

2021

Rapport  
d'activité



Direction générale

# LE MOT DU PRÉSIDENT

« 2021, année de résilience et de défis »



Ce rapport d'activité présente les actions et événements importants de l'année 2021. Tout au long de l'année, **le Syrec a démontré sa capacité de résilience dans un contexte toujours incertain** : protocoles sanitaires, fermetures de classes entraînant des baisses d'effectifs, augmentation des prix des matières premières...

En septembre 2021, **le Syrec a également accueilli une nouvelle ville adhérente, Villeneuve-la-Garenne**, poussant ainsi sa capacité de production à 15 000 repas quotidiens.

**L'établissement a su assurer la continuité du service public tout en avançant sur de nombreux projets** : augmentation des approvisionnements en produits sous signes de qualité et d'origine, mise en place d'une coopération approfondie avec les villes adhérentes pour limiter le gaspillage alimentaire et transition vers des contenants réemployables.

La dynamique initiée en 2019 par le **groupe de travail Recolim** – composé de 3 syndicats franciliens, du CREA et de l'IRCF et de la start-up Uzaje – s'est amplifiée et a abouti à la formation du **groupement de commandes Tremplin**. Ce dernier comprend : le SIRESCO, le SIVU Bordeaux-Mérignac, le SYREC et les villes de Nantes, Rennes et Toulouse. La création de ce groupement de commandes doit permettre, à la fois, d'**encourager le développement de solutions innovantes**, mais également d'**engager les achats publics** des nouvelles solutions développées. Il s'agit d'un pas de plus de franchi dans le cadre de la transition vers des contenants réemployables.

D'autre part, l'**augmentation de la part de produits sous signes de qualité et d'origine** (en valeur d'achat), dont les produits issus de l'agriculture biologique, s'est poursuivie en 2021 pour **atteindre 28,01% des achats, dont 23,69% de bio**. Ce travail continu et ces efforts ont à nouveau été récompensés par le **label Ecocert en cuisine** niveau 1 en décembre 2021.

L'année 2021 a posé les jalons des défis et enjeux de 2022, qui seront nombreux : proposer des produits de qualité dans un contexte inflationniste, répondre aux besoins générés par la transition vers les contenants réemployables, etc.

Bonne lecture à toutes et tous.

Philippe Clochette,  
Président du Syrec  
Maire adjoint de Gennevilliers



# SOMMAIRE

<b>I. PRÉSENTATION DU SYREC</b>	
1. Les missions de l'établissement public	7
2. L'aire territoriale	7
3. Les instances et l'exécutif intercommunal	7
<b>II. LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES</b>	
1. 2021 : Une dynamique de reprise	10
A. Répartition des prestations du Syrec en 2021	10
B. Évolution du portage à domicile	11
C. Évolution de la restauration scolaire et périscolaire	11
2. Les ressources financières	12
A. Des recettes toujours impactées par la situation sanitaire	12
B. Des dépenses qui demeurent maîtrisées	12
C. De nouveaux marchés alimentaires	13
3. Les ressources humaines	14
A. Évolution des effectifs	14
B. Pyramide des âges	14
C. Répartition des personnels féminins et masculins	14
D. Une politique en faveur de l'insertion professionnelle et de l'apprentissage	15
E. Développer les compétences de nos agents	15
F. Une stratégie RH construite autour de la concertation	15
<b>III. POURSUIVRE DES ORIENTATIONS AMBITIEUSES</b>	
1. Veiller à la sécurité sanitaire et alimentaire : une priorité	16
A. Des programmes de formation obligatoires	16
B. Assurer le suivi microbiologique	16
C. Accompagner les agents de restauration des villes	16
2. Adopter une alimentation durable et de qualité	17
A. Une part croissante de produits bio et sous signes de qualité	17
B. Développer l'offre végétarienne au quotidien	17
C. Lutter contre le gaspillage alimentaire	18
D. Le Syrec certifié Ecocert	19
3. Favoriser le lien avec les usagers	20
A. Des actions pédagogiques régulières	20
B. De nouveaux outils de communication déployés	22
4. Une démarche de transition vers des contenants réemployables	23
A. La restauration scolaire	23
B. Le portage à domicile	23
<b>DOCUMENTS ANNEXES</b>	<b>24</b>



# PRÉSENTATION DU SYREC

## 1. 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.

## 2. L'aire territoriale

La population de l'aire territoriale est officiellement établie à **164 101 habitants** (source INSEE 2019).

