2024

Rapport
d'activité

Direction générale

Missions Écoles
Durable Professionnels
Territoire Innovation
Partage Recettes
Crèches Saveur Service public
BioProduits Repas
Qualité Goût Siqo
Prestation Circuit court
Menus Cuisine
Équilibre alimentaire Restauration
Périscolaire collective
Environnement

LE MOT DU PRÉSIDENT

Ce rapport d'activité présente les actions et événements marquants de l'année 2024.

2024, dernière année avant le **passage au réemploi**. Depuis le mois de décembre 2024, et jusqu'à l'été 2025, **la cuisine centrale du Syrec est temporairement fermée pour travaux** afin de permettre la transition vers les contenants réemployables.

Le Syrec confirme son objectif de **redémarrer au cœur d'un système de réemploi circulaire dès la rentrée scolaire 2025**, conformément aux lois EGAlim et AGEC. Nous serons ainsi parmi les premières cuisines centrales de France à mettre le réemploi au cœur de notre système de production.

D'un point de vue économique, après ces trois dernières années marquées par une inflation record, nous observons **une relative stabilité de nos dépenses de fonctionnement** entre 2023 et 2024.

Malgré ce contexte, le Syrec a fait le choix de maintenir son objectif **d'acheter des produits bénéficiant d'un Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) à hauteur de 48%**. La part de **produits issus de l'agriculture biologique**, auxquels nous sommes fortement attachés, a été notamment **de 31%** alors que la loi ne donne comme objectif que 20%.

Pour la deuxième année, le Syrec a signé une **convention de partenariat avec la métropole du Grand Paris et le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France (GAB IdF)**. Nous avons également participé aux événements des villes adhérentes comme la **Fête du Pain** à Gennevilliers ou la **Semaine de ma Santé** à Villeneuve la Garenne.

La SEMELOG a poursuivi son développement avec son installation dans ses locaux de Villeneuve-la-Garenne et la nomination de son nouveau Directeur Général : Gilbert Branchet.

En 2024, le Syrec a donc poursuivi sa mission de service public en fournissant à l'ensemble de ses convives une alimentation toujours plus saine, durable et respectueuse de l'environnement.

Bonne lecture à toutes et tous.

Philippe Clochette,
Président du Syrec
Maire adjoint de Gennevilliers

I. PRÉSENTATION DU SYREC

Les missions de l'établissement public 8

L'aire territoriale des 4 villes adhérentes 9

Les instances et l'exécutif intercommunal 9

II. PRESTATIONS RÉALISÉES ET RESSOURCES DÉPLOYÉES

Le contexte économique 13

L'évolution des achats de denrées alimentaires 13

Les prestations réalisées 16

Répartition des prestations par ville 16

Répartition des prestations par type de convives 16

Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires 17

Évolution et répartition du portage de repas à domicile 17

Les ressources financières 18

Les recettes 18

Les dépenses 19

L'état de la dette 19

Les ressources humaines 20

L'évolution des effectifs 20

La pyramide des âges 20

Le développement des compétences de nos agents 21

La poursuite de l'atelier Recherche & Développement 21

Favoriser l'insertion professionnelle des jeunes 21

III. DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC

Lutter contre le gaspillage alimentaire : des efforts récompensés

- Le groupe de travail intercommunal
- La mise en œuvre des actions prioritaires
- Les campagnes de pesées
- La valorisation des excédents alimentaires

23

23

23

23

23

Optimiser notre consommation énergétique

24

Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

- La montée en gamme des approvisionnements alimentaires
- Lauréat de l'appel à projet Grand Paris - GAB IdF

25

25

26

Privilégier le lien avec les usagers

- Les actions pédagogiques à destination des enfants
- Le Grand Repas
- La participation aux événements des villes adhérentes

27

27

28

30

IV. LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Tremplin

32

La démarche de transition

32

La Semelog

33

DOCUMENTS ANNEXES

35

PRÉSENTATION DU SYREC

Syrec
CUISINE
CENTRALE

Les missions de l'établissement public

Le Syrec, Syndicat pour la Restauration Collective, est un **Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI)** de type **Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)** sans fiscalité propre. Les villes adhérentes confient à l'établissement l'exploitation de son unité de production, la fabrication, et la livraison des repas pour la restauration collective des publics scolaires, des personnes âgées ou d'autres publics pouvant relever de la compétence des villes.

La raison d'être du Syrec est dans la volonté commune des villes adhérentes de consolider le choix du service public pour l'exécution de la restauration collective via la coopération intercommunale, mais aussi d'être un acteur public innovant de la restauration collective.

L'aire territoriale des 4 villes adhérentes

Gennevilliers ■
Saint-Ouen-sur-Seine ■
Villepinte ■
Villeneuve-la-Garenne ■

La population de l'aire territoriale est officiellement établie à **169 628 habitants**.

(source INSEE 2022)

Gennevilliers
51 082

Saint-Ouen-sur-Seine
53 164

Villepinte
39 748

Villeneuve-la-Garenne
25 634

Les instances et l'exécutif intercommunal

Organe délibérant de l'établissement, le comité syndical vote les affaires qui sont de sa compétence. Conformément aux statuts du Syndicat, l'exécutif du Syrec est composé de **10 élus titulaires et 10 élus suppléants** issus des Conseils municipaux des communes membres.

La représentation des villes est définie **proportionnellement au nombre de repas livrés**. Ainsi, les villes de Gennevilliers et de Saint-Ouen-sur-Seine comptent respectivement 3 élus titulaires et 3 suppléants, et les communes de Villepinte et Villeneuve-la-Garenne comptent 2 élus titulaires et 2 suppléants. **La composition du Comité Syndical a été renouvelée en octobre 2021**, suite à l'adhésion de la ville de Villeneuve-la-Garenne (voir l'organigramme page suivante).

