

# 2023

## Rapport d'activité



Syrec  
SYNDICAT POUR  
LA RESTAURATION  
COLLECTIVE

Direction générale

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





# 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



Syrec  
CUISINE  
CENTRALE

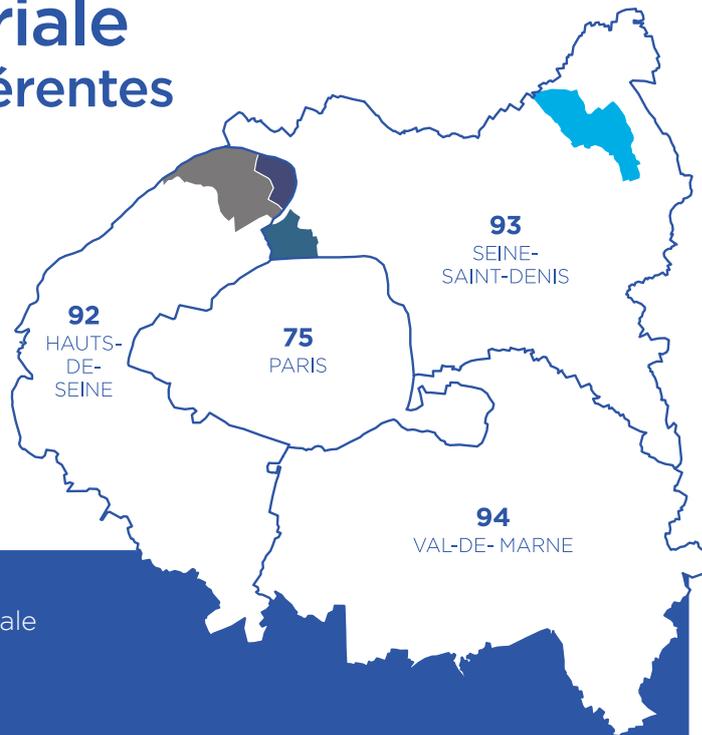
## I Les missions de l'établissement public

