier les animations sur le temps méridien dans les restaurants scolaires du 18 novembre au 5 décembre 2019.



jeux sensoriels mettant en avant les 5 sens

Plus de 764 élèves auront suivi cette initiation aux 5 sens et dégusté des légumes crus !

Action 4 : les repas festifs

Ainsi, pour l'année 2019, le Syrec a réalisé :

Chaque année, le Syrec organise des réceptions « traiteurs » à la demande des villes. Ces prestations sont entièrement conçues par nos cuisiniers, de l'élaboration du repas jusqu'au service. Les demandes sont variées et en constante évolution.

- › Le repas du personnel communal de la ville de Villepinte
- › Les repas des associations de Gennevilliers (OMC, OTSI, CSMG Rugby, ACSEG)
- › Les repas pour CASC St-Ouen-sur-Seine
- › Les repas festifs de l'association Agir de Gennevilliers, 1 fois par mois sur 7 mois, pour 350 personnes



Action 5 : participation à la semaine bleue à Saint-Ouen sur Seine

Sollicité par le CCAS de St-Ouen-sur-Seine, le Syrec a participé pour la seconde fois à la Semaine bleue.

L'occasion pour nos aînés de nous rencontrer, de découvrir, de s'initier, de partager, et pour le Syrec de faire déguster quelques unes de ses spécialités lors de la visite organisée pour l'événement.

5. Les outils numériques



Le règlement européen sur la protection des données (RGPD) impose depuis mai 2018 de nouvelles mesures aux entreprises et à leurs sous-traitants concernant le traitement des données à caractère personnel. Ainsi, **le Syrec est inscrit dans une démarche de mise en conformité RGPD dès 2019** afin de sécuriser ses outils numériques et protéger ses données.

A. Les applications métier en développement

› Logiciel de paie : Adaptation du logiciel de paie en vue de la mise en application du prélèvement à la source au 1er janvier 2019.

› Restor 2 / GPAO : Engagés en tant que site pilote, les équipes du Syrec et ceux du SII travaillent activement au développement de ce nouveau logiciel qui sera déployé en 2020.

B. Une communication dynamique



Depuis quatre ans, le Syrec développe sa communication pour favoriser les échanges et améliorer sa visibilité auprès de la population. **Résolument tournés vers nos bénéficiaires, nos différents médias visent à informer la population et promouvoir les différentes actions et initiatives du syndicat.**

Développement d'un nouveau site et extranet en perspective :

Un site temporaire a été mis en place



Le RGPD impose de mettre en conformité le site internet de l'établissement; occasion de le moderniser: nouveau design, fonctionnement plus rapide, navigation pratique sur mobile...

En somme, **de nombreux changements seront effectués sur le site web pour une meilleure ergonomie et un parcours utilisateur plus adapté et plus fluide.**

La pertinence des réseaux sociaux :

Le nombre de personnes qui suivent le Syrec est en constante évolution

Notre page facebook évolue avec des contenus de plus en plus attractifs sur les initiatives menées par le Syrec, notamment à destination des écoles. Ainsi, nos actions, nos événements et nos menus sont régulièrement relayés auprès de nos abonnés, dont le nombre a augmenté **de 79 % en un an, soit 233 personnes.**



IV.

LA RECHERCHE D'ALTERNATIVES AUX CONTENANTS ALIMENTAIRES PLASTIQUE

Au 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique sera interdite en restauration collective. Cette disposition est issue de la loi EGALim à son l'article 28.

À l'instar d'autres cuisines centrales de France, le Syrec devra être en mesure de mettre en œuvre une alternative au plastique pour ses contenants de cuisson et de transport.

Cependant, **peu de cuisines centrales en France sont dotées de process aussi pertinents** sur le plan de la qualité gustative, sanitaire que d'un point de vue environnementale : seulement, la place du plastique est importante.

Mais comment garantir

- Une salubrité exemplaire,
- Une qualité organoleptique des aliments,
- Des durées de vie longue qui favorise la lutte contre le gaspillage alimentaire, ...