Les élu(e)s du Comité Syndical

installé le 20 octobre 2021

Corinne
LE MOIL

1^{ère}
Vice-Présidente

Villepinte

Philippe
CLOCHETTE

Président

Gennevilliers

Martine
VALLETON

*Déleguée
titulaire*

Villepinte

Yasmina
ATTAF

*Déleguée
titulaire*

Gennevilliers

Isabelle
MASSARD

*Déleguée
titulaire*

Gennevilliers

Maryline
VAUBAN

*Déleguée
suppléante*

Villepinte

Gérard
LE MOIL

*Délegué
suppléant*

Villepinte

Anne-Laure
PEREZ

*Déleguée
suppléante*

Gennevilliers

Richard
MERRA

*Délegué
suppléant*

Gennevilliers

Céline
LANOISELÉE

*Déleguée
suppléante*

Gennevilliers

- Gennevilliers ■
- Saint-Ouen-sur-Seine ■
- Villepinte ■
- Villeneuve-la-Garenne ■

Dina DEFFAIRI-SAISSAC
2^e
Vice-Présidente
Saint-Ouen-sur-Seine

Khady FOFANA
3^e
Vice-Présidente
Villeneuve-la-Garenne

Steve LARRANAGA
Délegué titulaire
Saint-Ouen-sur-Seine

Héloïse CLAUDÉ
Déleguée titulaire
Saint-Ouen-sur-Seine

Pascal PELAIN
Délegué titulaire
Villeneuve-la-Garenne

Florent SEVIN
Délegué suppléant
Saint-Ouen-sur-Seine

Sidonie Baignères
Déleguée suppléante
Saint-Ouen-sur-Seine

Sabrina Decanton
Déleguée suppléante
Saint-Ouen-sur-Seine

Joanna Mohamed
Déleguée suppléante
Villeneuve-la-Garenne

Larbi Ouhammou
Délegué suppléant
Villeneuve-la-Garenne

PRESTATIONS RÉALISÉES ET RESSOURCES DÉPLOYÉES

I Le contexte économique

Après ces trois dernières années marquées par **une inflation record**, nous observons **une relative stabilité de nos dépenses de fonctionnement** entre 2024 et 2023. Celles-ci n'ont en effet progressé que de **+ 3.40%** par rapport aux sommes inscrites au Budget Primitif 2024 (BP 2024) :

- Dépenses de fonctionnement prévues (BP 2024) : **11 903 000 €**
- Dépenses réelles de fonctionnement réalisées (CA 2024) : **12 307 803.16 €**

Certains postes ont progressé, comme **les charges de personnel à la suite de la revalorisation du point d'indice**. D'autres en revanche sont venus compenser cette hausse grâce à la **reprise de contrats directs** avec nos fournisseurs, comme la maintenance.

Les prix de l'énergie se sont quelque peu stabilisés, mais nous devons prendre en compte ces éléments conjoncturels dans nos maquettes budgétaires. En effet, même si notre consommation est stable, les prix ne reviendront pas à ceux d'avant l'inflation.

Évolution des dépenses en matière de fluides depuis 2021

	2021	2022	2023	2024
Eau	18 000 €	18 254 €	19 011 €	19 358 €
Électricité	121 500 €	139 006 €	277 145 €	282 492 €
Gaz	57 000 €	58 747 €	125 032 €	65 451 €
Carburant	25 000 €	33 190 €	32 395 €	34 473 €
Total :	121 000 €	249 197 €	453 483 €	401 774 €

Electricité et gaz : comparaison entre prévisionnel et réalisation

	Réalisation 2023	Prévision BP 2024	Réalisation 2024	Différence BP / réalisation
Électricité	277 145 €	255 000 €	282 492 €	+ 10,78 %
Gaz	125 032 €	80 000 €	65 451 €	- 18,19 %

Évolution de la consommation en kWh

Notre structure étant **fermée pour travaux dès décembre 2024**, la consommation énergétique a été très faible durant ce mois (hormis le carburant).

Les travaux de restructuration de l'unité de production qui ont démarré en décembre 2024 et les réflexions sur les mesures à prendre en matière d'énergie devraient avoir un impact positif sur ces coûts dans le futur.

L'évolution des achats de denrées alimentaires

Les denrées alimentaires représentent **54.79% de nos dépenses totales de fonctionnement** et demeurent notre dépense la plus importante. **441 037,52 € d'achats de repas ont été effectués auprès d'autres syndicats** durant le mois de décembre, du fait de la fermeture pour travaux.

	Prévision BP 2024	Réalisation 2024	Différence BP/réalisation
	6 300 000 €	6 743 775 €	+ 7,04 %

Évolution de la dépense alimentaire moyenne par repas

* Le faible nombre de repas ne permet pas d'économies d'échelle et certains achats pour anticiper la rentrée scolaires sont comptabilisés en août

Bien que les dépenses alimentaires soient en hausse de + 7.04% par rapport à celles prévues au BP 2024, le Syrec a tenu à **maintenir son objectif d'approvisionnement en produits bio et autres Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) à hauteur de 50 %** en valeur d'achat.

Exemples significatifs de la part de produits bio et Siqo*
par types de produits et/ou lot

Riz, pâtes, lentilles et blé

Œufs

Poisson

Volaille

Viande

Pizzas fraîches

* Sauf rupture exceptionnelle de stock

I Les prestations réalisées

› Répartition des prestations totales par ville en nombre de repas

	Prévisions 2024	Réalisations 2024	Différence	Part de la prestation totale
Gennevilliers <small>AUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE</small>	854 940	777 752	- 9,03 %	30,56 %
SAINT-OUEN-SUR-SEINE	874 930	856 539	- 2,10 %	33,65 %
VILLE DE ILLEPEINTE	476 102	484 376	+ 1,74 %	19,03 %
VILLENEUVE la-GARENNE	385 024	426 406	+ 10,75 %	16,75 %
Nombre total de repas :	2 590 996	2 545 073		

› Répartition des prestations par type de convives

› Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires par ville en nombre de repas

	Public	Prévisions 2024	Réalisations 2024	Différence
écoles maternelles et élémentaires	579 510	541 195	- 6,61 %
	Accueils de loisirs	143 510	117 058	- 18,43 %
écoles maternelles et élémentaires	608 280	594 593	- 2,25 %
	Accueils de loisirs	164 980	158 725	- 3,79 %
écoles maternelles et élémentaires	379 490	383 357	+ 1,02 %
	Accueils de loisirs	56 500	54 010	- 4,41 %
écoles maternelles et élémentaires	258 245	297 021	+ 15,02 %
	Accueils de loisirs	57 065	49 166	- 13,84 %

› Évolution et répartition du portage à domicile par ville en nombre de repas

Pour l'ensemble des 3 villes bénéficiant du portage à domicile, la tendance est à la hausse pour les villes de VillepinTE et Villeneuve-la-Garenne, très légère baisse sur la ville de Gennevilliers.

	Prestations 2023		Prestations 2024	
	Moyenne midi	Moyenne midi et soir	Moyenne midi	Moyenne midi et soir
62	53	59	52
24	12	31	14
3	23	5	25
Nombre total de repas :	89	88	95	91

I Les ressources financières

› Les recettes

Nos recettes en **ventes de repas et cession de marchandises** représentent **88,33 %** de nos recettes réelles de fonctionnement.

Les recettes inscrites au Budget Primitif en vente de repas et cessions de marchandises étaient de **12 607 500 €**, la réalisation est de **12 937 190,79 €**, soit un **résultat de +329 690,79€ €** par rapport au BP.