### 4 villes adhérentes :



**Gennevilliers**  
51 173



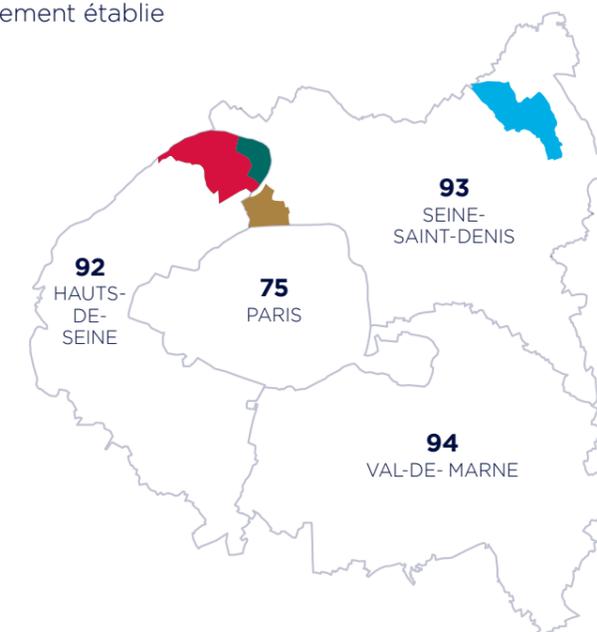
**Saint-Ouen-sur-Seine**  
52 763



**Villepinte**  
37 423



**Villeneuve-la-Garenne**  
22 742

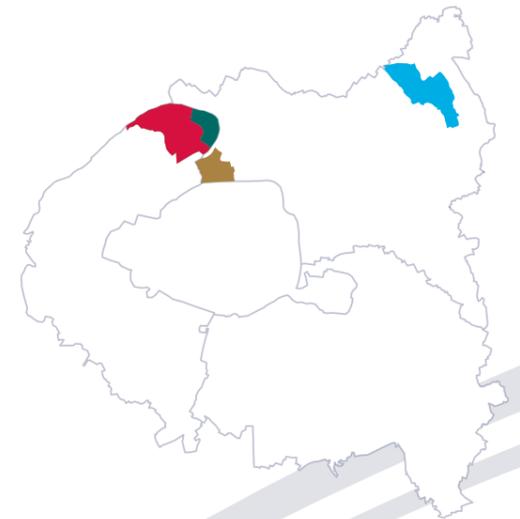


## 3. Les instances et l'exécutif intercommunal

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*




Corinne  
**LE MOIL**  
*1<sup>ère</sup>*  
**Vice-Présidente**  
Villepinte



Philippe  
**CLOCHETTE**  
**Président**  
Gennevilliers



Dina  
**DEFFAIRI-SAISSAC**  
*2<sup>e</sup>*  
**Vice-Présidente**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Khady  
**FOFANA**  
*3<sup>e</sup>*  
**Vice-Présidente**  
Villeneuve-la-Garenne



Martine  
**VALLETON**  
*Députée*  
**titulaire**  
Villepinte



Yasmina  
**ATTAF**  
*Députée*  
**titulaire**  
Gennevilliers



Isabelle  
**MASSARD**  
*Députée*  
**titulaire**  
Gennevilliers



Steve  
**LARRANAGA**  
*Député*  
**titulaire**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Héloïse  
**CLAUDÉ**  
*Députée*  
**titulaire**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Pascal  
**PELAIN**  
*Député*  
**titulaire**  
Villeneuve-la-Garenne



Maryline  
**VAUBAN**  
*Députée*  
**suppléante**  
Villepinte



Shéhérazade  
**KASMI**  
*Députée*  
**suppléante**  
Villepinte



Anne-Laure  
**PEREZ**  
*Députée*  
**suppléante**  
Gennevilliers



Richard  
**MERRA**  
*Député*  
**suppléant**  
Gennevilliers



Céline  
**LANOISELÉE**  
*Députée*  
**suppléante**  
Gennevilliers



Florent  
**SEVIN**  
*Député*  
**suppléant**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Sidonie  
**BAIGNÈRES**  
*Députée*  
**suppléante**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Sabrina  
**DECANTON**  
*Députée*  
**suppléante**  
Saint-Ouen-sur-Seine



Joanna  
**MOHAMED**  
*Députée*  
**suppléante**  
Villeneuve-la-Garenne



Larbi  
**OUHAMMOU**  
*Député*  
**suppléant**  
Villeneuve-la-Garenne



# LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES

## 1. 2021 : une dynamique de reprise

### A. Répartition des prestations du Syrec en 2021

L'année 2021 s'inscrit dans un contexte de reprise timide. En effet, **la crise sanitaire s'est à nouveau invitée dans le quotidien de l'établissement** avec la fermeture des écoles en avril 2021 et des fermetures ponctuelles de classes. Une reprise progressive puis le retour à une situation habituelle se sont opérés à partir du second semestre 2021.

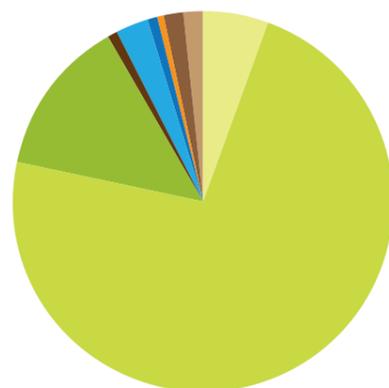
Ainsi, sur les **2 360 522 repas initialement prévus** pour l'année 2021, **2 191 741 repas ont été réalisés** par le Syrec.