... avec un autre matériau que le plastique ?

Tels sont les défis à relever sur les 5 prochaines années.

A. Le Syrec : une des cuisines pilotes au niveau national

Engagé en tant qu'acteur, le Syrec a participé à la rédaction du livre blanc publié le 6 juin 2019 par l'association AGORES « les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration collective »

Dans ce cadre, **le Syrec s'est distingué en mettant à profit son savoir faire pour mener une démarche de recherche d'alternatives**, à l'instar du SIVU Bordeaux Mérignac et de la ville de Nice. Le fruit de la recherche de chaque établissement est mis en commun lors de réunions trimestrielles organisées par Agores auxquelles participent les plus grandes cuisines centrales de France autogérées en service public.

La première expérimentation testée est de passer de poches de cuisson en plastique en bacs en inox. Les premiers résultats obtenus sont encourageants. Cependant, plusieurs freins sont pointés du doigt :

- Le poids
- L'ergonomie
- Le stockage des contenants
- Le transport
- Le rendement
- La désinfection



Sauté de Dinde avant cuisson



Assemblage Sauté de Dinde avec sauce avant cuisson



Sauté de Dinde avec sauce après cuisson

Ce travail de recherche d'alternatives aux contenants en plastique a permis en juillet 2019 d'être invité, sous l'égide de RESTAU'CO, à présenter notre démarche à la commission parlementaire du développement durable et de l'aménagement du territoire dont les travaux portent sur « une mission d'information commune sur les perturbateurs endocriniens présents dans les contenants en plastique ». Ce travail de recherche a fait écho auprès des autorités ministérielles et de la députée à l'origine de l'amendement sur le retrait du plastique dans les contenants, lesquelles se sont déplacées dans les locaux du Syrec en août 2019 pour mieux cerner les problématiques sur le terrain.

B. Le Syrec : une unité de R&D au niveau régional

Depuis le mois de septembre 2019, le Syrec s'est engagé auprès de la start-up Uzaje pour **mener des expérimentations de plus grande ampleur sur des bacs en inox et des ravieres en verre**. Se sont également associés deux syndicats intercommunaux de restauration collective en Ile-de-France que sont le **Siresco et le Sivuresc**.



visite de la cuisine centrale du Syrec par le groupe de travail RECOLIM

Un programme de travail, **dénoté RECOLIM, piloté par Uzaje et financé pour une part par le Conseil Régional d'Ile-de-France** associe également les industriels de contenants en verre et inox ainsi que des entreprises chargées des questions ergonomiques.



L'année 2020 sera décisive !



PIÈCES ANNEXES

Les délibérations du comité syndical en 2019

comité syndical du 20 juin 2019

- 2019/06.20-01 Information relative à l'ensemble des actes administratifs pris depuis le 01 janvier 2018
- 2019/06.20-02 Approbation du compte de gestion 2018
- 2019/06.20-03 Approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2018
- 2019/06.20-04 Approbation du rapport d'activité du syrec 2018
- 2019/06.20-05 Budget supplémentaire 2019
- 2019/06.20-06 Passation d'un appel d'offres ouvert pour la fourniture de denrées alimentaires en 14 lots pour les besoins du syrec et autorisation donnée au président d'engager la procédure et à signer le marché
- 2019/06.20-07 Règlement général européen sur la protection des données (rgpd)
- 2019/06.20-08 Approbation de la convention portant adhésion au service ergonomie et ingénierie de la prévention des risques professionnels du cig pour l'inspection et le conseil de prévention des risques professionnels et autorisation donnée à monsieur le président à signer cette convention
- 2019/06.20-09 Approbation de la convention portant adhésion à la prestation conseil en orientation professionnelle et autorisation donnée à monsieur le président à signer cette convention
- 2019/06.20-10 Suppression et création de postes dans la filière technique
- 2019/06.20-11 Mise à jour du tableau des effectifs au 20/06/2019
- 2019/06.20-12 Cadre d'emploi des biologistes vétérinaires pharmaciens