Les recettes prévues ont été réalisées, avec une hausse sur les villes de Villepinte et Villeneuve La Garenne.

Poste	Montant
Excédent 2023 :	1 412 531,30 €
Ventes de repas et cessions de marchandises :	12 937 190,79 €
Autres recettes :	297 153,14 €*
Recettes de fonctionnement réalisées :	14 646 875,23 €

* dont 212 050,11€ d'aides versées par l'UE via FranceAgriMer pour l'achat de fruits, crudités et produits laitiers bio

Comparatif entre la prévision et la réalisation par ville

	Prévisions 2024	Réalisation 2024
Gennevilliers	4 280 000 €	4 221 578,46 €
SAINT-OUEN-SUR-SEINE	4 245 000 €	4 202 937,73 €
VILLE DE VILLEPINTE	2 258 000 €	2 401 020,97 €
VILLENEUVE La GARENNE	1 819 000 €	2 062 612,43 €
Autres repas, dont la crèche parentale Les Microdoniens	5 500 €	19 120,61 €

› Les dépenses

Étant donné le contexte économique tendu et après trois années difficiles, le SYREC a travaillé à **contenir le plus possible ses dépenses** en agissant notamment sur le levier de **la lutte contre le gaspillage alimentaire** et **les modifications de menus**.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **12 307 803,16 €**.

Poste	Montant	Part des dépenses totales
Dépenses alimentaires :	6 743 775,05 €	54,79 %
Charges de personnel :	3 656 273,37 €	29,71 %
Dépenses d'ordre général : <i>(maintenance, fluides, fournitures, contrats...)</i>	1 402 234,06 €	11,39 %
Intérêts emprunts :	325 149,22 €	2,64 %
Charges de gestion et d'équipement et dépenses exceptionnelles :	180 371,46 €	1,47 %
Dépenses de fonctionnement :	12 307 803,16 €	

Le compte administratif 2024 présente un résultat excédentaire de :

+ 1 543 043,48 € en fonctionnement
+ 3 900 381,94 € en investissement

Ces montants importants sont justifiés par le besoin de trésorerie activé pour les travaux de réhabilitation de l'outil de production en 2025.

› L'état de la dette

Données rétrospectives en k€ par CA	2020	2021	2022	2023	2024
Dépenses réelles nettes : <i>(sans charges exceptionnelles et intérêts de la dette)</i>	6 987	8 748	10 980	11 977	11 979
Recettes réelles courantes :	7 227	10 706	11 604	14 570	13 234
Épargne de gestion :	240	1 958	624	1 593	1 255
Intérêts de la dette :	311	298	286	273	325
Épargne brute :	- 71	1 660	338	1 320	930
Remboursement capital de la dette :	401	414	426	439	539
Épargne nette :	- 472	1 246	- 88	881	391
Ratio d'endettement :	- 139	6	27	7	12
Encours de la dette* : <i>(au 31 décembre de l'année N)</i>	9 873	9 459	9 032	8 593	11 554

* Réparti sur 3 emprunts de 2 000 000€ (jusqu'en 2027), 10 200 000€ (jusqu'en 2042) et 3 500 000€ (jusqu'en 2044)

I Les ressources humaines

› L'évolution des effectifs

Le Syrec compte **65 agents au 31 décembre 2024**. Ces postes sont répartis sous **4 directions** : la Direction Générale, la Direction des Ressources Humaines, la Direction de l'Exploitation et la Direction Qualité.

À la suite du **départ de plusieurs collaborateurs** au cours de l'année 2024, la décision a été prise de ne pas effectuer les recrutements sur les postes vacants dans **l'attente de la nouvelle organisation** qui sera mise en place à la réouverture de la cuisine.

Néanmoins, une **nouvelle organisation du secteur allotissement transport** a été mise en place en 2024 pour anticiper l'évolution importante des pratiques de travail liée à **la suppression des contenants plastiques à usage unique et à l'emploi de nouveaux contenants réemployables**.

› La pyramide des âges

L'âge moyen des agents sur un emploi permanent est de **45,6 ans** en 2024 (en légère hausse), avec un âge moyen de 50 ans pour les femmes et de 45 ans pour les hommes.

20 %
des agents ont
moins de 35 ans

41,5 %
des agents ont
plus de 50 ans

› Le développement des compétences

Le Syrec a souhaité **poursuivre les formations à destination de ses cadres** afin d'initier la démarche **Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)**. En 2024, **8 encadrants intermédiaires** ont participé à ce module de formation.

En parallèle, les **Directeurs et Chefs de service** ont participé à une formation ayant pour objectif d'**uniformiser leur méthodologie de projet afin d'optimiser le pilotage des activités du Syrec**. **11 cadres** ont ainsi été formés.

Enfin, les **12 agents Sauveteurs Secouristes au Travail (SST)** ont effectué leur formation de recyclage afin de mettre à jour leurs compétences en matière de prévention et d'intervention.

Atelier de travail en sous-groupe dans le cadre de la formation dédiée à la démarche RSE

› La poursuite de l'atelier Recherche & Développement

Dans le cadre du passage aux contenants réemployables et depuis la fin de l'année 2021, cet **atelier du Service Production** s'affaire, avec une équipe dédiée, à **mener des expérimentations** afin de mesurer les impacts de ce nouveau mode de conditionnement.

L'objectif est d'**évaluer dans le temps les incidences sur l'organisation**, tant au sein du Syrec que dans les restaurants satellites.

› Favoriser l'insertion professionnelle des jeunes

Le Syrec poursuit son partenariat avec différentes écoles préparant des lycéens ou étudiants aux **métiers de la qualité, de la logistique et de l'administration**. Ainsi, **7 jeunes ont été accueillis en stage** par les services du Syrec en 2024.

DE MULTIPLES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC

I Lutter contre le gaspillage alimentaire des efforts récompensés

› Le groupe de travail intercommunal

Le groupe de travail intercommunal dédié au gaspillage alimentaire s'est réuni deux fois entre juin et octobre. Ce lieu d'échange et de partage d'expérience a vu émerger des projets, notamment pédagogiques. Le Syrec s'est inspiré des retours de terrain pour mettre en place ses actions d'accompagnement. Ces réunions très riches reprendront en 2025 pour accompagner la réouverture du Syrec.

› La mise en œuvre des actions prioritaires

À la suite du diagnostic du gaspillage réalisé dans les offices, des orientations ont été fixées par les élus avec un objectif de réduction du gaspillage de 50% d'ici la fin 2025. Pour cela, les actions prioritaires identifiées en 2023 ont été mises en œuvre en 2024 :

- **Travailler sur la qualité des repas** avec des retours qualité de la part des enfants ;
- **Accompagner les agents** : conseils de réchauffe, sensibilisation, pédagogie, etc ;
- **Réduire les écarts d'effectifs** : optimiser les procédures de commande au sein des villes avec l'aide du Syrec.

