

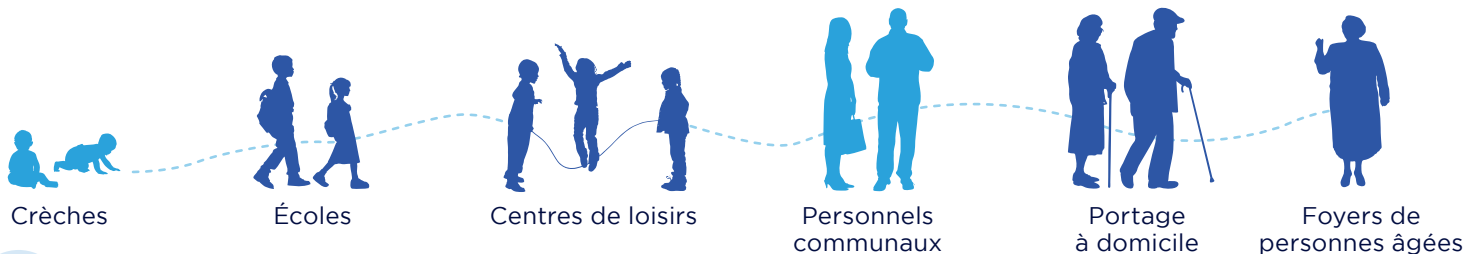
Bonne rentrée !



LE SYREC CHANGE D'ÈRE !

Bienvenue à la table du Syrec

Le Syrec est un syndicat intercommunal créé en 2012 à l'initiative des villes de **Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine** et **Villepinte**, puis rejoint en 2021 par **Villeneuve-la-Garenne**. Nous assurons la production et la livraison de **15 000 repas par jour** à nos convives qui représentent **toutes les générations des villes adhérentes** :



Une réorganisation complète

Après **8 mois de travaux**, le Syrec a transformé son outil de production afin de **cesser l'utilisation du plastique à usage unique en cuisine** et passer d'un procédé de cuisson sous vide à un procédé de cuisson au four.

La suppression des contenants en plastique est un véritable défi en terme d'acquisition, de lavage, de stockage, de circuit logistique et de traçabilité des contenants inox. C'est pourquoi, à l'initiative du Syrec et de partenaires publics et privés, **une nouvelle Société d'Économie Mixte Locale a été créée** à Villeneuve-la-Garenne : **la Semelog**.

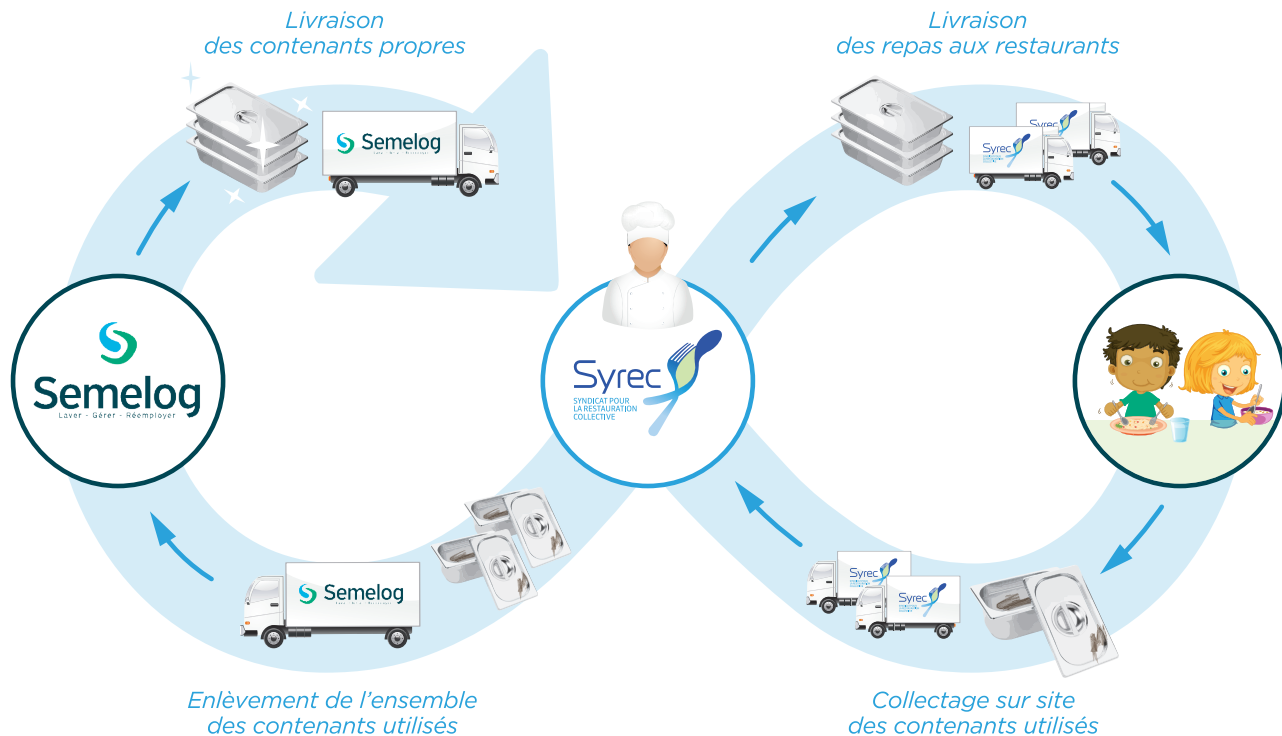
Le concept de ce centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité est une première mondiale.

