

# 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

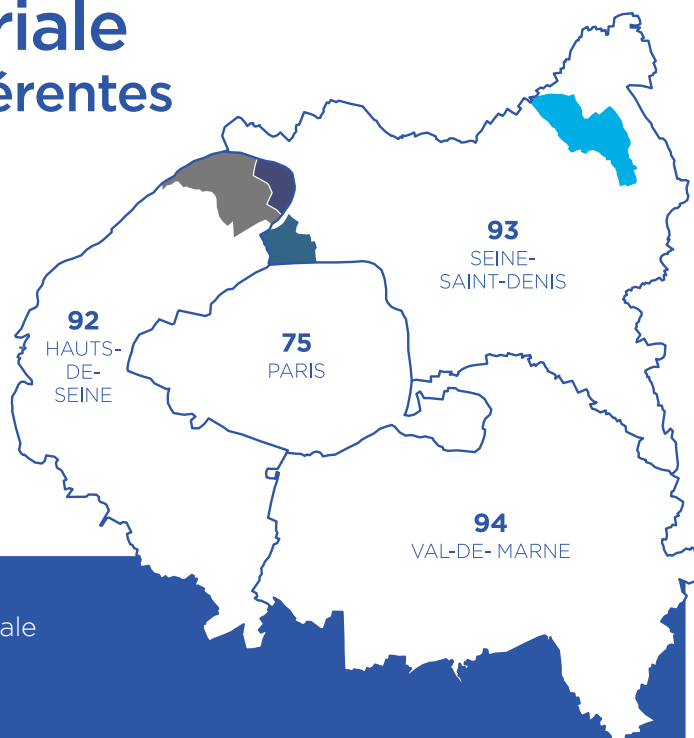
## I Les missions de l'établissement public

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.

## 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

## 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**

*Déléguee  
titulaire*

Villepinte



Yasmina  
**ATTA**

*Déléguee  
titulaire*

Gennevilliers



Isabelle  
**MASSARD**

*Déléguee  
titulaire*

Gennevilliers



Maryline  
**VAUBAN**

*Déléguee  
suppléante*

Villepinte



Shéhérazade  
**KASMI**

*Déléguee  
suppléante*

Villepinte



Anne-Laure  
**PEREZ**

*Déléguee  
suppléante*

Gennevilliers



Richard  
**MERRA**

*Délégue  
suppléant*

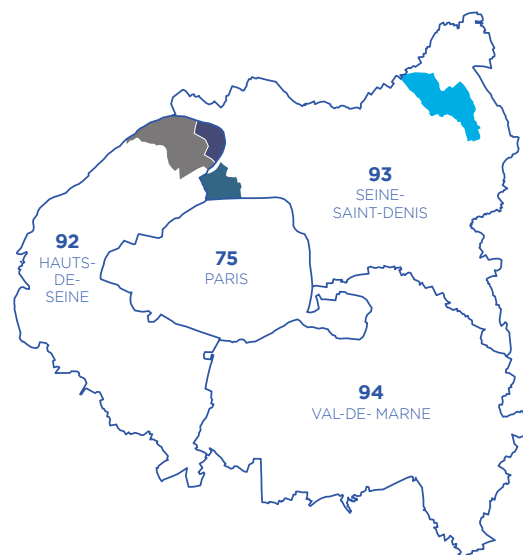
Gennevilliers



Céline  
**LANOISELÉE**

*Déléguee  
suppléante*

Gennevilliers



Gennevilliers ■  
Saint-Ouen-sur-Seine ■  
Villemante ■  
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**