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



Corinne  
**LE MOIL**

*1<sup>ère</sup>*  
**Vice-Présidente**

Villepinte



Philippe  
**CLOCHETTE**

**Président**

Gennevilliers



Martine  
**VALLETON**

*Députée  
titulaire*

Villepinte



Yasmina  
**ATTAF**

*Députée  
titulaire*

Gennevilliers



Isabelle  
**MASSARD**

*Députée  
titulaire*

Gennevilliers



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*

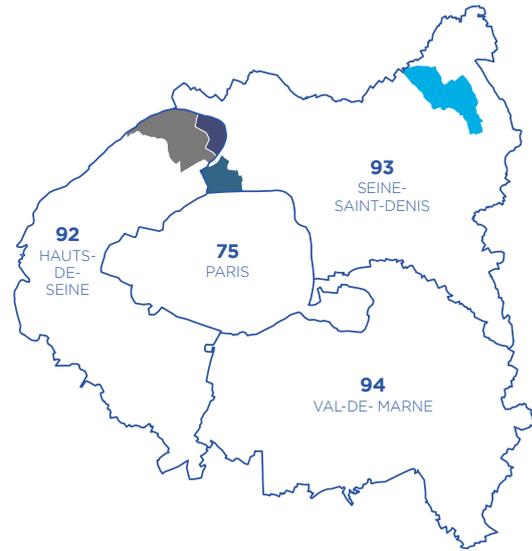
Gennevilliers



SAINT-OUEN-SUR-SEINE



VILLENEUVE  
la-Garenne



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



Dina  
**DEFFAIRI-SAISSAC**

**2<sup>e</sup>  
Vice-Présidente**

Saint-Ouen-sur-Seine



Khady  
**FOFANA**

**3<sup>e</sup>  
Vice-Présidente**

Villeneuve-la-Garenne



Steve  
**LARRANAGA**

*Délegué  
titulaire*

Saint-Ouen-sur-Seine



Héloïse  
**CLAUDÉ**

*Déleguée  
titulaire*

Saint-Ouen-sur-Seine



Pascal  
**PELAIN**

*Délegué  
titulaire*

Villeneuve-la-Garenne



Florent  
**SEVIN**

*Délegué  
suppléant*

Saint-Ouen-sur-Seine



Sidonie  
**BAINÈRES**

*Déleguée  
suppléante*

Saint-Ouen-sur-Seine



Sabrina  
**DECANTON**

*Déleguée  
suppléante*

Saint-Ouen-sur-Seine



Joanna  
**MOHAMED**

*Déleguée  
suppléante*

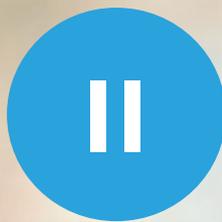
Villeneuve-la-Garenne



Larbi  
**OUHAMMOU**

*Délegué  
suppléante*

Villeneuve-la-Garenne



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

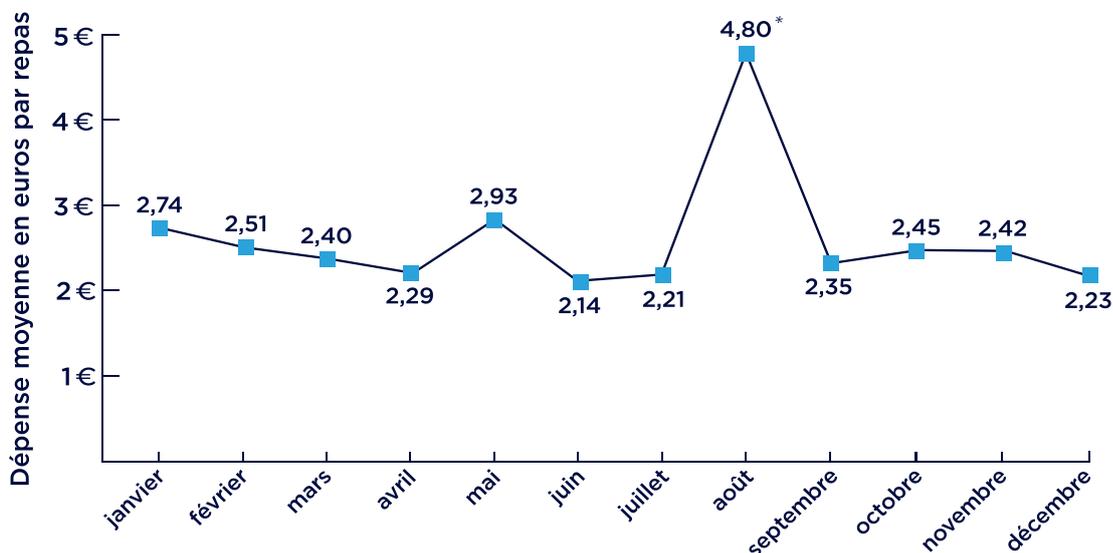
	Réalisation 2022	Prévision BP 2023	Réalisation 2023	Différence BP/réalisation
Électricité	139 250 €	190 000 €	277 144,92 €	+ 45,86 %
Gaz	58 747 €	75 000 €	125 032,12 €	+ 66,71 %