› Les campagnes de pesées

Deux campagnes de pesées des poubelles de biodéchets dans les offices scolaires ont été réalisées en 2024.

- La première campagne (janvier et février) a fait apparaître une baisse de 6,3 % du gaspillage alimentaire par rapport à la campagne précédente :

Moyenne en kg/repas	Gennevilliers	St-Ouen-sur-Seine	Villeneuve-la-Garenne	Villepinte	Total
Résultat 2023 :	0,101	0,092	0,101	0,141	0,106
T1 2024 :	0,096	0,086	0,091	0,135	0,099
Écart :	- 4,6 %	- 6,5 %	- 10,1 %	- 4,5 %	- 6,3 %

- La seconde campagne (4 au 15 novembre) ne donne pas de résultat aussi satisfaisant compte tenu à la fois de sa durée (deux fois plus courte que la précédente) et de la période (pré-fermeture de l'outil de production du Syrec).

› La valorisation des excédents alimentaires

Depuis le 1^{er} février 2023, Excellents Excédents récupère régulièrement des 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 ainsi été sauvés de la poubelle soit 7094 portions.

I Optimiser la consommation d'énergie

Un audit énergétique du Syrec a été réalisé début 2024. Il a mis en évidence **des solutions de réductions et d'optimisation des consommations énergétiques** (eau chaude sanitaire, électricité, gaz, etc.).

De premières interventions vont avoir lieu durant la fermeture temporaire pour travaux en 2025 comme l'installation d'**une nouvelle centrale frigorifique** plus performante et récupératrice de chaleur.

Le Syrec valorisera désormais la chaleur générée par la production de froid

Offrir une alimentation toujours plus durable

Poursuivant sa mission de service public en fournissant à ses convives une alimentation plus saine et respectueuse de l'environnement, le Syrec s'est engagé sur de nombreux chantiers au sein de sa cuisine centrale et avec l'ensemble de ses villes adhérentes. Malgré une inflation record en 2022 et 2023, ces chantiers ont pu avancer et même s'accélérer, comme la transition vers le réemployable.

La montée de gamme des approvisionnements alimentaires

Malgré un contexte économique difficile, le Syrec poursuit son ambition d'améliorer, chaque année, la qualité des repas servis.

En 2024, le Syrec a présenté dans ses menus **48 % de produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)**, dont **31% issus de l'agriculture biologique**, conformément aux exigences de la loi EGalim.

Le Syrec poursuit également sa démarche d'amélioration continue de la prestation proposée, avec **davantage de composantes faites maison** et le développement constant de **nouvelles recettes** notamment végétariennes puisque **deux repas végétariens sont servis par semaine**.

Dans cette optique, **tous les restaurants scolaires sont labellisés Ecocert En Cuisine niveau 1** depuis 2020, bien que nos résultats se rapprochent sensiblement du niveau 2. Notre objectif est d'atteindre ce niveau.

Le bio représente 31 % des achats

› Lauréat de l'appel à projet Grand Paris - GAB IdF

Pour la deuxième année, le Syrec a signé **une convention de partenariat** avec la Métropole du Grand Paris et le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France (GAB IdF).

Cette convention prévoit la mise en œuvre d'un **programme d'actions dont l'objectif est de renforcer l'accompagnement des collectivités territoriales**, mairies et intercommunalités, en les formant et en leur apportant des éléments de méthode susceptibles d'identifier les blocages et activer les bons leviers afin de **répondre durablement aux enjeux écologiques**.

Le Syrec a été accompagné par le GAB IdF pour **préparer ses futurs marchés publics d'achat de denrées alimentaires bios et locales**. Cet accompagnement a porté principalement sur **les axes suivants** :

- **Le sourcing** de producteurs bios et locaux ;
- **Le conseil et l'expertise technique** ;
- **L'accompagnement juridique**.

Le Syrec lauréat de l'appel à projet de la Métropole du Grand Paris et du GAB IdF. La cérémonie des diplômes s'est déroulée au Salon International de l'Agriculture.

Le projet

I Privilégier le lien avec les usagers

➤ Les actions pédagogiques à destination des enfants

Les menus à thème

Le Syrec a consacré les menus à thème de l'année aux **Jeux Olympiques**. Durant les 5 premiers mois, chacun des 5 continents représentés par les anneaux olympiques a été mis à l'honneur à travers **le portrait de l'un de ses jeunes athlètes**.

Ce thème récurrent a été l'occasion de **faire voyager les papilles** des enfants autour du monde et de leur partager **le parcours de jeunes inspirants**. L'un des menus a notamment été consacré aux jeux paralympiques.

Enfin, le menu de la rentrée a permis de revenir sur les sportifs français qui ont fait vibrer ces JO.

En attendant les Jeux Olympiques
1 anneau, 1 continent

Jeudi 18 janvier 2024

Menu

- Salade brésilienne 🍌
- Poisson à la mexicaine 🍌
- Riz aux haricots rouges 🍌
- Vache qui rit 🍌
- Brownie 🍌

L'Amérique

Portrait of a young athlete: A young person is shown performing a trick on a skateboard.

En attendant les Jeux Olympiques
1 ANNEAU, 1 CONTINENT

JEUDI 8 FEVRIER 2024

MENU

- Nems aux légumes
- Nouilles sautées au bœuf ou Nouilles sautées au tofu
- Yaourt nature 🍌
- Salade de fruits exotiques 🍌

L'ASIE

Portrait of a young athlete: A young person is shown in a red shirt, possibly a martial artist.

En attendant les Jeux Olympiques
1 ANNEAU, 1 CONTINENT

JEUDI 21 MARS 2024

MENU

- Salade marocaine 🍌
- Poisson Yassa 🍌
- Riz pilaf 🍌
- Yaourt aromatisé
- Pâtisserie orientale

L'AFRIQUE

Portrait of a young athlete: A young person is shown in a white and red uniform, possibly a runner.

En attendant les Jeux Olympiques
1 anneau, 1 continent

Jeudi 25 avril 2024

Menu

- Salade de pâtes 🍌 à l'italienne 🍌
- Croque-monsieur ou Croque-fromage
- Salade verte
- Yaourt à la grecque
- Pastel de nata

L'EUROPE

Portrait of a young athlete: A young person is shown in a blue and white uniform, possibly a gymnast.

En attendant les Jeux Olympiques
1 anneau, 1 continent

Jeudi 30 mai 2024

Menu

- Filet de poisson à la tahitienne sauce curry coco 🍌
- Riz pilaf 🍌
- Fromage blanc 🍌
- Fruit 🍌

L'Océanie

Portrait of a young athlete: A young person is shown surfing.

