du 2 décembre 2024 jusqu'à juillet 2025

FERMETURE DE VOTRE CUISINE CENTRALE POUR TRAVAUX

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 CO_2
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 1er 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 scolaires seront préparés par la cuisine centrale d'Aulnay-sous-Bois et **livrés par les équipes du Syrec**.

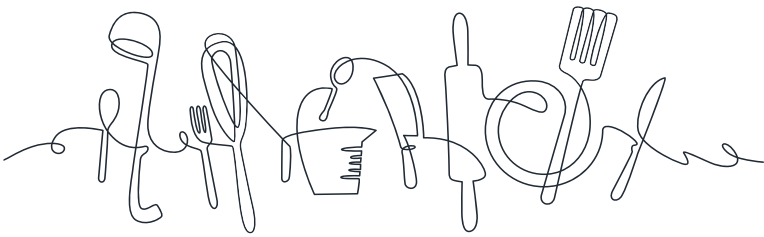
L'approvisionnement en denrées alimentaires est géré par la **Direction de la Restauration Municipale** (DRM) et ses fournisseurs, choisis dans le cadre de marchés publics. Chaque jour, **de 5 à 7 tonnes de marchandises** sont livrées à la cuisine centrale conformément à **des cahiers des charges exigeants** quant à :

- **La traçabilité des produits**
- **Le choix des produits labellisés ou d'origine contrôlée** (SIQO)

Chaque jour, **du pain bio et un produit bio** sont servis à l'ensemble des convives. **38% des produits sont durables, dont 19% bio**.

Les menus, SIQO et allergènes seront à retrouver sur le site du Syrec : **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 accueillies 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 composantes pour les maternelles et 5 pour les primaires** (sauf plat complet tel que que lasagnes ou raviolis),
- **Des menus végétariens** 1 à 2 fois par semaine,
- **Un double choix systématique** lorsque le plat contient de la viande (végétarien ou poisson),
- **Des menus à thème** pour Noël, Pâques, la Chandeleur, le Nouvel An chinois, etc.
- **Des goûters à 3 composantes**, dont du pain 2 fois par semaine et du pain viennois 1 fois par semaine.