## 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

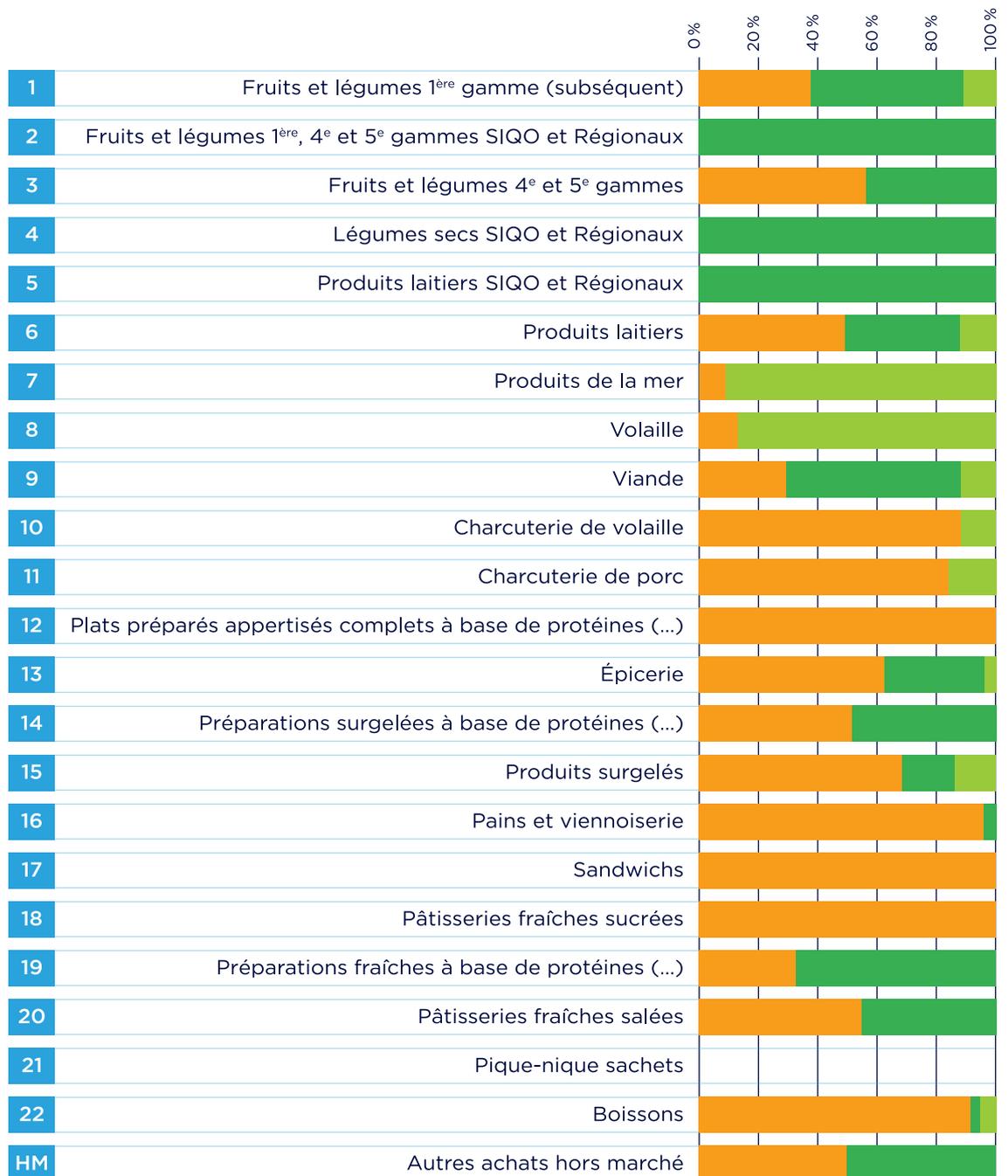


\* Le faible nombre de repas ne permet pas d'économies d'échelle et certains achats pour anticiper la rentrée sont comptabilisés en août

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

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



Riz, pâtes, lentilles et blé



Œufs



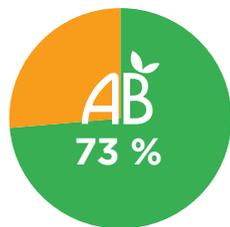
Poisson



Volaille



Viande



Pizzas fraîches



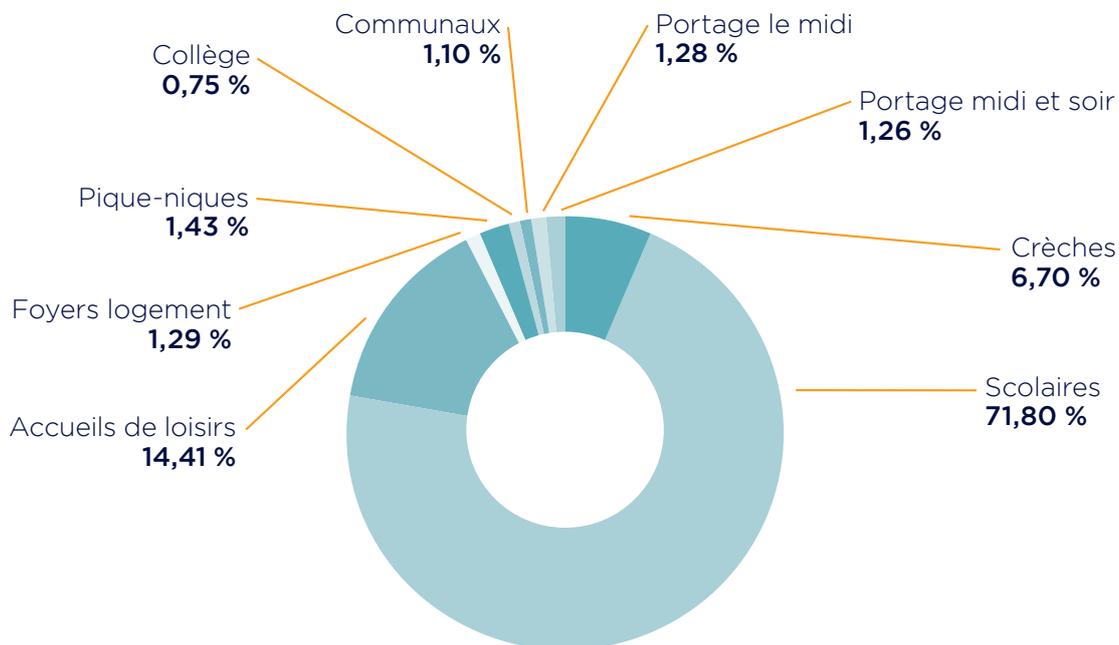
\* Sauf rupture exceptionnelle de stock

# I Les prestations réalisées

## › Répartition des prestations totales par ville

	Prévisions 2023	Réalisations 2023	Différence	Part de la prestation totale
 <b>Gennevilliers</b>	885 760	<b>783 728</b>	- 11,52 %	30,87 %
 <b>SAINT-OUEN-SUR-SEINE</b>	898 557	<b>859 113</b>	- 4,39 %	33,84 %
 <b>VILLE DE ILLEPINTE</b>	492 738	<b>488 187</b>	- 0,92 %	19,23 %
 <b>VILLENEUVE la-GARENNE</b>	389 373	<b>407 723</b>	+ 4,71 %	16,06 %
<b>Nombre total de repas :</b>	<b>2 666 428</b>	<b>2 538 751</b>		

## › Répartition des prestations par type de convives



## › Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires par ville

	Public	Prévisions 2023	Réalisations 2023	Différence
	écoles maternelles et élémentaires	627 800	<b>537 757</b>	- 14,34 %
	Accueils de loisirs	127 720	<b>118 541</b>	- 7,19 %
	écoles maternelles et élémentaires	646 050	<b>600 843</b>	- 7 %
	Accueils de loisirs	147 290	<b>151 887</b>	+ 3,12 %
	écoles maternelles et élémentaires	402 230	<b>394 986</b>	- 1,80 %
	Accueils de loisirs	52 530	<b>51 558</b>	- 1,85 %
	écoles maternelles et élémentaires	273 750	<b>289 207</b>	+ 5,65 %
	Accueils de loisirs	51 500	<b>43 732</b>	- 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	<b>62</b>	<b>53</b>
	2	28	<b>3</b>	<b>23</b>
	23	12	<b>24</b>	<b>12</b>
<b>Nombre total de repas :</b>	<b>82</b>	<b>94</b>	<b>89</b>	<b>88</b>