En attendant les Jeux
Les Jeux paralympiques

Jeudi 27 juin 2024

Menu

- Concombre 🍌
- Steak haché 🍌 ou Pané de blé épinards
- Frites - ketchup
- Yaourt 🍌
- Paris-Brest

Hommage à notre Délégation paralympique

Portrait of a young athlete: A young person is shown on a bicycle.

Jeux Olympiques et Paralympiques 2024
ILS NOUS ONT FAIT VIBRER !

Jeudi 26 SEPTEMBRE 2024

MENU

- Salade marocaine 🍌
- Poisson à la tahitienne 🍌
- Riz pilaf 🍌
- Yaourt à la grecque
- Brownie

COCORICOOOO! MERCI

Portrait of a young athlete: A young person is shown in a red and white uniform, possibly a cyclist.

La Semaine du Goût

Du **14 au 18 octobre**, nous avons pris part à cet **événement national incontournable dédié à l'éducation au goût**. Notre thème, **La Farandole des gourmands**, a permis à nos équipes de faire découvrir aux enfants **cinq desserts emblématiques** de la cuisine française.

› Le Grand Repas

Le **3 octobre**, nous avons participé au **Grand Repas**. Ce concept, **créé par Emmanuel Hervé**, propose une fois par an aux acteurs de la restauration collective et traditionnelle de confectionner **un menu commun aux habitants d'un même territoire** à partir de produits locaux et de saison.

Les Chefs des cuisines centrales de Tables Communes, de la ville de Saint-Denis et du Syrec, respectivement **Olivier Bernard**, **Fabrice Périal** et **Alex Hourson**, ont été épaulés pour élaborer ce repas unique par **David Rathgeber**, Chef du restaurant gastronomique **L'Assiette**, dans le XIV^e arrondissement de Paris. Au menu carottes multicolores avec émulsion orange-pamplemousse, émincé de volaille au jus de châtaigne et cake au citron.

De gauche à droite, les Chefs Fabrice Périal, Olivier Bernard, David Rathgeber et Alex Hourson

« Le rôle de la restauration collective publique est essentiel. C'est l'éducation au goût, la découverte des saveurs, de l'émotion et de la créativité. Cela permet également d'apporter à tous les enfants une alimentation équilibrée.

(...) J'ai rencontré, pour le Grand Repas, des Chefs passionnés, talentueux, créatifs. Je suis admiratif de leur travail au quotidien. Ils essaient toujours de faire du bon avec un nombre de contraintes ahurissant. Bravo à eux ! »

David Rathgeber, Chef du restaurant gastronomique L'Assiette

› La participation aux événements des villes adhérentes

La Fête du pain de Gennevilliers

Le Syrec a participé à la **Fête du pain** organisée en mai par la ville de Gennevilliers. L'occasion pour une partie de nos équipes d'échanger avec les nombreux visiteurs autour des **bonnes pratiques anti-gaspi liées au pain**. Au menu : trucs et astuces pour conserver son pain, comment le raviver ainsi que des recettes gourmandes faciles à réaliser.

Les petits gourmands de Gennevilliers venus déguster les crumbles anti gaspis du Syrec

La Semaine de ma santé de Villeneuve-la-Garenne

À l'invitation de la ville de Villeneuve la Garenne, le Syrec a participé au mois de juin à **La Semaine de ma santé**. Nos équipes ont animé **un atelier Santé environnementale**. Les agents présents ont échangé avec les nombreux visiteurs (petits et grands) autour de **solutions contre le gaspillage alimentaire**. Le tout, accompagné de délicieux **crumbles et cookies anti gaspi** à déguster.

Les jeunes habitants de Villeneuve-la-Garenne, très intéressés par la recette des cookies anti gaspis

IV

LA TRANSITION VERS LES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

De multiples actions ont été entreprises pour relever les défis posés par les lois EGalim et Agec, à savoir la fin de l'utilisation de contenants plastiques pour la cuisson, le réchauffage et service des plats dès le 1^{er} janvier 2025. Le Syrec est à l'initiative de deux entités précurseuses dédiées.

I Tremplin

Afin de trouver des alternatives aux conditionnements à usage unique, **six grandes cuisines centrales dont le Syrec** (Tables Communes, LA cuisine Bordeaux-Mérignac ex SIVU Bordeaux-Mérignac, les villes de Nantes, Rennes et Toulouse) **ont créé le groupement de commandes Tremplin**, rejointes depuis 2022 par le Département de Seine-Saint-Denis, les villes de Tours, Grenoble et Le Mans, le SIVU des 4 Fourchettes et la Semelog en 2023.

L'objectif de Tremplin est également d'**accompagner les industriels dans leurs recherches de solutions adaptées** aux contraintes de la restauration collective et à la réglementation. Dans cet esprit, les appels d'offre ont permis de sélectionner des sociétés expertes dans les **différents domaines** impactant pour le réemploi comme la fourniture de **contenants inox et verre**, les **systèmes d'automatisation**, les **systèmes de traçabilité**, les **solutions ergonomiques** et le **matériel de stockage**.

I La démarche de transition

Depuis novembre 2021, **une expérimentation est menée dans quatre écoles pilotes**, une école par ville adhérente. Les repas sont **livrés en bacs gastronomes inox** pour identifier les contraintes et opportunités sur le terrain.

Concernant **le portage de repas à domicile**, des travaux de recherche pour la mise en place des contenants réemployables sont toujours à l'œuvre pour **identifier la solution la plus adaptée** à cette prestation particulière.

L'expérimentation dans les écoles s'est poursuivie en 2024 avec les solutions de contenants réemployables et de traçabilité retenus.

À partir de décembre 2024, et jusqu'à l'été 2025, la cuisine centrale du Syrec sera temporairement **fermée pour travaux** afin de permettre la transition vers les contenants réemployables. Cette transition nécessite de transformer l'équipement et l'organisation du site actuel pour **mettre en place la boucle du réemploi**. En effet, le Syrec sera **au cœur de la future organisation** en assurant à la fois la récupération des contenants propres auprès de la laverie mutualisée, la collecte des contenants sales dans les écoles et leur réacheminement vers la laverie pour être nettoyés (voir schéma page suivante).

Pour **assurer la continuité du service public pendant les travaux**, les repas sont produits par d'**autres cuisines centrales publiques franciliennes** : Tables Communes pour Gennevilliers, le SIVOM Stains-Pierrefitte pour Saint-Ouen-sur-Seine et la cuisine centrale d'Aulnay-sous-Bois pour Villepinte. Une partie des équipes du Syrec produit les repas de Villeneuve-la-Garenne dans les locaux du SIVU Co.Cli.Co. Enfin, **l'administration du Syrec s'est installée dans les locaux de la Semelog**, à Villeneuve-la-Garenne.