*Délégué  
titulaire*

Saint-Ouen-sur-Seine



Héloïse  
**CLAUDÉ**

*Déléguée  
titulaire*

Saint-Ouen-sur-Seine



Pascal  
**PELAIN**

*Délégué  
titulaire*

Villeneuve-la-Garenne



Florent  
**SEVIN**

*Délégué  
suppléant*

Saint-Ouen-sur-Seine



Sidonie  
**BAINÈRES**

*Déléguée  
suppléante*

Saint-Ouen-sur-Seine



Sabrina  
**DECANTON**

*Déléguée  
suppléante*

Saint-Ouen-sur-Seine



Joanna  
**MOHAMED**

*Déléguée  
suppléante*

Villeneuve-la-Garenne



Larbi  
**OUHAMMOU**

*Délégué  
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

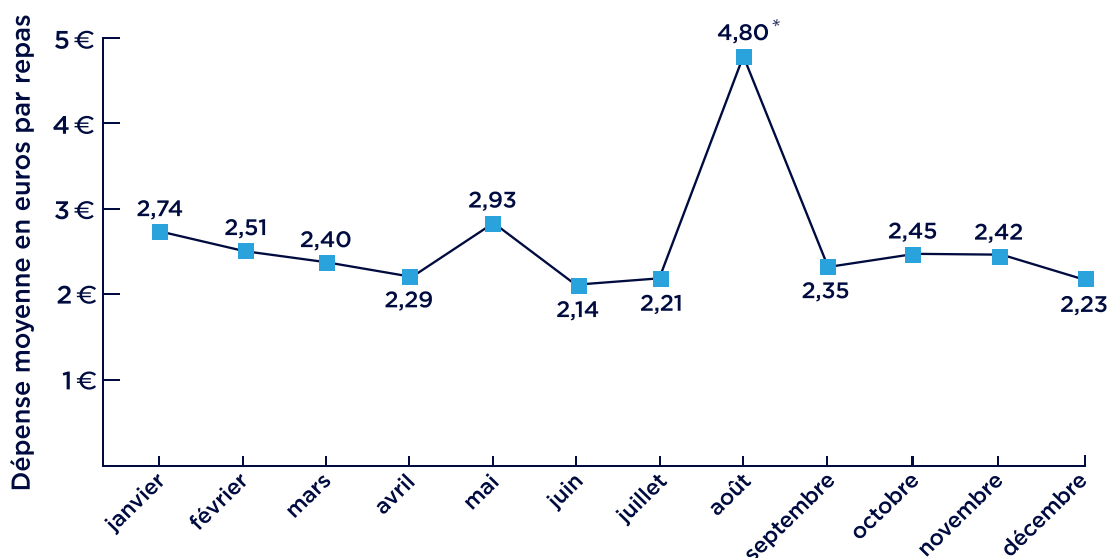
|             | Réalisation 2022 | Prévision BP 2023 | Réalisation 2023 | Différence BP / réalisation |
|-------------|------------------|-------------------|------------------|-----------------------------|
| Électricité | 139 250 €        | 190 000 €         | 277 144,92 €     | + 45,86 %                   |
| 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

