

METTRE FIN AU PLASTIQUE

Le Syrec change son outil de production afin de cesser l'utilisation du plastique à usage unique conformément à la législation. Ainsi, les cuves de cuisson sous vide actuelles seront remplacées par **de nouveaux fours** et les poches plastique par **des bacs en inox**.



LE PLASTIQUE, UN FLÉAU ÉCOLOGIQUE

70 kg de déchets plastiques sont produits en moyenne par Français chaque année (source Ademe)

690 espèces animales sont directement menacées par les microplastiques (source Ademe)

460 millions de tonnes de plastiques sont produits chaque année dans le monde (source OCDE)

1,8 milliard de tonnes de CO₂ et autres gaz à effet de serre ont été générés par les plastiques en 2019 (source OCDE)

...VIVE L'INOX !

UN CADRE RÉGLEMENTAIRE STRICT

Au 1^{er} janvier 2025, les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique seront **proscrits dans les services de restauration collective** des établissements scolaires et universitaires ainsi que les centres d'accueil des enfants de moins de six ans, sous l'impulsion de la loi EGAlim (2018). L'utilisation des emballages à usage unique est également proscrit par la loi Agec (2020).



QUI CUISINE PENDANT LA FERMETURE ?

Les repas seront préparés par le SIVU Tables Communes situé à Ivry sur Seine et livrés par les équipes du Syrec.

Les plats proposés y sont cuisinés à **partir d'aliments bruts ou peu transformés**, sans additifs ni produits ultra-transformés, avec des sauces « maison ».

- 75% des plats sont faits avec des denrées brutes
- 48% des produits sont durables, dont 29% bio

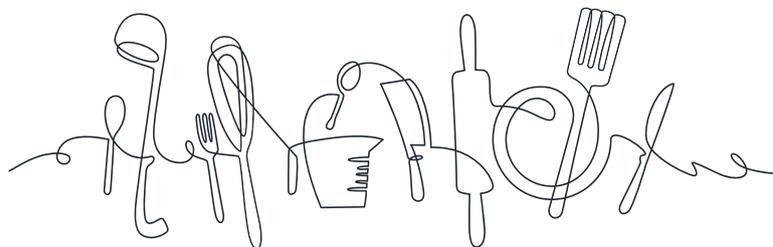
Tables communes est certifié Ecocert « En Cuisine » niveau 1 et engagé dans « Mon Restau Responsable ».

Les menus et allergènes seront à retrouver sur les sites de Tables Communes et du Syrec (en pdf) :

<https://tablescommunes.fr>

www.syrec-92.fr

Les repas des crèches, du portage à domicile et des restaurants des personnels seront **toujours préparés par les équipes du Syrec, temporairement déportés au sein de la cuisine centrale du SIVU Co.Cli.Co à Colombes**. Pour ces derniers, rien ne change !



QUELS CHANGEMENTS POUR LES USAGERS ?

Les menus seront identiques à ceux du Syrec :

- Des menus à 4 ou 5 composantes,
- 2 menus végétariens uniques par semaine,
- 1 menu poisson unique par semaine,
- 2 menus à base de viande par semaine avec alternative systématique (végétarienne ou à base de poisson),
- Des menus à thème tous les mois et pendant les vacances scolaires
- Des goûters à 2 ou 3 composantes