comité syndical 14 novembre 2019

- 2019/11.14-01 Passation d'un appel d'offres ouvert pour la fourniture de denrées alimentaires en plusieurs lots pour les besoins du syrec et autorisation donnée au président d'engager la procédure et à signer le marché
- 2019/11.14-02 Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2020
- 2019/11.14-03 Mise en place du label ecocert cuisine
- 2019/11.14-04 Création d'un groupe de travail dénommé « recolim » associant trois epci de restauration collective (syrec-siresco-sivuresc) et la société solzero en vue d'élaborer un dossier de demande de subvention à la région ile-de-france et d'engager un programme de recherche et de développement sur des alternatives aux contenants en plastique
- 2019/11.14-05 Participation financière pour les risques santé et prévoyance et adhésion aux conventions de participation du cig
- 2019/11.14-06 Suppression du poste assistant de qualité dans la filière administrative ou technique
- 2019/11.14-07 Mise à jour du tableau des effectifs au 14/11/2019
- 2019/11.14-08 Information relative au plan de formation des agents du syrec 2019-2021

comité syndical 19 décembre 2019

- 2019/12.19-01 Vote du budget primitif 2020
- 2019/12.19-02 Reconduction des tarifs 2019 de vente de repas, des plateaux repas et autres prestations pour l'année 2020
- 2019/12.19-03 Contribution des communes adhérentes au syrec pour l'exercice 2020
- 2019/12.19-04 Résiliation au groupement de commandes pour l'achat de services de télécommunications – sipperec
- 2019/12.19-05 Indemnité de conseil du trésorier du syrec
- 2019/12.19-06 Assimilation de l'établissement syrec à la strate démographique : communes de 20 000 à 40 000 habitants
- 2019/12.19-07 Création d'un emploi fonctionnel de directeur général des services
- 2019/12.19-08 Attribution de la prime de responsabilité des emplois administratifs de direction