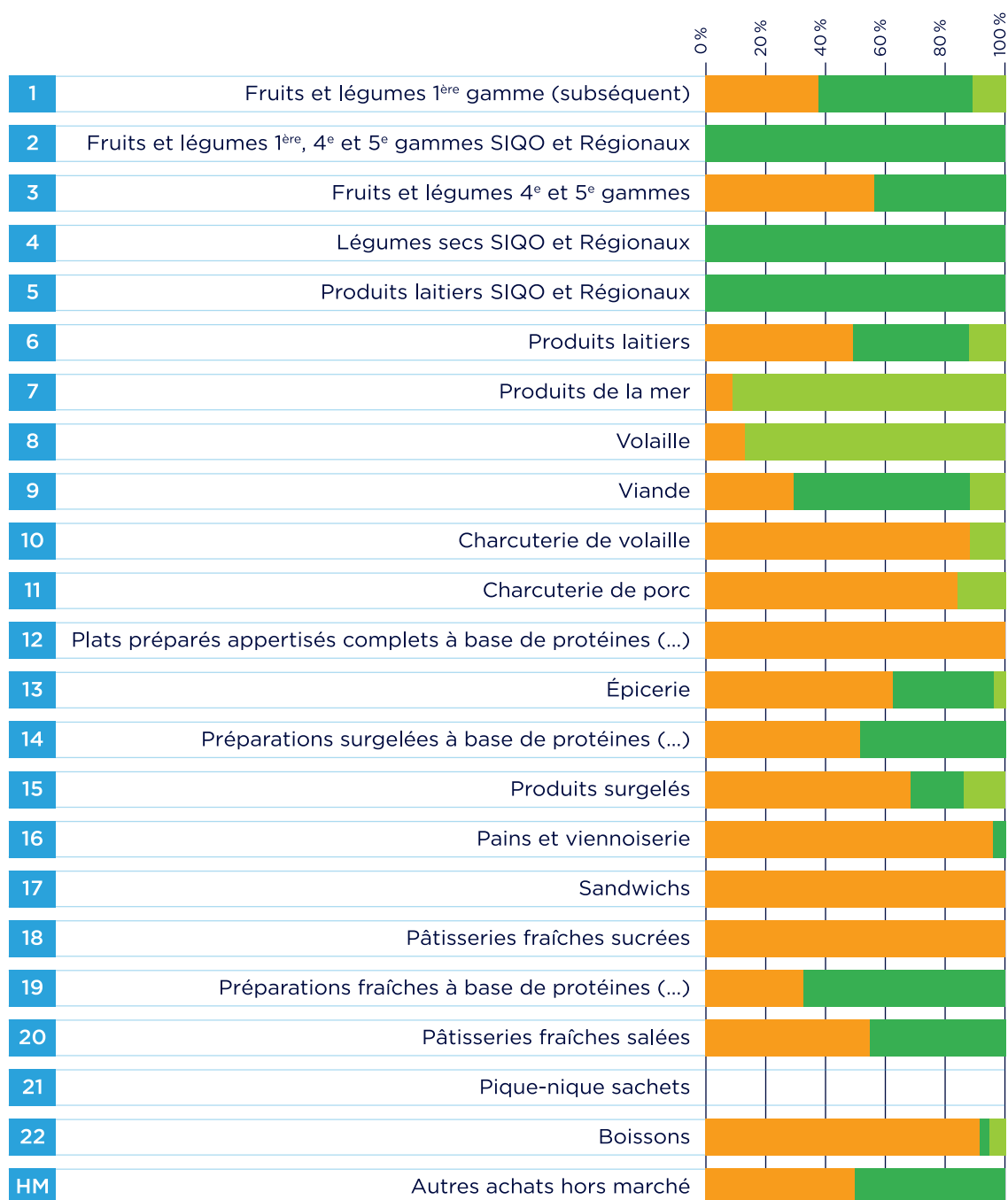


\* Le faible nombre de repas ne permet pas d'économies d'échelle et certains achats pour anticiper la rentrée sont comptabilisés en août

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

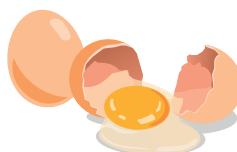
## Exemples significatifs de la part de produits bio et Sigo\* par types de produits et/ou lot



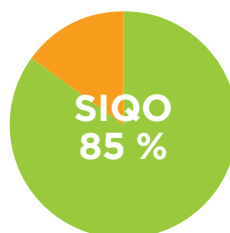
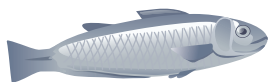
Riz, pâtes, lentilles et blé