#### › Comparatif des prévisions et des réalisations entre 2019 et 2021\*

	Prévision repas 2019*	Réalisation repas 2019*	Prévision repas 2021	Réalisation repas 2021	Différence 2019-2021* en repas	Différence 2019-2021* en %
Gennevilliers	780 365	798 956	876 509	803 201	+ 4 245	+ 0,53 %
Saint-Ouen-sur-Seine	864 197	803 906	874 046	812 689	+ 8 283	+ 1,09 %
Villepinte	455 082	464 256	465 077	443 854	- 20 402	- 4,39 %
Villeneuve-la-Garenne			144 890	131 997		
<b>Total</b>	<b>2 099 644</b>	<b>2 067 118</b>	<b>2 360 522</b>	<b>2 191 741</b>	<b>+ 124 623</b>	<b>+ 6,03 %</b>

\* L'année 2020 n'étant pas représentative, les données de 2021 sont comparées avec celles de 2019

#### › Répartition des repas par type de convives en 2021



- Crèches : **5,68 %**
- Scolaires : **72,88 %**
- Accueils de loisirs : **13,38 %**
- Foyers logement : **0,81 %**
- Pique-nique : **2,72 %**
- Collège : **0,80 %**
- Communaux : **0,52 %**
- Portage de repas le midi : **1,75 %**
- Portage de repas midi et soir : **1,46 %**

## B. Évolution du portage à domicile

L'assouplissement des mesures sanitaires et l'accélération de la vaccination ont entraîné un **ralentissement des besoins** des personnes âgées en terme de portage de repas à domicile entraînant une légère diminution en 2021.

Gennevilliers	2019	2020	2021
Midi	24 767	26 719	<b>25 927</b>
Midi et soir	18 155	23 796	<b>21 783</b>

VILLE DE ILLEPINTE	2019	2020	2021
Midi	10 785	13 353	<b>11 141</b>
Midi et soir	2 170	4 720	<b>5 738</b>

VILLENEUVE LA-GARENNE	2021
Midi	<b>411</b>
Midi et soir	<b>4 379</b>

En 2021, la ville de **Villeneuve-la-Garenne** a bénéficié pour la première année des prestations de portage de repas du Syrec. La ville de **Saint-Ouen-sur-Seine** a également sollicité le portage de repas à domicile pendant les **périodes de confinement** du printemps 2021, soit **1 886 repas livrés** à domicile le midi aux personnes âgées et isolées.



## C. Évolution de la restauration scolaire et périscolaire



La restauration scolaire et périscolaire est **le cœur de l'activité du Syrec**. Malgré une baisse des prestations en direction des enfants en raison de la fermeture des écoles en avril 2021 et aux fermetures de classes liées aux Covid-19, cette activité entame une dynamique de reprise par rapport à l'année 2020.

#### › Comparatif des prévisions et des réalisations 2021 en nombre de repas à destination des écoles et accueils de loisirs

		Prévision 2021 en nombre de repas	Réalisation 2021 en nombre de repas	Différence en %
VILLE DE GENNEVILLIERS	Écoles maternelles et élémentaires	579 360	560 807	- 3,2 %
	Accueils de loisirs	156 600	104 663	- 33,17 %
MAIRIE DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE	Écoles maternelles et élémentaires	604 880	520 914	- 13,88 %
	Accueils de loisirs	162 632	129 775	- 20,20 %
VILLE DE ILLEPINTE	Écoles maternelles et élémentaires	370 192	352 550	- 4,77 %
	Accueils de loisirs	54 056	43 629	- 19,29 %
VILLENEUVE LA-GARENNE	Écoles maternelles et élémentaires	108 160	101 749	- 5,93 %
	Accueils de loisirs	19 380	15 174	- 21,70 %



## 2. Les ressources financières

### A. Des recettes toujours impactées par la situation sanitaire

En raison de la **fermeture des écoles au printemps 2021** et des **fermetures ponctuelles de classes** liées aux infections au Covid-19, les recettes ne sont pas au niveau des prévisions initiales. Les recettes de fonctionnement réalisées s'élèvent à **11 073 160,55 €** dont **9 934 547,23 €** pour la vente de repas et la cession de marchandises, soit 89,72% des recettes.

Soit un résultat pour la vente de repas : + 182 547 €

	Recettes 2019	Recettes 2020 *	Recettes 2021	Évolution des recettes 2019-2021 *
	3 681 547 €	2 990 350 €	3 855 268 €	+ 4,71 % ↗
	3 457 336 €	2 671 092 €	3 502 261 €	+ 1,30 % ↗
	2 011 633 €	1 553 704 €	2 032 792 €	+ 1,05 % ↗
			544 226 €	

\* L'année 2020 n'étant pas représentative, les données de 2021 sont comparées avec celles de 2019

### B. Des dépenses qui demeurent maîtrisées

Le contexte de l'année 2021 a également retenti sur les dépenses.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **9 045 099,46 €** dont **28,03 % de charges de personnel** et **51,81 % d'achats de denrées alimentaires** dont environ **28,01 % de produits sous signe d'origine et de qualité** (dont 23,69 % de produits bio) sur la totalité des dépenses alimentaires.