Nous profitons de ce rapport d'activité pour **remercier les collectivités partenaires** qui permettent d'assurer la continuité du service public pendant les travaux.

Cette transition est soutenue financièrement par l'ADEME, la Région Ile-de-France et Citéo Pro, éco-organisme en charge de la responsabilité élargie des producteurs de déchets issus de la restauration collective

Le Syrec sera au cœur de la boucle du réemploi :

I La Semelog

La Semelog apporte une solution innovante aux défis que représentent l'acquisition, le lavage, le stockage, le circuit logistique et la traçabilité des contenants réemployés. Ainsi, cette Société d'Économie Mixte Locale (SEML) a pour mission d'apporter une solution logistique concrète à la mutation de la restauration collective publique vers le zéro plastique.

À l'initiative du Syrec et de Tables Communes, la Semelog mobilise un ensemble de partenaires publics (Syrec, Tables Communes, le Département Seine-Saint-Denis, les communes de Saint-Denis et Nanterre, les SIVU Siplarc et Co.Cli.Co) et privés (la Caisse des Dépôts et Consignations, Safia Coulbault Consulting et Crédit Mutuel Arkea).

La Semelog s'est installée dans ses locaux à Villeneuve-la-Garenne fin 2024 et ouvrira ses portes en 2026. Son Président est Pascal Pelain, Maire de Villeneuve-la-Garenne, et son Directeur Général est Gilbert Branchet.

Gilbert Branchet
Directeur Général
de la Semelog

La Semelog, ce sera :

- Plus de 130 000 pièces lavées chaque jour grâce au choix d'une robotisation avancée
- Un investissement initial de 200 000 bacs, achetés via Tremplin
- 9 tunnels de lavage dont la longueur pourra atteindre 20m
- Une pression jusqu'à 10 bar pour garantir une efficacité de lavage même 5 jours après utilisation tout en respectant la cadence de 37 bacs par minute
- Une traçabilité et des circuits logistiques optimisés
- 70 emplois créés dont 60 issus de l'insertion

Ce centre mutualisé de lavage et de gestion de proximité est une première en France !

DOCUMENTS ANNEXES

Les délibérations du Comité syndical en 2024

Comité syndical du 28 mars 2024

- 2024/03.28 - 01** Finances - fixation du montant maximum d'emprunts autorisé par le comité syndical au Président du Syrec
- 2024/03.28 - 02** Ressources humaines - mandat donné au CIG Petite Couronne pour la négociation de conventions de participation en matière de protection sociale complémentaire à compter du 1^{er} janvier 2026
- 2024/03.28 - 03** Ressources humaines - approbation de la convention d'adhésion à la mission d'interim territoriale du CIG Petite Couronne et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/03.28 - 04** Ressources humaines - création d'effectif dans la filière administrative
- 2024/03.28 - 05** Ressources humaines - mise à jour du tableau des effectifs au 1^{er} avril 2024

Comité syndical du 25 juin 2024

- 2024/06.25 - 01** Finances - approbation du compte de gestion de l'année 2023
- 2024/06.25 - 02** Finances - approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2023
- 2024/06.25 - 03** Direction générale - approbation du rapport d'activité du Syrec de l'année 2023
- 2024/06.25 - 04** Finances - vote du budget supplémentaire 2024
- 2024/06.25 - 05** Finances - approbation de l'avenant n°1 à la convention d'adhésion au groupement de commandes Synergie commune et autorisation donnée au Président à signer les documents s'y afférant
- 2024/06.25 - 06** Direction générale - information relative aux décisions prises par Monsieur le Président du Syrec depuis le 1^{er} janvier 2024
- 2024/06.25 - 07** Direction générale - approbation de la convention de coopération intercommunale entre le syndicat Tables communes et le syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/06.25 - 08** Direction générale - approbation de la convention de coopération intercommunale entre la ville d'Aulnay-sous-bois et le Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/06.25 - 09** Ressources humaines - approbation de la convention portant adhésion au service Ergonomie et ingénierie de la prévention des risques professionnels du centre interdépartemental de gestion de la Petite Couronne pour l'inspection et le conseil en prévention des risques professionnels et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention

Comité syndical du 17 octobre 2024

- 2024/10.17 - 01** Direction générale - approbation de la candidature à l'appel à manifestation d'intérêt citeo/adelphe « collecte et réemploi des professionnels de la restauration (sppgd) » et autorisation donnée au Président à signer le contrat afférant ainsi que ses annexes
- 2024/10.17 - 02** Direction générale - approbation de la convention de partenariat avec la métropole du Grand Paris pour le projet « Restauration collective bio et locale » et autorisation donnée au Président à la signer ainsi que ses annexes
- 2024/10.17 - 03** Direction générale - approbation de la candidature à l'appel à projet citeo pro « encore plus de réemploi » et autorisation donnée au Président à signer le contrat afférant ainsi que ses annexes
- 2024/10.17 - 04** Direction générale - approbation de la convention de coopération intercommunale entre le Sivom Stains/Pierrefitte et le Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention

- 2024/10.17 - 05** Direction générale - approbation de la rémunération des représentants du Syrec en qualité d'administrateur de la seml Semelog
- 2024/10.01 - 06** Ressources humaines - information relative au rapport social unique de l'année 2023
- 2024/10.17 - 07** Ressources humaines - créations des effectifs dans les filières administrative et technique au 1^{er} novembre 2024
- 2024/10.17 - 08** Ressources humaines - mise à jour du tableau des effectifs au 1^{er} novembre 2024

Comité syndical du 26 novembre 2024

- 2024/11.26 - 01** Finances - présentation du rapport d'orientation budgétaire de l'année 2025
- 2024/11.26 - 02** Finances - décision modificative n°1 après le budget supplémentaire 2024
- 2024/11.26 - 03** Direction générale - approbation de la candidature à l'appel à manifestation d'intérêt citeo/adelphe « collecte et réemploi des professionnels de la restauration (sppgd) » et autorisation donnée au Président à signer le contrat afférant ainsi que ses annexes
- 2024/11.26 - 04** Direction générale - approbation de la convention de partenariat avec la métropole du Grand Paris pour le projet « restauration collective bio et locale » et autorisation donnée au Président à la signer ainsi que ses annexes
- 2024/11.26 - 05** Direction générale - approbation de la candidature à l'appel à projet citeo pro « encore plus de réemploi » et autorisation donnée au Président à signer le contrat afférant ainsi que ses annexes
- 2024/11.26 - 06** Direction générale - approbation de la convention de coopération intercommunale entre le Sivom Stains/Pierrefitte et le Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/11.26 - 07** Direction générale - approbation de la convention de sous-occupation des locaux du sivu Coclico au profit du Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/11.26 - 08** Direction générale - approbation de la convention de mise à disposition de locaux entre la seml Semelog et le Syrec et autorisation donnée à Monsieur le Président à signer cette convention
- 2024/11.26 - 09** Direction générale - approbation de la rémunération des représentants du Syrec en qualité d'administrateur de la seml Semelog
- 2024/11.26 - 10** Ressources humaines - information relative au rapport social unique de l'année 2023
- 2024/11.26 - 11** Ressources humaines - créations des effectifs dans les filières administrative et technique au 1^{er} décembre 2024
- 2024/11.26 - 12** Ressources humaines - mise à jour du tableau des effectifs au 1^{er} décembre 2024