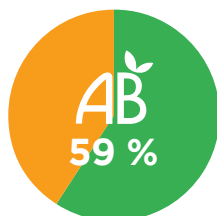
Œufs



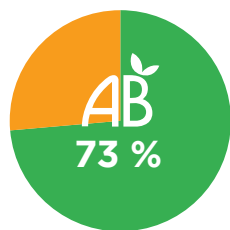
Poisson



Volaille



Viande



Pizzas fraîches



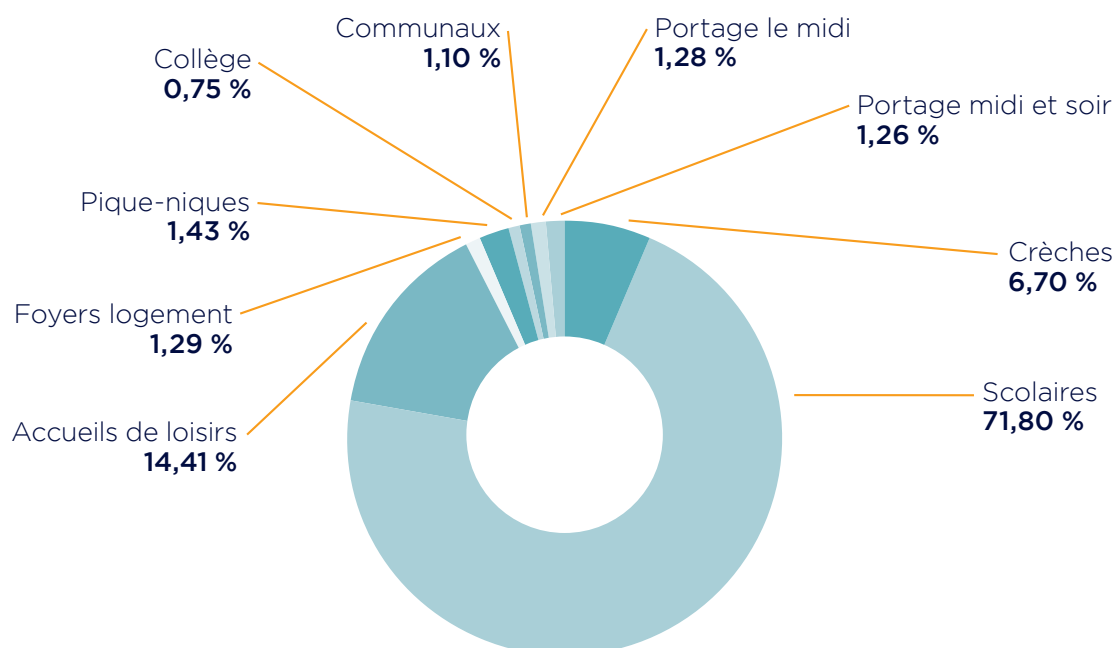
\* Sauf rupture exceptionnelle de stock

## I Les prestations réalisées

### › Répartition des prestations totales par ville

|                                                                                                                 | Prévisions 2023  | Réalisations 2023 | Différence | Part de la prestation totale |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|------------|------------------------------|
|  <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<br>2023 | Réalisation<br>2023 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|
| <br>Gennevilliers            | 4 180 000 €        | 4 082 992.67 €      |
| <br>SAINT-OUEN-SUR-SEINE     | 4 080 000 €        | 4 030 623.96 €      |
| <br>VILLE DE ILLEPINTÉ       | 2 180 000 €        | 2 278 286.97 €      |
| <br>VILLENEUVE<br>la-Garenne | 1 710 000 €        | 1 861 101.90 €      |

## › Les dépenses

Étant donné le contexte économique tendu et après trois années difficiles, le SYREC a travaillé à **contenir le plus possible ses dépenses** en agissant notamment sur le levier de **la lutte contre le gaspillage alimentaire** et **les modifications de menus**.

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

| Poste                                                                          | Montant         | Part des<br>dépenses totales |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------|
| Dépenses alimentaires :                                                        | 6 537 827,06 €  | 53,37 %                      |
| Charges de personnel :                                                         | 3 493 065.09 €  | 28,51 %                      |
| Dépenses d'ordre général :<br>(maintenance, fluides, fournitures, contrats...) | 1 767 307.88 €  | 14,43 %                      |
| Intérêts emprunts :                                                            | 272 985,52 €    | 2,23 %                       |
| Charges de gestion et d'équipement<br>et dépenses exceptionnelles :            | 178 965,25 €    | 1,46 %                       |
| Dépenses de fonctionnement :                                                   | 12 250 150,80 € |                              |

# I Les ressources humaines

## › L'évolution des effectifs

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

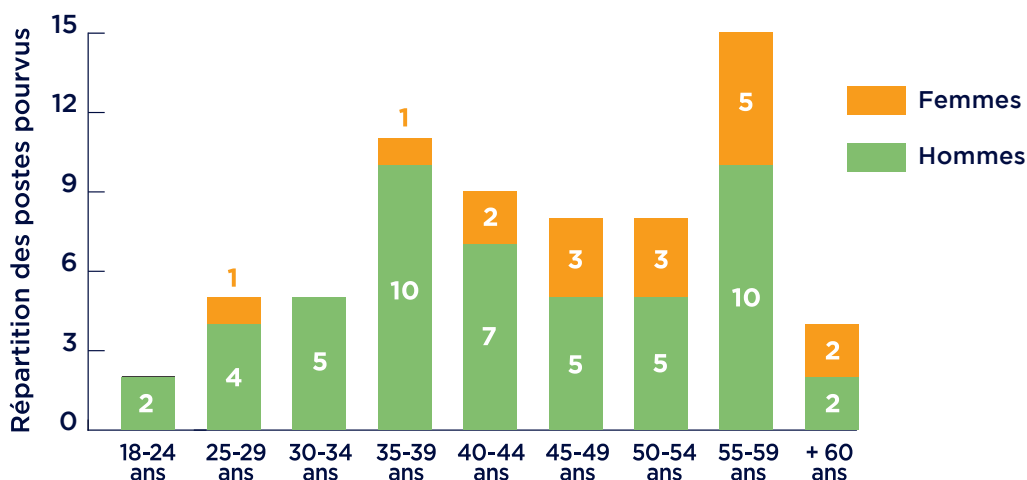
Au cours de l'année, **une nouvelle organisation de la Direction Qualité a été mise en place** et a permis d'apporter :

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



## › La pyramide des âges

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



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

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

## › 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.



III

# 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 self)
- Répondre aux questions des enfants sur la composition et leur donner envie de goûter à tout
- Astuce :** Utiliser la Mfpa 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

Optionnel : Proposer un sondage aux enfants pour qu'ils choisissent les 4 épices qu'ils préfèrent. Cela peut faire l'objet d'un atelier du 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 Syrac