En fin d'année, le Syrec a reçu **une compensation de l'État pour la perte des recettes tarifaires d'un montant de 749 387 €**. Cette somme a été capitalisée afin de prévoir les investissements futurs (notamment dans le cadre de la transition vers les contenants réemployables).

**Le compte administratif 2021 présente un résultat excédentaire de :**  
**+ 1 317 521,80 € en fonctionnement**  
**+ 819 318,01 € en investissement**

## C. De nouveaux marchés alimentaires

De nouveaux marchés alimentaires ont été contractés (avec entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2022). Les 22 lots ont été répartis de la manière suivante :

N° lot	Objet du Marché	Fournisseur désigné
1	Fruits et légumes de 1 <sup>ère</sup> gamme	Marché subséquent
2	Fruits et légumes de 1 <sup>ère</sup> , 4 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> gamme SIQO et régionaux	Union des Primeurs Laurance
3	Fruits et légumes de 4 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> gamme	Compagnie Financière de distribution
4	Légumes secs SIQO et régionaux	La Coopérative bio
5	Produits laitiers SIQO et régionaux	Guillot Jouani
6	Produits laitiers	Guillot Jouani
7	Produits de la mer	SYSCO
8	Volaille	SDA
9	Viandes	SOCOPA
10	Charcuterie de volaille	A2DIS
11	Charcuterie de porc	Ets Lucien
12	Plats préparés appertisés complets à base de protéines végétales et/ou animales	Cercle Vert
13	Épicerie	Cercle Vert
14	Préparations surgelées à base de protéines végétales et/ou animales	La Normandie à Paris
15	Produits surgelés	Fresca
16	Pains et viennoiseries	Toufflet
17	Sandwichs	A2DIS
18	Pâtisseries fraîches sucrées	EURL IS Services
19	Préparations fraîches à base de protéines végétales et/ou animales	Guillot Jouani
20	Pâtisseries fraîches salées	Alpes Frais
21	Pique-nique sachet	Cercle Vert
22	Boissons	Pomona Epi Saveurs



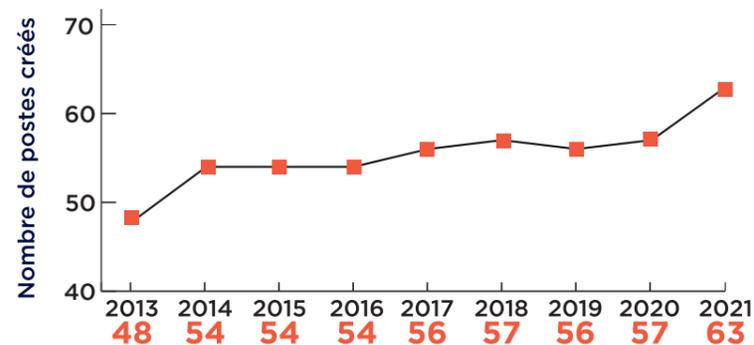
## 3. Les ressources humaines

### A. Évolution des effectifs

Les effectifs sont répartis en **4 directions** : la **Direction Générale**, la **Direction des Ressources Humaines**, la **Direction Exploitation** et la **Direction Qualité**.

**63**  
agents  
qualifiés

Le Syrec compte **63 postes** (dont 1 poste non permanent) au 31 décembre 2021, soit **6 postes de plus qu'en 2020**. Les créations de postes permanents interviennent dans le cadre de **l'adhésion de Villeneuve-la-Garenne** (1 poste au magasin, 1 poste au secteur allotissement, 2 postes au secteur transport et 1 poste au secteur production). De plus, **1 poste en contrat projet lié à l'alimentation durable et l'environnement** a été créé.