# 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 €
<b>Recettes de fonctionnement réalisées :</b>	<b>13 324 054,71 €</b>
Fonds de soutien inflation 2022 :	1 143 196 €
<b>Recettes réelles de fonctionnement :</b>	<b>14 467 250,71 €</b>

\* 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
 <b>Gennevilliers</b> <small>LA COMMUNE DE LA VILLE POPULAIRE</small>	4 180 000 €	4 082 992.67 €
 <small>SAINT-OUEN-SUR-SEINE</small>	4 080 000 €	4 030 623.96 €
 <small>VILLE DE ILLEPEINTE</small>	2 180 000 €	2 278 286.97 €
 <small>VILLENEUVE la-GARENNE</small>	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 %
<b>Dépenses de fonctionnement :</b>	<b>12 250 150,80 €</b>	

# 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.

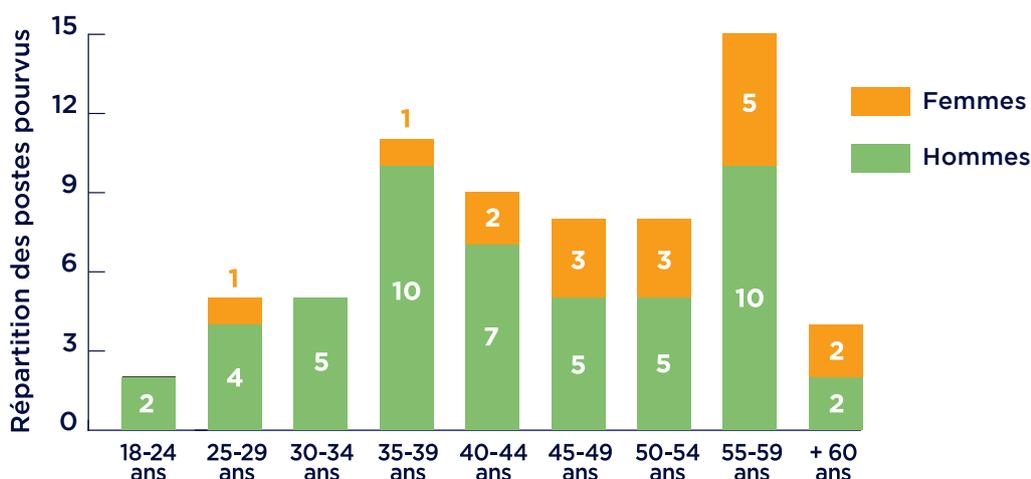
Au cours de l'année, **une nouvelle organisation de la Direction Qualité a été mise en place** et a permis d'apporter :

- 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

## › 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 ?  
 "Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée."

Le gaspillage alimentaire, un phénomène multifactoriel



Et dans nos écoles...?



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

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

LES ÉTAPES

- Lire le menu du jour aux enfants à leur arrivée au restaurant (à table en maternelle ou pendant l'attente à la ligne de sert).
- Répondre aux questions des enfants sur la composition et leur donner envie de goûter à tout.
- Astuce : Utiliser la lettre info hebdomadaire pour donner des détails sur le menu.

MANÈGE À ÉPICES

Plus de goûts, moins de gaspillage

LES ÉTAPES

Objectif : Proposer aux enfants de découvrir différemment ce qu'ils ont dans leur assiette

Optimiser : Proposer un sondage aux enfants pour qu'ils choisissent les 4 épices qu'ils préfèrent. Cela peut faire l'objet d'un atelier de goût.

- Acquiescer les épices avec l'aide du service restauration
- Pendant certains repas, passer autour des tables pour proposer aux enfants d'ajuster leur plat avec des épices, surtout ce qu'ils ont du mal à manger

Important : Pas de sel - Pas de sauces type mayonnaise

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)

S'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 en 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

Proposer aux enfants de décorer le restaurant scolaire avec des affiches qu'ils auront créées :

- Choisir un thème : les 4 saisons, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la cuisine du monde, la valorisation des déchets, etc.
- Choisir le support
- Choisir le matériel : ciseaux, colle, peinture, feutre, impression, crayons, journaux, etc.
- Pour-on recycler certains éléments (magazines pour des collages, emballages, papier mâché, etc.) ?
- Laisser parler sa créativité !
- Accrocher les affiches dans le restaurant et organiser une inauguration spéciale de l'exposition
- Envoyer des photos aux collègues des autres écoles, de la mairie et du Sync

FRUITS BOUDÉS, FRUITS PRESSÉS

Tu n'aimes pas ton physique, mais ton goût est assouvi

LES ÉTAPES

LES JUS :

- Couper et dépecer si besoin les restes de fruits, même abîmés, et légumes bruts (pommes, poires, oranges, croustilles sans assaisonnement, etc.)
- Passer les dans la centrifugeuse
- Déguster les jus frais pleins de vitamines !