Un cadre réglementaire stricte

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

Le Syrec au cœur de la boucle du réemploi

La Semelog louera, lavera, stockera et gèrera les bacs gastronormes en inox, leurs couvercles et autres contenants réemployables utilisés au Syrec. Afin de ne pas faire peser la charge de la logistique sur les restaurants de villes, **les chauffeurs du Syrec assureront chaque jour le collectage sur site des contenants utilisés**. Ainsi, votre service public de restauration jouera **un rôle pivot dans la boucle du réemploi**.



DES ÉQUIPEMENTS NOVATEURS

De nouveaux contenants réemployables

Le Syrec utilisera le matériel de conditionnement alimentaire réemployable en inox **fourni par la Semelog**.

Chaque élément a été choisi en impliquant les utilisateurs sur le terrain et grâce à **des études d'ergonomie** portant sur toute la boucle du réemploi.

Un système de traçabilité innovant

Le Syrec a choisi **un outil de traçabilité innovant** dans la filière de la restauration collective : **le logiciel Hub One**, utilisé notamment, par les Aéroports de Paris. **Chaque matériel disposera ainsi d'un QR code** pour permettre sa traçabilité tout au long de la boucle du réemploi.

Par ailleurs, le Syrec a investi dans **deux nouvelles lignes de conditionnement automatisées et semi-automatisées**, également avec système de traçabilité intégré.



UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Syrec est fortement engagé pour réduire le gaspillage alimentaire. En effet, celui-ci a des conséquences écologiques et économiques importantes : **gaspiller, c'est produire trop**. Depuis 2022, **des pesées sont réalisées 2 fois par an** avec pour objectif **une réduction des déchets de 50% fin 2025**. Pour cela, nous accompagnons les agents de restauration et d'animation pour les **sensibiliser aux bonnes pratiques**. Ainsi, un groupe de travail réunit régulièrement des responsables des 4 villes pour partager les bonnes idées (Petite faim Grande faim, bar à épices, etc).

Depuis le 1^{er} février 2023, **Excellents Excédents récupère régulièrement les surplus afin de les redistribuer** à des associations d'aide alimentaire de la région parisienne comme les Restos du Cœur. En 2024, 1007 kg d'excédents ont pu ainsi être sauvés de la poubelle soit 7094 portions.



S'approvisionner en conscience

Nous sommes très vigilants sur la qualité de nos approvisionnements. Nous privilégions notamment les **produits sous Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** : ils représentent presque **50% de nos achats**. En moyenne, **plus de 31% de nos produits sont issus de l'agriculture biologique**. L'objectif de 20% voulu par la loi EGalim est donc largement atteint.