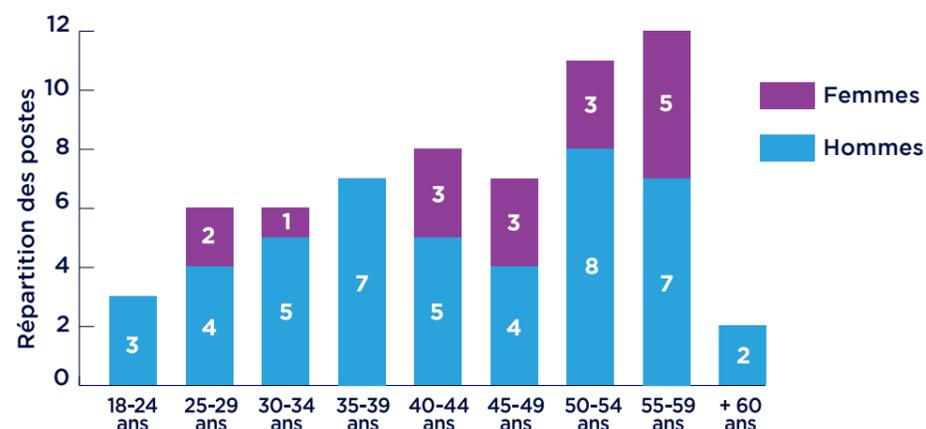


### B. Pyramide des âges

L'âge moyen des agents sur emploi permanent est de **44 ans en 2021**, comme en 2020. Compte tenu des activités de l'établissement, le Syrec poursuit ses **actions de prévention et de sensibilisation à la sécurité au travail** ainsi que son **partenariat avec le Centre Interdépartemental de Gestion de la Petite Couronne**.

Les moins de 30 ans représentent **14,5%** des effectifs soit une augmentation de plus de 5 points par rapport à 2020.

**44 ans**  
c'est l'âge  
moyen des  
agents



### C. Répartition des personnels féminins et masculins

Au 31 décembre 2021, **27% des agents sont des femmes contre 73% d'hommes**. La proportion de femmes dans les effectifs est en légère baisse. Cette disparité peut s'expliquer par la nature des activités qui implique majoritairement des métiers en logistique et production.

## D. Une politique en faveur de l'insertion professionnelle et de l'apprentissage

Depuis sa création, le Syrec s'inscrit dans **une politique d'insertion professionnelle dynamique** notamment en direction des chômeurs de longue durée, des personnes en reconversion professionnelle et des jeunes.

L'amélioration des conditions sanitaires en 2021 a permis d'accueillir des étudiants en stage tout au long de l'année et de renouer avec la culture de transmission du Syrec.

## E. Développer les compétences de nos agents

La dynamique de formation et développement des compétences initiée en 2019 a été ralentie par l'épidémie de Covid-19. En effet, le CNFPT s'est trouvé dans l'obligation d'annuler ou de reporter un grand nombre de formations, bien que certaines aient été proposées sous forme de webinar ou en distanciel. Pour autant, tous les agents du secteur exploitation ont bénéficié des formations obligatoires sur les pré-requis d'hygiène de sécurité alimentaire.



## F. Une stratégie RH construite autour de la concertation

L'année 2021 a été **ournée vers la concertation et la co-construction** en matière de ressources humaines. En effet, de nombreux projets étaient à l'ordre du jour :

- › **La mise en conformité avec les 1607 heures**, impliquant des modifications des organisations de travail avec changements d'horaires
- › **La mise en place de l'aménagement de réduction du temps de travail**
- › **La mise en place du télétravail et l'accord cadre avec les syndicats** sur l'évolution des pratiques de travail

Ces projets ont été **menés par des groupes de travail** et ont **fédéré les agents** qui ont participé à la réflexion globale. Tous ont été mis en œuvre au **1<sup>er</sup> janvier 2022**.



# POUR SUIVRE DES ORIENTATIONS AMBITIEUSES

## 1. Veiller à la sécurité sanitaire et alimentaire : une priorité

### A. Des programmes de formation obligatoires

L'ensemble des agents de la direction exploitation a suivi les formations obligatoires sur les **pré requis d'hygiène de sécurité alimentaire**.

Ces formations et l'attention toute particulière portée par le Syrec concernant les mesures d'hygiène et sécurité ont été **récompensées lors du contrôle de la Direction départementale de la protection des populations** du 26 octobre 2021. Ce résultat confirme notre ambition en matière de sécurité alimentaire.

### B. Assurer le suivi microbiologique

**Le maintien de conditions sanitaires irréprochables est une priorité du Syrec.** Pour cette raison, la salubrité et l'innocuité des denrées sont suivies rigoureusement par un **plan d'analyse microbiologique**. En 2021, **environ 1000 échantillons** (denrées et surfaces) ont été analysés par des laboratoires agréés afin de rechercher des bactéries qui peuvent être responsables de toxi-infections.

**98 % des résultats sont satisfaisants.**

### C. Accompagner les agents de restauration des villes

Dans le cadre de **l'adhésion de la ville de Villeneuve-la-Garenne** au Syrec, un programme d'accompagnement des personnels de la commune a été déployé. À ce titre, le Service Qualité a dispensé **des séances d'intégration au Syrec sur la période de mai à juin 2021**. Lors de ces instances, une **découverte de l'unité de production** a eu lieu ainsi qu'une **présentation des orientations des démarches qualité et obligations réglementaires**. **45 agents** de la restauration travaillant sur les sites de consommation ont bénéficié de ces instances. Le Syrec a eu le plaisir d'accueillir également une quinzaine d'animateurs et vingtaine de parents d'élèves.



## 2. Adopter une alimentation durable et de qualité

### A. Une part croissante de produits bio et labellisés

Dès 2012, le Syrec a introduit des produits issus de l'agriculture biologique dans ses menus. En 2021, **les produits bio ont représenté 23,69 % des achats** (en valeur). **28,01% des produits cuisinés et servis sont sous Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO)**. L'objectif est d'augmenter cette part en 2022 afin d'atteindre les objectifs fixés par la loi Egalim.