LES SMOOTHIES :

- Préparer les bananes, les fraises ou les poires
- Les mixer au mixer avec du lait ou du yaourt
- Déguster les smoothies pleins d'énergie !

VISITER LA CUISINE DE L'ÉCOLE

Mieux connaître les coulisses de nos assiettes

LES ÉTAPES

Avec un petit groupe d'enfants, on va visiter la cuisine de l'école :

- On respecte la marche en avant !
- La visite commence : les agents-guides expliquent comment sont réceptionnées, stockées et livrées les marchandises (Chambres froides, capotées, décontamination, etc.)
- Avant d'entrer en cuisine dans la Zone propre, on s'équipe avec les kits vitreaux (blouses, sur-chaussures charnières) : c'est l'occasion de parler de l'importance des règles sanitaires en cuisine
- On observe tous les équipements qui servent à préparer et réchauffer les repas (four, coupe-froid, vitreaux et gants, etc.)
- On pose toutes les questions qu'on souhaite

Astuce : Proposer aux enfants de réaliser un reportage photo pour partager leur expérience avec leurs camarades

TOUS À VOS FOURCHETTES

Éveiller la curiosité à table

LES ÉTAPES

Dans la maternelle, avec un groupe d'enfants attachés au restaurant, utiliser le menu du jour pour un jeu de questions :

- Que vois-tu ? Décrite ce que l'on a dans l'assiette (couleur, forme, texture)
- Que sens-tu ? Décrite l'odeur, l'intensité
- Bouche-toi le nez et prends une bouchée. Mâche
- 5 secondes avant de le déboucher le nez et de respirer lentement pour découvrir le goût de l'aliment
- Décris ce que tu as goûté (sucrosité, dur, salé, acide, chaud, froid, aigre, amer, piquant)
- Est-ce que ça correspond à l'odeur ? Lesquels ?
- As-tu aimé ? Pourquoi ?

Important : Pas de jugement sur les goûts. On ne force pas un enfant à manger ou à aimer

## › 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



Baisse obtenue



### 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<sup>er</sup> 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

# 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.**

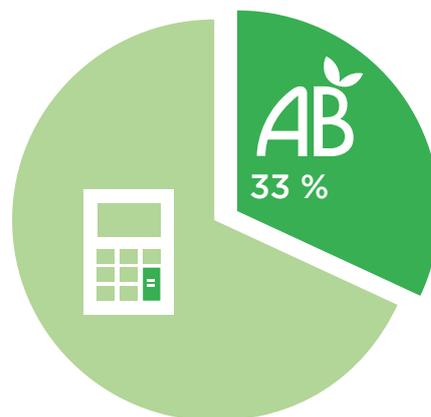
En 2023, le Syrec a présenté dans ses menus **49 % de produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** dont **33 % issus de l'agriculture biologique**, conformément aux exigences de la loi EGalim.

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.

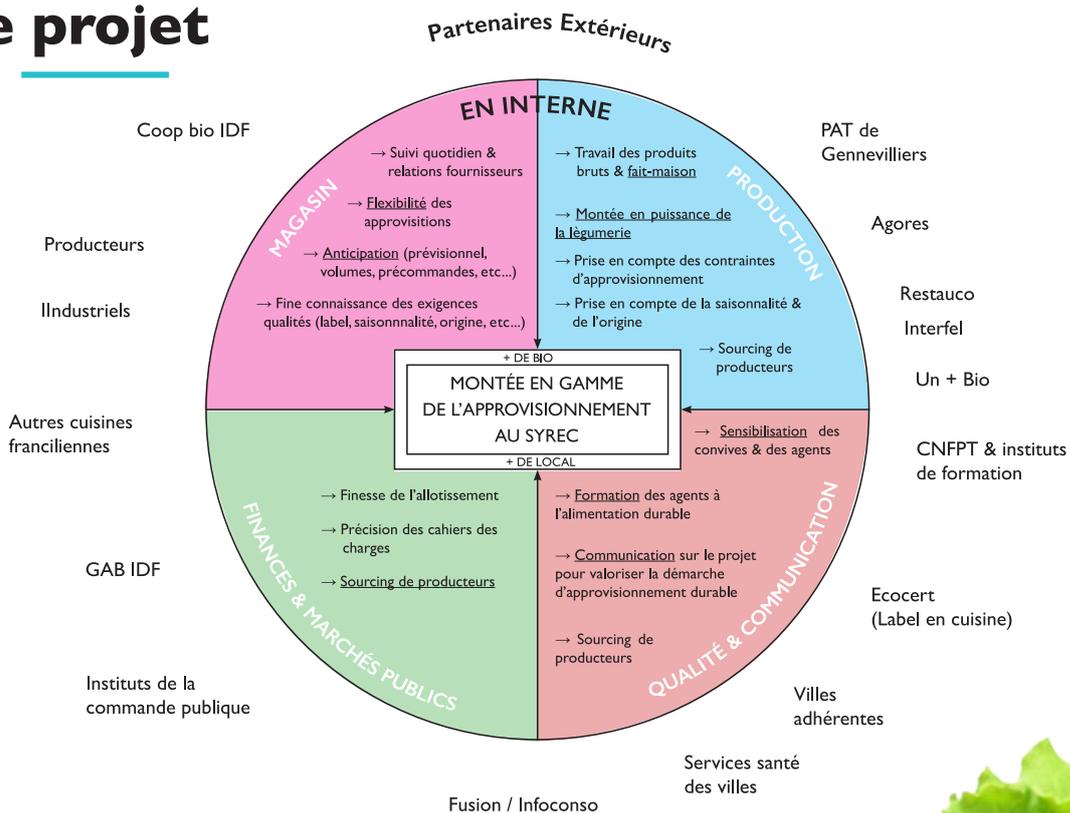
Elle prévoit la mise en œuvre d'**un programme d'actions dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire**, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin 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 SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE			APPRECIATION REPAS												REMARQUE Gennevilliers	REMARQUE Saint-Ouen				
			J				K				L									
			G	SD	VLG	VP	G	SD	VLG	VP	G	SD	VLG	VP						
SEMAINE 45	LUNDI	pamplemousse		1								1							Très bien	
		omelette bio		1		1														Très bien
		haricots verts à l'ail bio		1		1														Très bien
		fromage blanc bio				1														Très bien
				1																Très bien
	MARDI	betterave		1		1														Très bien
		filet de lieu scc curry		1		1														Très bien
		flageolets bio scc provencale		1		1														Très bien
		yaourt aux fruits				1		1												Les enfants n'apprécient pas les morceaux de fruit dans les yaourts, privilégier les mixés
	fruit bio FA		1		1														Très bien	
	MERCREDI	potage parisien		1		1							1							Crèche A.Franco: Le potage était trop fibreux et salé nous n'avons pas pu le proposer aux enfants
		blanquette de dinde		1		1														Très bien
		blanquette de poisson		1																Très bien
		riz bio		1		1														Très bien
		st moret		1		1														Très bien
		fruit bio FA		1		1														Très bien
					1															