## FRUITS BOUDÉS, FRUITS PRESSÉS

Tu n'aimes pas mon physique, mais mon goût est toujours bon

**LES ÉTAPES**

**Les jus :**

- Couper et éplucher 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**

Amener un petit groupe d'enfants, en se visitant la cuisine de l'école :

- On respecte la marche en avant !
- La visite commence : les super-guides expliquent comment sont réceptionnées, stockées et livrées les marchandises (Chambres froides, caissons, décontamination, etc.)
- Avant d'entrer en cuisine dans la zone propre, on s'équipe avec les kits visiteurs (blouse, sur-chaussures, charlotte) : 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, vaisselle et plonge, 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**

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

- Que vois-tu ? Découvrir ce que l'on a dans l'assiette (couleur, forme, texture)
- Que sens-tu ? Découvrir l'odeur, l'intensité
- Bouche-toi la nez et prends une bouchée. Mâche 5 secondes avant de te débarrasser le nez et de respirer lentement pour découvrir le goût de l'aliment
- Décris ce que tu as goûté (sucré, dur, salé, chaud, froid, acide, amer, piquant)
- Est-ce que ça correspond à l'étiquette ?
- Qu'est-ce que c'est ? Y a-t-il plusieurs ingrédients ? Lesquels ?
- Au-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<br>gr/repas | Moyenne 2023<br>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.





# 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.**

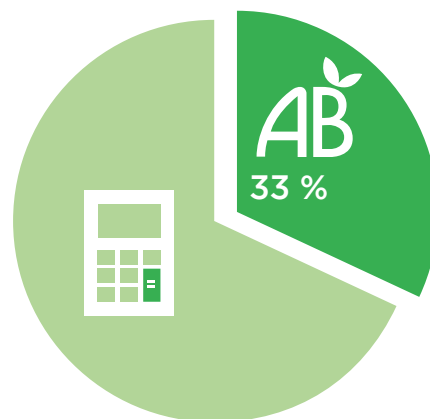
En 2023, le Syrec a présenté dans ses menus **49 % de produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** dont **33 % issus de l'agriculture biologique**, conformément aux exigences de la loi EGalim.

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.

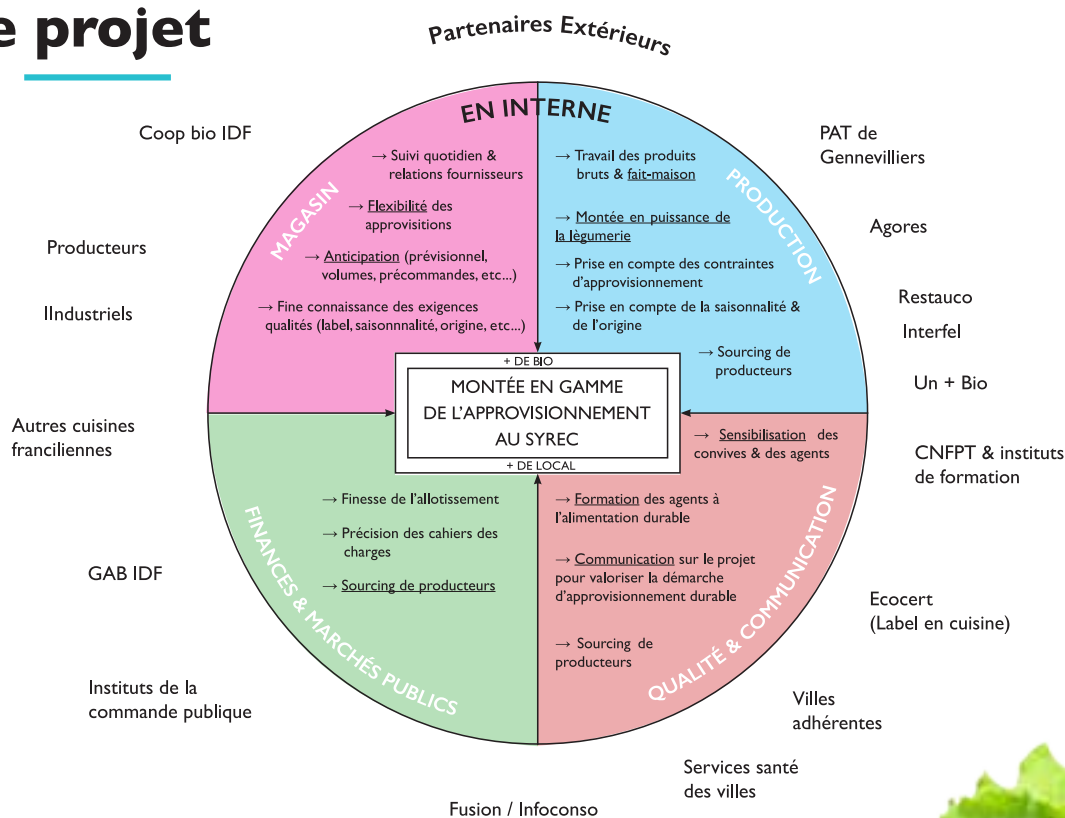
Elle prévoit la mise en œuvre d'un **programme d'actions dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités du territoire**, mairies et intercommunalités, en les formant et leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin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