### B. Développer l'offre végétarienne au quotidien

Le contexte réglementaire, les changements des comportements alimentaires et les demandes des convives engagent aujourd'hui les gestionnaires des restaurants collectifs à recomposer leur offre et à **s'orienter vers la proposition de menus végétariens**. Les plats végétariens peuvent être composés exclusivement de **protéines végétales** ou d'un **assemblage de protéines végétales et de produits issus des animaux** (œufs, produits laitiers).

Depuis septembre 2019, **Le Syrec propose chaque jour, dans les écoles élémentaires, une alternative végétarienne** en plus du menu végétarien unique hebdomadaire.

**Dans les écoles maternelles, deux menus végétariens sont proposés chaque semaine.**

Attentif au respect de la réglementation nutritionnelle, **le Syrec veille à l'équilibre nutritionnel et à l'apport en protéines et acides aminés** dans chaque menu.

La recherche de nouvelle recette est un travail quotidien. Les élèves ont pu découvrir ainsi en 2021 un riz cantonnais végétarien maison, et bien d'autres nouvelles recettes !





## C. Lutter contre le gaspillage alimentaire

En 2021, environ **10 millions de tonnes de nourriture** ont été jetés en France. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Syrec innove et repense avec agilité la structure des repas. L'évaluation de la consommation des repas dans le cadre de la restauration scolaire a mis en évidence la possibilité de **développer des menus avec moins de composantes**. À titre d'exemple, ce développement de menus à 4 composantes entraîne **une baisse d'environ 50% des déchets alimentaires**.

➔ **50% de déchets alimentaires** lorsque le menu a 4 composantes

De plus, 2021 marque le commencement d'un nouveau projet au Syrec : « **De notre assiette à la planète** ». En effet, la loi EGAlim, la loi AGEC et la labellisation Ecocert En Cuisine imposent **une évaluation du gaspillage alimentaire a minima une fois par an** sur tous les sites de consommation. Par ailleurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire est **une source d'économie pouvant permettre une montée en gamme des approvisionnements** à coût constant en restauration collective.

L'organisation du tri des déchets et leurs pesées permettent aussi de sensibiliser les convives et les agents aux problématiques du gaspillage alimentaire. Ainsi, depuis la mise en œuvre du projet dès la fin de l'année 2021, l'évolution du gaspillage alimentaire est suivie grâce à deux types de données :

- **Les relevés de pesées des biodéchets** quotidiennement sur les sites équipés de tables de tri et de balances à Gennevilliers, Villeneuve-la-Garenne et Villepinte
- **Les relevés de pesées des déchets alimentaires** triés par composantes en distinguant les restes en fin de service et les aliments non consommés sur les plateaux des enfants (réalisation une semaine dans l'année au regard du temps nécessaire à cette opération)



La pesée des biodéchets à Villeneuve-la-Garenne

À terme, l'objectif est de formaliser **un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Ce plan sera co-construit en collaboration avec les villes afin de mettre en place de nouvelles actions :

- Mise en place de **micros-bonnes pratiques** et d'**actions de sensibilisation**
- **Réflexion sur la gestion des effectifs**
- **Réflexion sur les grammages**

## D. Le Syrec certifié Ecocert

En 2019, le Syrec a engagé **une démarche de certification Ecocert** avec l'ensemble des restaurants scolaires des communes adhérentes. Cette démarche a été **à nouveau récompensée en décembre 2021 par une labellisation**.

Cette certification valorise les établissements de restauration collective qui répondent à plusieurs exigences. Ces dernières sont formulées dans un référentiel sous forme de critères contrôlables et répartis en quatre domaines :

- **Recours aux produits issus de l'agriculture biologique**
- **Provenance des aliments**
- **Qualité de la nutrition**
- **Impact environnemental** de l'activité des restaurants

Réalisé du 13 au 17 décembre 2021, **l'audit a salué l'établissement pour :**

- **La part de 23,6 % de produits issus de l'agriculture biologique** de janvier à octobre 2021 (en valeur d'achat)
- **Les 23 composantes bio par mois**
- **Les 2 composantes bio et locales par mois**
- **Les animations anti-gaspillage et ateliers culinaires dans les écoles**
- **Le projet pilote de livraison des restaurants avec des bacs inox réemployables**

La cuisine centrale et l'ensemble des restaurants ont été récompensés pour leur exemplarité en matière environnementale.





### 3. Favoriser le lien avec les usagers

#### A. Des actions pédagogiques régulières

##### › Une Semaine du Goût haute en couleur

La fermeture des écoles du mois d'avril puis la mise en place des différents protocoles sanitaires tout au long de l'année scolaire ont entraîné la suspension des animations proposées par le Syrec auprès des publics. Lors de la **Semaine du Goût sur le thème de la couleur**, en continuité avec les menus à thème, les élèves ont pu découvrir **une série de vidéos** sur la couleur des aliments.