### Taux de satisfaction par ville pour le mois de septembre 2023

	😊		☹️		☹️		
<b>TOTAL</b>	<b>194</b>	<b>83%</b>	<b>13%</b>	<b>10</b>	<b>4%</b>	<b>234</b>	
<b>Gennevilliers</b>	<b>NC</b>						
<b>Saint-Ouen-sur-Seine</b>	<b>86</b>	<b>89%</b>	<b>9</b>	<b>9%</b>	<b>2</b>	<b>2%</b>	<b>97</b>
<b>Villeneuve</b>	<b>47</b>	<b>71%</b>	<b>13</b>	<b>20%</b>	<b>6</b>	<b>9%</b>	<b>66</b>
<b>Villepinte</b>	<b>61</b>	<b>86%</b>	<b>8</b>	<b>11%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>71</b>



## › 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*



## 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

**FAIS VOYAGER TES PAPILLES !**

**LUNDI 16**  
Carottes râpées à l'orange  
Mélange trois céréales  
Poêlée de légumes de saison sauce provençale  
Chèvre frais Petit Billy - miel  
Pain aux noix  
Purée de pomme

**MARDI 17**  
Tomate - mozzarella  
Colin sauce moutarde  
Purée de potimarron  
P'tit Rond Ty Bizien fermier  
Pavé graines de pavot - olives  
Crème vanille

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

**JEUDI 19**  
Concomres  
Sauté de bœuf aux olives  
ou Pané de blé aux épinards  
Gratin courgettes - pommes de terre  
Cancellotte nature  
Pain aux céréales  
Eclair au chocolat

**VENREDI 20**  
Œufs durs  
Mayonnaise  
Gnocchetti en sauce  
Brillat Savarin  
Pavé aux fruits exotiques  
Fruit

**Legend:**  
Produit agricole biologique  
Produit local (cultivé ou élevé à moins de 200 km du Syrec)  
Plat maison (cuisiné et emballé au Syrec)  
Produit Fermier  
Viande Française Label Rouge  
Viande et œufs Français  
Produit IGP

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.



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

## 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 évènements 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 évènements 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 **Villeneuve-la-Garenne** :  
\* Concombres (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  
o 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)  
o Au moment du service, servir 1 cuillère de sauce sur les pâtes nature

• **Tortilla pommes de terre et oignons**  
o Plaquer les tortillas dans les bacs gastros  
o Enfourner avec couvercle, en chaleur mixte, à 150°C, 10 à 20 mn

• **Poulet rôti aux herbes**  
o Plaquer les morceaux de poulet dans les bacs gastros  
o Enfourner chaleur sèche, 150°C à 170°C, sans couvercle, 25 à 35 mn

**LES PRODUITS DE LA SEMAINE**  
• Carotte • Concombre • Boeuf • Spaghetti • Pommes de terre • Edam • Fruits

**LES INFOS DE LA SEMAINE DU 15 AU 19 MAI 2023**

**Lundi 15** ⚠ L'émincé de boeuf 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

**Mercredi 17** • La sauce parisienne est composé 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  
o Si la purée est trop épaisse vous pouvez y ajoutez un peu d'eau avant ou pendant la réchauffe, puis bien mélanger