|  |                          |                                 | APPRECIATION REPAS |    |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | REMARQUE<br>Gennevilliers                                                                                         | REMARQUE<br>Saint-Ouen                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------------|----|-----|------|---|----|-----|------|---|----|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   |                          |                                 | J                  |    |     |      | K |    |     |      | L |    |     |           |                                                                                                                   |                                                                                                    |
|                                                                                   |                          |                                 | B                  | SB | SB+ | SB++ | B | SB | SB+ | SB++ | B | SB | SB+ | SB++      |                                                                                                                   |                                                                                                    |
| SEMAINE 42                                                                        | LUNDI                    | perdre-mouche                   |                    | 1  |     |      |   |    |     | 1    |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | carottes 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                    | beurre bio                      |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | Beef de l'au-sec curry          |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          |                                 |                    |    |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   |                                                                                                    |
|                                                                                   |                          | spécialité bio local provençale |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | veau aux fruits                 |                    |    | 1   |      | 1 |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | un enfant n'apprécie pas les morceaux de fruit dans les plats, privilégier les fruits              |
|                                                                                   |                          |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
|                                                                                   | MERCREDI                 | potage persim                   |                    | 1  | 1   |      |   |    |     | 1    |   |    |     |           |                                                                                                                   | CRISTO ACHARD: Le potage était trop fibreux et salé nous avions suggéré de le proposer aux enfants |
|                                                                                   |                          | blanquette de dinde             |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | blanquette de poisson           |                    | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | riz bio                         |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          | et morue                        |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
|                                                                                   | JEUDI                    |                                 |                    |    | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   |                                                                                                    |
|                                                                                   |                          | gâteau de riz                   |                    | 1  | 1   |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   | Très bien                                                                                          |
|                                                                                   |                          |                                 | 1                  |    |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
| pot. vapeur à l'ail carottes                                                      |                          |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
| corré ACP                                                                         |                          |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
|                                                                                   |                          | 1                               | 1                  |    |     |      |   |    |     |      |   |    |     | Très bien |                                                                                                                   |                                                                                                    |
| VENDREDI                                                                          | carottes râpées bio      |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
|                                                                                   | perce-cœur (ag)          |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | superbe produit local très bien à l'humain. Les enfants ont apprécié cette recette. Ce produit est à privilégier. |                                                                                                    |
|                                                                                   | sauc à fromage           |                                 |                    | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           |                                                                                                                   |                                                                                                    |
|                                                                                   | saumon aux légumes       |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |
|                                                                                   | choucroute au choucroute |                                 | 1                  | 1  |     |      |   |    |     |      |   |    |     |           | Très bien                                                                                                         |                                                                                                    |

### Taux de satisfaction par ville sur la semaine analysée

|                      | total | :)  | :  | :(   |
|----------------------|-------|-----|----|------|
| <b>Gennevilliers</b> | 1     | 0%  | 0% | 100% |
| <b>Saint Ouen</b>    | 24    | 96% | 4% | 0%   |
| <b>Villeneuve</b>    | 0     | 0%  | 0% | 0%   |
| <b>Villepinte</b>    | 24    | 96% | 4% | 0%   |



## › 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*



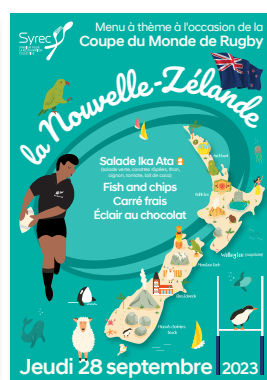
## ➤ Les actions pédagogiques à destination des enfants



### Les menus à thème

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

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



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

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





## Les actions et ateliers pédagogiques

### Les animations du Syrec

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



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



*Les enfants de Villeneuve-la-Garenne fabriquant du fromage*

### La participation aux événements des villes adhérentes

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



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

## ➤ Une lettre d'information hebdomadaire

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

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

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

**LES INFOS DE LA SEMAINE DU 17 AU 21 AVRIL 2023**

**Lundi 17**

- Dans la sauce du Chef, il y a des tomates, oignons, aubergines, ail, basilic, origan, huile d'olive et des fèves pour les protéines ! Du soleil dans l'assiette !

