

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 SIVOM de Stains-Pierrefitte situé à Stains et livrés par les équipes du Syrec.

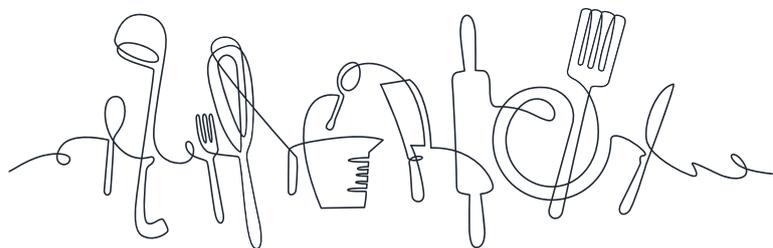
Depuis avril 2009, le SIVOM de Stains-Pierrefitte a introduit l'alimentation biologique dans les repas distribués aux enfants.

Aujourd'hui, **50% des produits sont durables** dont **22% bio**.

Les menus et allergènes seront à retrouver sur le site du Syrec (en pdf) :

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 ?

Seule la constitution des menus scolaires change, et elle sera très proche de celle du Syrec, avec :

- Des menus à 4 ou 5 composantes,
- Des menus végétariens 1 à 2 fois par semaine (sans jour fixe, en fonction du calendrier)
- 1 service de poisson minimum par semaine
- Un double choix systématique lorsque le plat contient de la viande,
- Des menus à thème suivant le calendrier (nouvel an chinois, Noël, etc.) et 2 menus élaborés par les enfants par an
- Des goûters à 2 ou 3 composantes, avec du pain 3 fois par semaine.