• **Gratin dauphinois**  
o Dans un bac gastro, mélanger la base légumes et les pâtes  
o Recouvrir d'emmental râpé  
o Faites chauffer en four mixte - 100°C - avec couvercle - 40 mn  
o 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 coeur, 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** pour les enfants !  
quels légumes trouve-t-on dans la salade grecque ?  
Réponse : concombre, tomate, tomates confites, olives, feta, basilic

**LES MENUS** Les menus avec ingrédients et mis à jour en direct sont disponibles ici :

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

**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 légumerie du Syrec.

**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 :  
- une salade Ika Ata : salade, carotte, thon, oignon, tomate, crème de coco)  
- fish & chips  
- Carré frais  
- 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**  
o Plaquer les morceaux de poulet dans les bacs gastros  
o Enfourner chaleur sèche - 150°C à 170°C - sans couvercle - 25 à 35 mn

• **Penne au pesto de courgettes** **IMPORTANT!** La sauce doit être réchauffée séparément  
o Verser la sauce dans un bac et entourer en four vapeur - avec couvercle - 100°C - 30 mn  
o 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)  
o Au moment du service servir une cuillère de sauce sur les pâtes nature

**LES MENUS** Les menus avec ingrédients et mis à jour en direct sont disponibles ici :

**LES PRODUITS DE LA SEMAINE**  
• Concombres • Melon charentais • Boeuf hâché • Oeufs durs • Haricots verts • Penne • Betteraves  
• Flageolets • Purée de pommes de terre • Chanteneige • St Morêt • Yaourt vanille • Fruits

## 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.

**LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

- Le Syrec est fermement engagé pour réduire le gaspillage alimentaire.
- En effet gaspiller cela signifie trop produire. C'est à des conséquences écologiques et économiques importantes. Lutter contre le gaspillage est une source d'économie pouvant permettre une montée en gamme des approvisionnements.
- Depuis 2021, des progrès sont réalisés 2 fois par an avec pour objectif une réduction de 10% en 2023 et 30% en 2024 des déchets qui sont jetés.
- Pour cela nous accompagnons les agents de restauration ainsi que d'animation pour les sensibiliser aux bonnes pratiques.
- Un groupe de travail réunissant des responsables des 4 villes se réunit régulièrement pour partager les bonnes idées (Prière faire Grand-Saun, bar à épices, etc.)

**LES ENJEUX DE 2023**

- Le 1<sup>er</sup> janvier 2023, les contrats en plastique et à usage unique doivent être remplacés par des contenants réemployables. Cela va transformer notre façon de cuisiner et de servir. Pour faire face à ce changement, nous avons cité deux unités innovantes :
  - Tremplin** : Groupement de commandes avec d'autres caferies centrales intra-pâtisseries afin d'engager des travaux de recherche sur l'alternative au plastique. Depuis 1 an sont testés toutes sortes de contenants, en verre et en inox, pour remplacer nos jerrycans actuels.
  - Semelog** : Date de lavage et de gestion des contenants réemployables et matériels de transport qui seront utilisés à partir de 2023.
- En parallèle, les équipes de service Qualité sont mener un travail d'accompagnement auprès des agents des offices de chaque ville sur les nouveaux contenants et pratiques, notamment ceux essentiels sur la réduction des plats. C'est tout ensemble que cette transition indispensable peut être une réussite.

**UN SERVICE PUBLIC ENGAGÉ ET INNOVANT**

- Syndicat intercommunal créé en 2012 à l'initiative des villes de Genevilliers, Saint-Denis-sur-Loire et Villegrasse, puis rejoint en 2021 par Villeneuve-la-Garnonne, nous assurons la production et la livraison de 13 000 repas par jour à nos convives :
  - écoles
  - centres de loisirs
  - circles
  - personnels communaux
  - foyers de personnes âgées
  - bénéficiaires du partage à domicile
- Le Syrec c'est 63 agents dont 27 au service Production des repas et 21 pour le service logistique (préparateurs, chauffeurs, etc.)
- Dans d'équipements modernes tels que la légèreté, la ligne de conditionnement sans vide et des cuiseurs en immersion permettant de préserver le goût et la qualité nutritionnelle des produits, nous proposons 2 menus obligatoires par semaine, un menu composé de poisson en plat unique, et 2 menus constitués de viande avec une alternative sans viande.
- Nous sommes vigilants sur la qualité de nos approvisionnements. Nous privilégions les produits sous signe officiel de qualité et d'origine, représentant presque 50% de nos achats.
- De moyenne, plus de 54% de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, objectif voulu par la loi d'habiter de 20% et donc largement atteint.
- En 2023 nous avons renforcé la labellisation. Examinez l'encart menu 1. Ce label certifie des composants biologiques dans nos menus, notre engagement à proposer des repas 100% bio, ainsi que nos efforts dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

**NOS MISSIONS DE SERVICE PUBLIC**

- En plus, nous avons une mission d'éducation au goût.
- Tout au long de l'année nous recevons les enfants des 4 villes pour des animations autour de l'alimentation durable.
- En 2022-2023, les enfants sont venus partager les menus avec les fruits et les légumes de saison.
- Cette année des animations et dégustations vont continuer de leur être proposées sur le thème par exemple des fromages et en 2024 celui des deux symboles.
- Nous engageons également des villes et des ateliers pour les agents des offices, les agents d'animation et les parents d'élèves.
- 1 menu à thème par mois vient compléter ce dispositif avec sabbler la Semaine du Goût en actions.
- Le Syrec partage également avec résidents des villes comme la filière de la nature, les jardins du développement durable, etc.