**Mercredi 19**

- Dans la sauce Stroganoff il y a des tomates, champignons, du paprika, de l'ail et de la crème

**Jeudi 20**

- C'est le menu réalisé par les enfants de Villeneuve-la-Garenne :

  - \* Concombre (le retour !)
  - \* Tortilla pommes de terre/oignons et épinards à la crème
  - \* Fromage ail et fines herbes
  - \* Tarte pomme-rhubarbe

**Vendredi 21**

- Attention, changement de menu : les épinards sont remplacés par des haricots verts

**LE CONSEIL DES CHEFS**

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

**LES PRODUITS DE LA SEMAINE**

Carotte • Concombre • 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**
  - Si la purée est trop épaisse vous pouvez y ajoutez un peu d'eau avant ou pendant la réchauffe, puis bien mélanger
- Gratin dauphinois**
  - Dans un bac gastro, mélanger la base légumes et les pâtes
  - Recouvrir d'emmental râpé
  - Faites chauffer en four mixte - 100°C - avec couvercle - 40 mn
  - Pour finir, faire gratiner en chaleur sèche - 180°C - sans couvercle - 10 minutes

**LES PRODUITS DE LA SEMAINE**

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

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

**Lundi 31**

- Les sardines sont pleines de protéines, idéales pour nos muscles et nos cellules ! Elles contiennent aussi des Omega-3 pour protéger notre cœur, notre cerveau et nos yeux

**Mardi 1**

- Pourquoi choisir des oeufs ? Car ainsi on est sûrs que les poules se baladent en plein air, à la lumière du jour !

**Mercredi 2**

- Le Comté est coupé au restaurant. Il a ainsi plus de goût et cela permet de réduire les emballages ! Moins d'emballages = moins de déchets. Le meilleur des déchets est celui qu'on ne produit pas !

**Jeudi 3**

- De nombreux produits sont aujourd'hui : semoule, haricots verts et camembert

**Vendredi 4**

**QUIZ** pour les enfants !

quels légumes trouve-t-on dans la salade grecque ?

Réponse : concombre, tomate, tomates confites, olives, feta, basilic

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

**LES PRODUITS DE LA SEMAINE**

Concombre • 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.



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 :