Comité syndical du 19 décembre 2024

- 2024/12.19 - 01** Finances - vote du budget primitif de l'année 2025
- 2024/12.19 - 02** Finances - fixation des tarifs de vente de repas, boxes repas et autres prestations à compter du 1^{er} janvier 2025
- 2024/12.19 - 03** Finances - contributions des communes adhérentes au Syrec pour l'exercice de l'année 2025
- 2024/12.19 - 04** Direction générale - présentation du rapport d'activité du SIIB 2023
- 2024/12.19 - 05** Ressources humaines - délibération donnant mandat au CIG Petite Couronne pour l'engagement d'une consultation en vue de la conclusion d'un contrat groupe d'assurance des risques statutaires

Compte administratif 2024

Le compte administratif 2024
présente un résultat excédentaire de :

1 543 043,48 € en fonctionnement

3 900 381,94 € en investissement

INVESTISSEMENT

Dépenses		Recettes	
Emprunts	539 063,11 €	Solde N-1	860 937,50 €
Achats équipements	639 284,51 €	FCTVA	49 167,47 €
Travaux en cours	127 404 €	Gestion de la dette	3 500 000 €
Semelog	100 000 €	Amortissement	819 163,59 €
		Annulation mandat	100 000 €
TOTAL	1 405 751,62 €	TOTAL	5 329 268,56 €

FONCTIONNEMENT

Dépenses		Recettes	
Dépenses courantes dont l'alimentaire	8 361 729,08 €	Résultat N-1	1 412 531,30 €
Personnel	3 437 009,65 €	Gennevilliers	4 221 578,46 €
Emprunts	325 149,22 €	Saint-Ouen- ^s /Seine	4 202 937,73 €
Autres charges de gestion	180 371,46 €	Villepinte	2 401 020,97 €
Dépenses exceptionnelles	3 543,75 €	Villeneuve-la-Garenne	2 062 612,43 €
		Autres ventes	49 041,20 €
Dépréciation des actifs	614,56 €	Dotations	225 935,55 €
Dotation amortissements	818 549,03 €	Autres recettes	71 217,59 €
TOTAL	13 126 966,75 €	TOTAL	14 646 875,23 €

Effectifs facturés par typologie de convives avec comparatif 2023

	GENEVILLIERS				SAINT-OUEN				VILLEPNIÉ				VILLENEUVE-LA GARENNE				TOTAL			
	CA 2023	BP 2024	REAL CA 2024	% evol CA 2024/2023	% EVOL CA 2024/ BP 2024	CA 2023	BP 2024	REAL CA 2024	% evol CA 2024/2023	% EVOL CA 2024/ BP 2024	CA 2023	BP 2024	REAL CA 2024	% evol CA 2024/2023	% EVOL CA 2024/ BP 2024	CA 2023	BP 2024	REAL CA 2024	% evol CA 2024/2023	% EVOL CA 2024/ BP 2024
Scolaire	537 757	579 510	541 195	0,64%	-6,61%	600 843	608 280	594 593	-1,04%	-2,25%	394 986	379 490	383 357	-2,94%	1,02%	289 207	258 245	297 021	2,70%	15,02%
CDL	118 541	143 510	117 058	-1,25%	-18,43%	151 887	164 980	158 725	4,50%	-3,79%	51 558	56 500	54 010	4,76%	-4,41%	43 732	57 065	49 166	12,43%	-13,84%
Piques niqués	16 041	9 190	19 425	21,10%	111,37%	9 668	8 040	5 273	-45,46%	-34,42%	5 118	4 370	7 145	39,61%	63,50%	5 361	3 270	6 785	26,56%	107,49%
Collège						19 152	20 550	17 869	-6,70%	-13,05%										
Foyers Logt	5 215	5 040	5 414	3,82%	7,42%	16 624	12 600	17 088	2,79%	35,62%	8 831	6 300	8 718	-1,28%	38,38%	2 029	2 016	2 358	16,21%	16,96%
Selfs						11 181	10 080	12 232	9,40%	21,35%	280	252	176	-37,14%	-30,16%	16 344	13 860	16 157	-1,4%	16,57%
Crèches	64 240	75 600	53 944	-16,03%	-28,65%	49 758	50 400	50 759	2,01%	0,71%	14 418	16 380	14 569	1,05%	-11,06%	41 555	40 320	44 079	6,07%	9,32%
Partage midi	22 627	21 960	21 615	-4,47%	-1,57%						8 580	8 418	11 277	31,43%	33,96%	1 192	1 098	1 688	41,61%	53,73%
Partage midi et soir	19 307	20 130	19 101	-1,07%	-5,11%						4 416	4 392	5 124	16,03%	16,67%	8 303	9 150	9 152	10,23%	0,02%
TOTAL	783 728	854 940	777 752	-0,76%	-9,03%	859 113	874 930	856 539	-0,30%	-2,10%	488 187	476 102	484 376	-0,78%	1,74%	407 723	385 024	426 406	4,58%	10,75%
Goûters et petits déjeuners	224 061	215 060	216 296	-3,47%	0,57%	431 822	442 400	430 232	-0,37%	-2,75%	135 227	116 000	142 219	5,17%	22,60%	87 335	94 860	93 991	7,62%	-0,92%