##### › Des menus à thème pour bousculer le quotidien

Plébiscités et très attendus par les élèves, ils ont fait découvrir de nouvelles saveurs et de nombreux artistes aux élèves sur le thème de l'art sous toutes ses formes.



Le premier semestre 2021 a clôturé une série sur le **patrimoine culinaire des régions et départements français**.

Depuis la rentrée scolaire 2021, le Syrec rend hommage **aux artistes et à l'art sous toutes ses formes**.

##### › Les animations de Fraîch'Force

Afin de **sensibiliser les enfants aux bienfaits des fruits et légumes frais**, l'interprofession Interfel dispense des animations dans le cadre du programme national **Fraîch'Force**.

Malgré un contexte de crise, les animations ont repris au second semestre 2021 et le Syrec a pu bénéficier de **5 animations réparties sur les 4 villes adhérentes**.

Le programme est reconduit pour l'année 2022.





## B. De nouveaux outils de communication déployés

En 2021, le Syrec a mis en place de nouveaux outils de communication :

- › Développement d'un affichage dans les restaurants scolaires
- › Accentuation de la communication en direction des usagers sur les réseaux sociaux LinkedIn et Facebook
- › Création d'un nouveau site internet [www.syrec-92.fr](http://www.syrec-92.fr) (mis en service début 2022)
- › Élaboration d'une nouvelle formule de présentation des menus sous forme hebdomadaire avec un encart éditorial (opérationnelle dès janvier 2022)

Le développement de ces nouveaux outils s'inscrit dans **une dynamique de renforcement des relations entre le Syrec et les usagers**. En effet, l'établissement remplit **un rôle d'information et de sensibilisation indispensable** à l'égard des populations parfois fragilisées, comme nous l'avons constaté pendant la crise sanitaire.

Une nouvelle présentation hebdomadaire des menus à partir de janvier 2022 :

## 4. Une démarche de transition vers les contenants réemployables

### A. La restauration scolaire

La loi Egalim programme **la fin de l'utilisation des contenants alimentaires en matière en plastique** pour la cuisson, la réchauffe et le service dans les services de restauration collective scolaire **en 2025**. L'établissement fait partie du groupe de travail **AGORES** et a contribué à ce titre à la rédaction du **Livre blanc sur les alternatives au plastique**. Dès 2019, l'établissement a initié une réflexion et des actions en ce sens avec le groupe de travail **Recolim**.

En 2021, Recolim a fait place au **groupement de commande Tremplin** qui compte le **SIRESCO**, le **SIVU** Bordeaux-Mérignac et le **SYREC**, ainsi que les villes de **Nantes**, **Rennes** et **Toulouse**. Ce groupement permet d'**encourager le développement de solutions innovantes** et d'**engager les achats publics** des nouvelles solutions développées. L'objectif de cette collaboration est d'**anticiper les impacts** liés au remplacement des conditionnements en plastique autour de plusieurs thématiques ciblées comme le choix des matériaux, le conditionnement, les techniques de cuisson, le stockage, la livraison, la remise en température, le nettoyage des contenants, l'hygiène et sécurité, etc.

Depuis novembre 2021, dans **4 écoles pilotes** (une par ville adhérente), les denrées sont **livrées en bac inox** afin d'identifier les contraintes et opportunités sur le terrain.



Plus d'infos sur nos engagements durables :



### B. Le portage à domicile

Les travaux de recherche pour la **mise en place des contenants réemployables pour le portage de repas à domicile** sont également en cours. L'usage de l'**inox micro-ondable** est actuellement à l'étude car ce changement entraîne des conséquences en terme de production, de livraison et de lavage. La ville de Fontenay-sous-bois a notamment mené une expérimentation visant à évaluer l'impact des contenants en inox micro-ondable sur l'organisation des tournées de portage. Ces résultats sont également une aide à la décision.

# DOCUMENTS ANNEXES

## Les délibérations du Comité syndical en 2021

### Comité syndical du 26 janvier 2021

2021/01.26 - 01 Finances - Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2021

### Comité syndical du 9 février 2021

2021/02.09 - 01 Finances - Vote du budget primitif 2021

2021/02.09 - 02 Finances - Fixation des tarifs de vente des repas, plateaux repas et autres prestations à compter du 1<sup>er</sup> mars 2021

2021/02.09 - 03 Finances - Contribution des communes adhérentes au Syrec pour l'exercice 2021

2021/02.09 - 04 Finances - Passation d'un appel d'offres ouvert pour fourniture de denrées alimentaires en 21 lots pour les besoins du Syrec et autorisation donnée au Président d'engager la procédure et de signer le marché

### Comité syndical du 11 mai 2021

2021/05.11 - 01 Direction générale - Information relative à l'ensemble des actes administratifs pris pour l'année 2020