## IV

# LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

De multiples actions ont été entreprises pour relever les défis posés par les lois **EGalim** et **Agéc**, 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     |                        |                            |                        |
| dont l'alimentaire     | 8 452 942,12 €         | résultat N-1               | 896 779,86 €           |
| Personnel              | 3 345 257,91 €         | recettes Gennevilliers     | 4 082 992,67 €         |
| emprunts               | 272 985,52 €           | recettes Saint Ouen        | 4 030 623,96 €         |
| autres dépenses        | 178 965,25 €           | recettes Villepinte        | 2 278 286,97 €         |
|                        |                        | recettes Villeneuve        | 1 861 101,90 €         |
| dépréciation des actfs | 3 585,07 €             | fonds de soutien inflation | 1 143 196,00 €         |
| dotation               |                        |                            |                        |
| amortissements         | 800 983,54 €           | Autres ventes              | 85 136,44 €            |
|                        |                        | 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 € | 4,250 €   |
| élémentaires      | 3,940 € | 4,000 € | 4,000 € | 4,040 € | 4,040 € | 4,000 € | 3,880 € | 3,880 € | 3,880 €       | 3,940 €     | 3,790 €    | 3,790 € | 4,180 €   |
| maternelles       | 3,890 € | 3,950 € | 3,950 € | 3,990 € | 3,990 € | 3,950 € | 3,830 € | 3,830 € | 3,830 €       | 3,890 €     | 3,740 €    | 3,740 € | 4,120 €   |
| PN containers     |         |         |         |         |         |         |         |         |               |             |            |         |           |
| adultes           |         | 4,080 € | 4,080 € | 4,121 € | 4,121 € | 4,121 € | 3,960 € | 3,960 € | 3,960 €       | 4,140 €     | 3,970 €    | 3,970 € | 4,380 €   |
| élémentaires      |         | 4,000 € | 4,000 € | 4,040 € | 4,040 € | 4,040 € | 3,880 € | 3,880 € | 3,880 €       | 4,100 €     | 3,900 €    | 3,900 € | 4,300 €   |
| maternelles       |         | 3,950 € | 3,950 € | 3,990 € | 3,990 € | 3,990 € | 3,830 € | 3,830 € | 3,830 €       | 4,060 €     | 3,850 €    | 3,850 € | 4,240 €   |
| PN sachets        |         |         |         |         |         |         |         |         |               |             |            |         |           |
| adultes           |         | 4,470 € | 4,470 € | 4,515 € | 4,515 € | 4,515 € | 4,470 € | 4,470 € | 4,470 €       | 4,540 €     | 4,360 €    | 4,360 € | 4,800 €   |
| élémentaires      |         | 4,310 € | 4,310 € | 4,353 € | 4,353 € | 4,353 € | 4,310 € | 4,310 € | 4,310 €       | 4,380 €     | 4,200 €    | 4,200 € | 4,630 €   |
| maternelles       |         | 4,260 € | 4,260 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,260 € | 4,260 € | 4,260 €       | 4,320 €     | 4,150 €    | 4,150 € | 4,580 €   |
|                   |         |         |         |         |         |         |         |         |               |             |            |         |           |
| foyer logt        | 5,100 € | 5,170 € | 5,170 € | 5,222 € | 5,222 € | 5,222 € | 5,065 € | 5,065 € | 5,065 €       | 5,140 €     | 4,950 €    | 4,950 € | 5,460 €   |
| foyer logt v      | 4,800 € | 4,870 € | 4,870 € | 4,919 € | 4,919 € | 4,919 € | 4,771 € | 4,771 € | 4,771 €       | 4,840 €     | 4,650 €    | 4,650 € | 5,130 €   |
| self              | 4,800 € | 4,870 € | 4,870 € | 4,919 € | 4,919 € | 4,919 € | 4,771 € | 4,771 € | 4,771 €       | 4,840 €     | 4,650 €    | 4,650 € | 5,130 €   |
| crèches           | 3,200 € | 3,250 € | 3,250 € | 3,283 € | 3,283 € | 3,283 € | 3,184 € | 3,184 € | 3,184 €       | 3,230 €     | 3,150 €    | 3,150 € | 3,480 €   |
| collège           | 4,200 € | 4,260 € | 4,260 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,303 € | 4,303 €       | 4,370 €     | 4,370 €    | 4,370 € | 4,810 €   |
| PAD M             |         | 8,070 € | 8,070 € | 8,151 € | 8,151 € | 8,151 € | 8,151 € | 8,151 € | 8,151 €       | 8,270 €     | 8,270 €    | 8,270 € | 9,120 €   |
| PAD Midi et soir  |         | 8,980 € | 8,980 € | 9,070 € | 9,070 € | 9,070 € | 9,070 € | 9,070 € | 9,070 €       | 9,210 €     | 9,210 €    | 9,210 € | 10,150 €  |
|                   |         |         |         |         |         |         |         |         |               |             |            |         |           |
| 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 € | 0,820 €   |

## Effectifs facturés par ville

| EFFECTIFS FACTURES 2023 GENNEVILLIERS |         |        |        |        |        |         |        |        |        |        |        |         |                  |               |           |
|---------------------------------------|---------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|------------------|---------------|-----------|
| JANVIER                               | FEVRIER | MARS   | AVRIL  | MAI    | JUIN   | JUILLET | AOÛT   | SEPT   | OCT    | NOV    | DÉC    | TOTAL   | PREVU BP<br>2023 | DIFF EN<br>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

|         |         |        |        |        |        |         |        |        |        |        |        |         | PREVU BP | DIFF EN | DIFF EN |
|---------|---------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|----------|---------|---------|
| JANVIER | FEVRIER | MARS   | AVRIL  | MAI    | JUIN   | JUILLET | AOÛT   | SEPT   | OCT    | NOV    | DÉC    | TOTAL   | 2023     | NB      | %       |
| 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<br>BP 2023 | DIFF EN<br>NB | DIFF EN<br>% |
|------------------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|------------------|---------------|--------------|
| 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<br>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    | DEC    | TOTAL   | PREVU<br>BP 2023 | DIFF EN<br>NB | DIFF EN<br>% |
|-------------|-------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|--------|--------|--------|--------|---------|------------------|---------------|--------------|
| 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%        |
| CDL         | 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%      |
| PIQUE NIQUE | 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    | 90    | 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)**

