

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 les équipes du Syrec, temporairement accueillies dans les locaux du **SIVOM Co.Cli.Co, à Colombes**.

Elles y cuisineront **la totalité des repas scolaires de Villeneuve-la-Garenne**, ainsi que les repas destinés aux crèches, résidences seniors et portage à domicile de Villeneuve-la-Garenne et des villes de Gennevilliers, St-Ouen-sur-Seine et Villepinte.

Pour ses approvisionnements, **le Syrec continuera de travailler avec ses fournisseurs actuels**.



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 minimum par semaine,
- Un double choix systématique lorsque le plat contient de la viande (végétarien ou poisson),
- Des menus à thème tous les mois et pendant les vacances scolaires
- Un service de potage jusqu'en avril
- Des goûters à 2 ou 3 composantes