**LE LIEN AVEC NOS CONVIVÉS**

Nous privilégions à chaque instant le lien avec nos convives. En 2022, un service flux a été créé pour gérer les remarques des villes. Ces échanges nous permettent d'avoir un retour immédiat sur la satisfaction de nos plats et de recevoir des recettes qui ne seraient pas satisfaisantes.

Suivez nous sur :

- LinkedIn
- Instagram
- Facebook

NOUVEAU ! Le Syrec est sur Instagram! Retrouvez toutes les actualités, les menus et des surprises sur notre compte @syrec11

Restez connectés ! Tout au long de l'année nous vous dévoilons les coulisses de notre cuisine et nous partageons les bonnes et les meilleures de Syrec qui existent au quotidien.

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 :

**LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE CUISINE**

Entre J-300 et J-90 : Elaborer les menus

Entre J-90 et J-45 : Planifier la production des repas

J-45 : Passer les commandes

J-18 : Réceptionner les marchandises

Entre J-18 et J-6 : Produire les repas

J-6 : Livrer les repas

**DES APPROVISIONNEMENTS DE QUALITÉ ET DURABLES**

LES 5 SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE (SIQO) :

30% NOS OBJECTIFS : 50% de produits SIQO dont le maximum d'au moins 31% de bio

AU SYREC : En moyenne, 5 produits bio ET locaux chaque mois

**LES REPAS ÉQUILIBRÉS DU SYREC CONTIENNENT :**

- DES FRUITS ET LÉGUMES crus ou cuits
- DES PROTÉINES animales ou végétales
- DES FÉCULENTS en entrée, plat ou dessert
- UN PRODUIT LAITIÈR 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> janvier 2024
- 2023/12.21 - 09** Ressources humaines - Mise à jour du tableau des effectifs au 1<sup>er</sup> 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 €
<b>TOTAL</b>	<b>848 147,08 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1 709 084,58 €</b>

### 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 €
dotation		Autres ventes	85 136,44 €
amortissements	800 983,54 €	Autres recettes	89 132,91 €
<b>TOTAL</b>	<b>13 054 719,41 €</b>	<b>TOTAL</b>	<b>14 467 250,71 €</b>

## Évolution des tarifs sur 10 ans

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2021	2021	2022		2023
repas scol et cdl									jan à février	mars à août	sept à déc	jan	fev à dec	
adultes	4,020 €	4,080 €	4,080 €	4,121 €	4,121 €	4,080 €	3,960 €	3,960 €	3,960 €	4,020 €	3,860 €	3,860 €	4,010 €	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 €	3,940 €	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 €	3,890 €	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 €	4,130 €	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 €	4,060 €	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 €	4,000 €	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 €	4,530 €	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 €	4,370 €	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 €	4,320 €	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 €	5,150 €	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 €	4,840 €	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 €	4,840 €	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 €	3,280 €	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 €	4,540 €	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 €	8,600 €	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 €	9,580 €	10,150 €
goûters	0,720 €	0,730 €	0,730 €	0,737 €	0,737 €	0,737 €	0,752 €	0,752 €	0,752 €	0,764 €	0,740 €	0,740 €	0,770 €	0,820 €

## Effectifs facturés par ville

EFFECTIFS FACTURES 2023 GENNEVILLIERS														PREVU BP	DIFF EN	
JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	2023	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	21 003	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	198 660	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	-9,65%	
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	75,88%	
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	860	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	11 607	9 998	104 147	100 740	3 407	3,38%	
AD	512	1006	680	840	700	384	1236	1033	525	1 013	495	716	9 140	10 300	-1 160	-11,26%	
ELEM	1160	1762	1420	1554	1519	658	1765	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%	
AD		3		3	21	99	199	248	30	33	18	0	654	370	284	76,76%	
ELEM		0		0	98	419	754	783	81	240	48	0	2 423	1 450	973	67,10%	
MAT		24		24	69	355	786	834	112	0	80	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	176	198	197	2 029	2 008	21	1,05%	
CRECHES	4285	3631	4318	3643	3431	4435	3558	386	3 227	3 709	3 767	3 165	41 555	36 395	5 160	14,18%	
PORTAGE	MIDI	85	84	95	94	93	104	115	112	109	104	107	1 192	365	827	226,58%	
PORTAGE	SOIR	779	709	753	715	712	625	642	636	609	668	698	757	8 303	12 045	-3 742	-31,07%
TOTAL	42173	31150	40038	32974	30965	46142	19535	7855	41 175	36 628	41 701	37 387	407 723	389 373	18 350	4,71%	
GOUTERS	4856	3097	4309	3380	3180	5594	1126		4 698	3 572	4 445	3 900	42 157	39 420	2 737	6,94%	
GOUTERS CDL	2604	4308	3312	3589	3766	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%	

Suivez-nous sur :



Syrec

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