Annexe 2

	2017			2018			2019		
	EFFECTIFS	TARIF	RECETTE	EFFECTIFS	TARIF - 1%	RECETTE	EFFECTIFS	TARIF - 3%	RECETTE
GENNEVILLIERS									
ADULTES	50 194	4,121 €	206 849 €	47 199	4,080 €	192 572 €	46 419	3,960 €	183 819 €
ELEMENTAIRES	332 296	4,040 €	1 342 476 €	342 119	4,000 €	1 368 476 €	359 792	3,880 €	1 395 993 €
MATERNELLES	242 975	3,990 €	969 470 €	250 728	3,950 €	990 376 €	260 119	3,830 €	996 256 €
PN AD AUTRE TARIF	1 629	4,515 €	7 355 €	1 341	4,515 €	6 055 €	1 934	4,470 €	8 645 €
PN ELEM AUTRE TARIF	9 249	4,353 €	40 261 €	6 000	4,353 €	26 118 €	9 806	4,310 €	42 264 €
PN MAT AUTRE TARIF	9 860	4,303 €	41 567 €	5 809	4,303 €	24 136 €	8 419	4,280 €	35 865 €
FOYER LOGT	4 478	5,222 €	23 384 €	4 298	5,222 €	22 444 €	5 251	5,065 €	26 596 €
SELF F1	20 810	4,919 €	101 381 €	230	4,919 €	1 131 €		4,771 €	0 €
SELF F2	25 090	4,100 €	102 869 €	200	4,100 €	820 €			0 €
SELF F3	3 650	3,400 €	12 410 €	0	3,400 €	0 €			0 €
PORT M	30 078	8,151 €	245 166 €	28 399	8,151 €	215 178 €	24 767	8,151 €	201 876 €
PORT M+S	13 021	9,070 €	118 100 €	14 754	9,070 €	133 819 €	18 155	9,070 €	164 666 €
CRECHES	15 010	3,283 €	49 278 €	17 589	3,283 €	57 745 €	64 294	3,184 €	204 712 €
TOTAL REPAS	757 940		3 260 566 €	716 466		3 038 869 €	798 956		3 260 692 €
GOUTERS	245 850	0,737	181 191 €	242 568	0,737	178 773 €	228 909	0,752	172 140 €
SAINT OUEN									
ADULTES	89 644	4,121 €	369 423 €	90 709	4,080 €	370 093 €	91 164	3,960 €	361 009 €
ELEMENTAIRES	359 311	4,040 €	1 451 616 €	345 584	4,000 €	1 382 336 €	354 718	3,880 €	1 376 306 €
MATERNELLES	263 497	3,990 €	1 051 353 €	259 658	3,950 €	1 025 649 €	263 033	3,830 €	1 007 416 €
PN AD AUTRE TARIF	873	4,515 €	3 942 €	2 036	4,515 €	9 193 €	1 114	4,470 €	4 980 €
PN ELEM AUTRE TARIF	6 456	4,353 €	28 103 €	11 106	4,353 €	48 344 €	4 534	4,310 €	19 542 €
PN MAT AUTRE TARIF	4 409	4,303 €	18 972 €	6 818	4,303 €	29 338 €	4 437	4,260 €	18 902 €
FOYER LOGT	6 408	5,222 €	33 463 €	6 865	5,222 €	35 849 €	6 875	5,065 €	34 822 €
SELF	8 658	4,919 €	42 589 €	11 595	4,919 €	57 036 €	9 114	4,771 €	43 483 €
CRECHES	49 938	3,283 €	163 946 €	46 788	3,283 €	153 605 €	48 754	3,184 €	155 233 €
COLLEGE	20 635	4,303 €	88 792 €	19 418	4,303 €	83 556 €	20 163	4,303 €	86 761 €
TOTAL REPAS	809 829		3 252 199 €	800 577		3 194 998 €	803 906		3 108 453 €
GOUTERS	390 897	0,737	288 091 €	399 990	0,737	294 793 €	369 466	0,752	277 838 €
VILLEPINTE									
ADULTES	31 874	4,121 €	131 765 €	31 056	4,080 €	126 708 €	29 470	3,960 €	116 701 €
ELEMENTAIRES	235 493	4,040 €	951 392 €	233 339	4,000 €	933 356 €	241 611	3,880 €	937 451 €
MATERNELLES	136 041	3,990 €	542 804 €	140 889	3,950 €	556 512 €	146 503	3,830 €	561 106 €
PN AD AUTRE TARIF	967	4,515 €	4 366 €	904	4,515 €	4 082 €	934	4,470 €	4 175 €
PN AD AUTRE TARIF							90	4,080 €	367 €
PN ELEM AUTRE TARIF	4 761	4,353 €	20 725 €	4 096	4,353 €	17 830 €	5 193	4,310 €	22 382 €
PN MAT AUTRE TARIF	3 455	4,303 €	14 867 €	2 922	4,303 €	12 573 €	3 110	4,260 €	13 249 €
FOYER LOGT	7 080	4,919 €	34 827 €	8 887	4,919 €	42 633 €	9 018	4,771 €	43 025 €
SELF	1 049	4,919 €	5 160 €	692	4,919 €	3 404 €	526	4,771 €	2 510 €
PORT M	13 262	8,151 €	108 099 €	12 614	8,151 €	102 817 €	10 785	8,151 €	87 909 €
PORT M+S				620	9,070 €	5 623 €	2 168	9,070 €	19 664 €
CRECHES	12 532	3,283 €	41 143 €	13 526	3,283 €	44 406 €	14 848	3,184 €	47 276 €
TOTAL REPAS	446 614		1 855 145 €	449 325		1 849 944 €	464 256		1 855 814 €
GOUTERS + PT DEJ	118 017	0,737	86 979 €	114 200	0,737	84 165 €	119 616	0,752	89 951 €
nombre total de repas	2 014 383		8 367 910,52 €	1 966 368		8 083 810,77 €	2 067 118		8 224 958,86 €
nombre total de goûters	754 764		556 261,07 €	756 758		557 730,65 €	717 991		539 929,23 €

Depuis le mois d'avril 2016,
vous pouvez nous suivre sur **Facebook** !