Une démarche reconnue et valorisée

Le Syrec est certifié Ecocert En cuisine niveau 1.

Ce label certifie la présence de composantes biologiques dans nos menus. **Il valorise notre engagement** à proposer régulièrement des repas 100% bio, ainsi que nos efforts dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



PRIVILÉGIER LE LIEN AVEC LES USAGERS

Nos missions de service public

Notre mission est plus large que la simple **éducation au goût** !

Tout au long de l'année, nous recevons les enfants des quatre villes pour **des animations autour de l'alimentation durable**. Nous organisons également **des visites et des ateliers** pour les agents des offices, les agents d'animation et les parents d'élèves. **Un menu à thème par mois** et **la Semaine du Goût** en octobre viennent compléter ce dispositif.

Le Syrec participe également aux événements thématiques à l'initiative des villes comme la Semaine de Ma Santé, le Printemps de l'écologie, la Fête de la nature et de l'environnement, etc.



Un lien permanent avec les convives

Retrouvez toutes les informations sur le Syrec et son fonctionnement sur notre site internet : www.syrec-92.fr
Restez connectés ! Tout au long de l'année, nous vous dévoilerons les coulisses de notre cuisine et vous présenterons les femmes et les hommes qui œuvrent au Syrec au quotidien.

Le site vous permet également d'accéder aux menus mis à jour en temps réel, ainsi qu'à la composition des plats et à la présence éventuelle d'allergène(s). La procédure est simple et intuitive :

- Connectez-vous sur www.syrec-92.fr, cliquez sur **Menus** et sélectionnez votre **ville**.
- Sélectionnez ensuite le **type de public** (petite enfance, écoles ou seniors), l'**établissement** et le **niveau scolaire** de votre enfant. La semaine s'affiche alors avec l'intégralité des jours et des plats.
- Cliquer sur un plat permet d'afficher la liste complète de ses ingrédients et allergènes.
À partir de cette liste, il est possible d'accéder aux composantes de chaque ingrédient utilisé :

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrée	Tomate 🍅	Tartinaise de poisson et de thon	Melon jaune	Salade verte iceberg à l'emmental 🍷	Salade de coeurs de palmier et maïs
Plat	Boeuf sauce gardiane 🍲 Omelette nature 🍳	Ravioli aux légumes	Filet de lieu sauce parmesane 🍷 Sauté de dinde sauce olives 🍲	Filet de poisson meunière et citron	Spaghetti 🍝 sauce carottes, champignons crème + emmental
Garniture	Petit pois à la française 🍷		Riz 🍳 pilaf aux petits légumes	Purée de pommes de terre 🍷 et Purée de brocolis 🍷	
Fromage			Camembert 🍷		
Dessert	Semoule au lait vanille/caramel	Purée de pomme	Crème dessert vanille	Purée de pêches 🍷	Banane 🍌 Yaourt nature sucré 🍷
PAIN	Baguette à la farine 🍷	Baguette à la farine 🍷	Baguette à la farine 🍷	Baguette à la farine 🍷	Baguette à la farine 🍷

Spaghetti sauce carottes, champignons crème + emmental

Marchandises :

Bouillon de légumes 🍷

Carottes en cubes
Champignons de Paris émincés
Champignons forestiers
Crème UHT
Eau
Echalotes hachées
Estragon
Fromage râpé
Huile saveur végétale saveur beurre 11 °C
Maïzena
Poivre blanc
Sel fin
Spaghetti 🍷

Allergènes :

GLUTEN, LAIT, SULFITES

Fermer

Spaghetti sauce carottes, champignons crème + emmental

Bouillon de légumes

Ingrédients :

maltodextrine*, sel, arôme naturel, carotte* (2,8%), oignon* (2,5%), huile de tournesol*, potiron* (1,2%), curcuma*. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

← Retour

Fermer

Suivez-nous également sur :





SAINT-OUEN-SUR-SEINE