2021/05.11 - 02 Administration générale - Adhésion de la ville de Villeneuve-la Garenne au syndicat pour la restauration collective Syrec

2021/05.11 - 03 Direction générale - Convention de groupement de commandes pour l'achat de contenants durables et réutilisables et l'achat de machines et système d'automatisation

2021/05.11 - 04 Finances - Approbation du compte de gestion 2020

2021/05.11 - 05 Finances - Approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2020

2021/05.11 - 06 Finances - Retrait de la délibération n°2021/02.09 - 04 ; Passation d'un appel d'offres ouvert pour fourniture de denrées alimentaires en 22 lots pour les besoins du Syrec et autorisation donnée au Président d'engager la procédure et de signer le marché

### Comité syndical du 22 juin 2021

2021/06.22 - 01 Direction générale - Approbation du rapport d'activité du Syrec de l'année 2020

2021/06.22 - 02 Finances - Modification des tarifs à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2021

2021/06.22 - 03 Ressources Humaines - Délibération relative aux modalités d'organisation du temps de travail

2021/06.22 - 04 Ressources Humaines - Délibération portant création d'un emploi non permanent pour mener à bien un projet ou une opération identifiée

2021/06.22 - 05 Ressources Humaines - Délibération portant création de cinq emplois permanents dans la filière technique

2021/06.22 - 06 Ressources Humaines - Mise à jour du tableau des effectifs au 1<sup>er</sup> septembre 2021

2021/06.22 - 07 Ressources Humaines - Approbation de la convention portant adhésion au service Conseil, Insertion et Maintien dans l'Emploi (CIME) du CIG de la Petite Couronne et de la convention PPR et autorisation donnée au Président à signer ces conventions et leurs annexes

### Comité syndical du 20 octobre 2021

2021/10.20 - 01 Direction générale - Installation du comité syndical

2021/10.20 - 02 Direction générale - Détermination du nombre de Vice-Présidents

2021/10.20 - 03 Direction générale - Élection du 3<sup>e</sup> Vice-Président

2021/10.20 - 04 Direction générale - Désignation des membres du bureau du comité syndical

2021/10.20 - 05 Finances - Approbation de la convention entre le Syrec et la crèche Les Microdoniens et autorisation donnée au Président à signer cette convention

2021/10.20 - 06 Ressources Humaines - Délibération portant création d'un emploi non permanent pour mener à bien un projet ou une opération identifiée

2021/10.20 - 07 Ressources Humaines - Information relative au rapport social unique 2020

### Comité syndical du 24 novembre 2021

2021/11.24 - 01 Finances - Budget supplémentaire 2021

2021/11.24 - 02 Ressources Humaines - Adhésion au contrat groupe d'assurance des risques statutaires du centre interdépartemental de Gestion (CIG) de la Petite Couronne d'IdF

## Comité syndical du 14 décembre 2021

2021/12.14 - 01	Finances - Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2022
2021/12.14 - 02	Ressources Humaines - Mise en place du télétravail et approbation de la charte
2021/12.14 - 03	Ressources Humaines - Nouvelles modalités du Compte Épargne Temps
2021/12.14 - 04	Ressources Humaines - Modification de la participation financière à la complémentaire santé (mutuelle) à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2022
2021/12.14 - 05	Ressources Humaines - Approbation du règlement du temps de travail et des congés
2021/12.14 - 06	Ressources Humaines - Mise à jour du tableau des effectifs
2021/12.14 - 07	Finances - Mise en place de la nomenclature M57 à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2022
2021/12.14 - 08	Finances - Fixation de la durée d'amortissement des immobilisations acquises par le Syrec à compter du 1 <sup>er</sup> janvier 2022
2021/12.14 - 09	Finances - Adoption d'un Règlement Budgétaire et Financier (RBF)

## Compte Administratif 2021

INVESTISSEMENT			
Dépenses		recettes	
Emprunts	414 138,41 €	Solde N-1	973 493,50 €
Achats	460 009,53 €	FCTVA	10 333,16 €
		recettes amortissement	709 639,29 €
<b>TOTAL</b>	<b>874 147,94 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1 693 465,95 €</b>
FONCTIONNEMENT			
Dépenses		recettes	
Dépenses courantes dont			
l'alimentaire	6 049 284,89 €	résultat N-1	345 631,53 €
Personnel	2 535 403,68 €	recettes Gennevilliers	3 855 268,45 €
emprunts	298 042,43 €	recettes Saint Ouen	3 502 260,53 €
autres dépenses	163 268,46 €	recettes Villepinte	2 032 792,37 €
		recettes Villeneuve	544 225,88 €
dotations		Autres ventes	13,76 €
amortissements	709 639,29 €	Autres recettes	43 581,03 €
		subvention état	749 387
<b>TOTAL</b>	<b>9 755 638,75 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>11 073 160,55 €</b>

Suivez-nous sur :



Syrec

...et retrouvez-nous début 2022 sur :  
**[www.syrec-92.fr](http://www.syrec-92.fr)**