Effectifs facturés par ville

		EFFECTIFS FACTURES 2024 GENNEVILLIERS												PREVU BP	DIFF EN	DIFF EN %	
		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	2024	NB	DIFF EN %
scolaire	AD	3 006	1 799	3 482	1 880	3 139	3 364	847		3 431	2 299	3 234	2 578	29 059	34 250	-5 191	-15,16%
	ELEM	33 031	19 384	38 143	21 064	35 044	35 033	8 202		38 640	25 982	36 562	28 699	319 784	326 060	-6 276	-1,92%
	MAT	20 459	12 214	24 203	13 413	21 607	22 852	5 380		20 127	14 506	20 880	16 711	192 352	219 200	-26 848	-12,25%
CDL	AD	1 286	1 809	728	1 590	568	662	2 063	1 190	761	1 794	808	1 161	14 420	20 340	-5 920	-29,11%
	ELEM	4 822	6 503	2 573	6 469	1 810	2 170	6 686	4 527	2 534	7 269	2 690	5 083	53 136	59 890	-6 754	-11,28%
PIQUE NIQUE	MAT	4 445	6 402	2 610	6 236	1 783	2 035	6 408	4 596	2 414	5 994	2 615	3 964	49 502	63 280	-13 778	-21,77%
	AD	0	84	0	196	37	176	753	278	241	106	0	34	1 905	830	1 075	129,52%
FOYER LGT	ELEM	0	596	0	926	85	323	2 893	1 001	3 577	384	0	120	9 905	4 180	5 725	136,96%
	MAT	0	167	0	653	174	750	2 919	1 076	1 296	400	0	180	7 615	4 180	3 435	82,18%
CRECHES	C CARTIER	423	410	428	431	348	552	578	423	444	473	394	510	5 414	5 040	374	7,42%
		5 370	5 143	5 520	5 188	4 345	5 120	4 629	1 296	3 980	5 063	4 344	3 946	53 944	75 600	-21 656	-28,65%
PORTAGE	MIDI	1 826	1 689	1 719	1 711	1 751	1 711	1 802	1 738	1 716	1 992	1 963	1 997	21 615	21 960	-345	-1,57%
PORTAGE	SOIR	1 665	1 624	1 730	1 722	1 726	1 648	1 550	1 519	1 472	1 555	1 439	1 451	19 101	20 130	-1 029	-5,39%
TOTAL	REPAS	76 333	57 824	81 136	61 479	72 417	76 396	44 710	17 644	80 633	67 817	74 929	66 434	777 752	854 940	-77 188	-9,03%
GOUTERS	SCOLAIRES	8 802	5 253	10 600	5 636	9 388	10 104	2 347		8 442	6 373	9 185	6 563	82 693	79 460	3 233	4,07%
GOUTERS	CDL	10 676	15 018	6 035	14 202	4 237	5 034	16 236	10 305	5 673	15 024	6 052	10 312	118 804	135 600	201	-12,39%
GOUTERS	PN		847		1 775	296	1 249	6 565	2 355	433	890		389	14 799			
GOUTERS	PDJ																
TOTAL	GOUTERS	19 478	21 118	16 635	21 613	13 921	16 387	25 148	12 660	14 548	22 287	15 237	17 264	216 296	215 060	3 434	0,57%

SAINT-OUEN-SUR-SEINE

		EFFECTIFS FACTURES 2024 SAINT-OUEN-SUR-SEINE												PREVU BP	DIFF EN	DIFF EN %	
		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	2024	NB	DIFF EN %
scolaire	AD	7 122	4 301	7 765	4 386	7 672	8 054	2 037		8 620	5 288	7 780	5 669	68 694	69 870	-1 176	-1,68%
	ELEM	30 524	18 201	34 300	19 141	33 138	35 073	8 974		37 492	22 910	33 859	24 480	298 092	319 210	-21 118	-6,62%
	MAT	23 071	13 867	26 902	15 013	25 126	26 719	6 788		27 583	17 398	25 879	19 461	227 807	219 200	8 607	3,93%
CDL	AD	2 059	3 263	1 299	3 576	1 007	1 302	4 757	3 793	1 409	3 711	1 446	2 239	29 861	31 640	-1 779	-5,62%
	ELEM	4 842	6 936	2 924	6 642	2 195	2 659	9 286	8 052	3 261	8 597	3 281	4 495	63 170	65 540	-2 370	-3,62%
PIQUE NIQUE	MAT	4 923	6 960	3 265	7 749	2 473	3 231	9 689	7 521	3 312	8 687	3 333	4 551	65 694	67 800	-2 106	-3,11%
	AD		2	8	38	14	76	295	112	23	7	0	0	575	680	-105	-15,44%
FOYER LGT	ELEM	0	18	114	303	40	454	856	442	0	41	0	8	2 276	3 680	-1 404	-38,15%
	MAT	83	0	144	292	240	395	634	422	0	95	40	77	2 422	3 680	-1 258	-34,18%
SELF		990	940	970	930	935	1 000	1 392	930	1 050	1 010	950	1 135	12 232	10 080	2 152	21,35%
FOYER LGT		1 592	1 456	1 494	1 496	1 383	1 403	1 546	1 472	1 460	1 297	1 016	1 473	17 088	12 600	4 488	35,62%
CRECHES		4 961	4 852	4 986	5 022	4 391	4 944	4 466	333	4 110	5 034	4 311	3 349	50 759	50 400	359	0,71%
PORTAGE	MIDI																
COLLEGE		2 202	1 078	1 641	1 200	2 068	1 400	0	0	2 420	1 760	2 400	1 700	17 869	20 550	-2 681	-13,05%
TOTAL	REPAS	82 369	61 874	85 812	65 788	80 682	86 710	50 720	23 077	90 740	75 835	84 295	68 637	856 539	874 930	-18 391	-2,10%
GOUTERS		29 131	17 784	35 429	18 754	30 789	31 516	8 237	0	32 796	20 412	30 391	19 740	274 979	254 820	20 159	7,91%
GOUTERS	CDL	11 123	16 275	7 147	16 912	5 511	7 369	22 964	18 495	7 565	19 866	5 767	10 986	149 980	187 580	2 013	-20,04%
GOUTERS	PN	83	20	266	633	294	925	1 785	976	23	143	40	85	5 273			
GOUTERS	PDJ																
TOTAL	GOUTERS	40 337	34 079	42 842	36 299	36 594	39 810	32 986	19 471	40 384	40 421	36 198	30 811	430 232	442 400	22 172	-2,75%

		EFFECTIFS FACTURES 2024 VILLEPINTE												PREVU	DIFF EN	DIFF EN	
		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	BP 2024	NB	%
scolaire	AD	2 342	1 482	2 795	1 517	2 493	2 650	493		2 811	1 752	2 488	2 198	23 021	21 920	1 101	5,02%
	ELEM	23 191	14 898	27 545	14 506	24 667	26 141	4 707		26 886	17 768	25 025	19 852	225 186	223 310	1 876	0,84%
	MAT	13 857	8 626	16 476	8 979	14 936	15 718	3 008		15 661	10 667	14 947	12 275	135 150	134 260	890	0,66%
CDL	AD	651	1 242	261	1 101	212	283	1 439	1 235	260	1 195	381	649	8 909	7 910	999	12,63%
	ELEM	1 799	2 735	945	2 436	712	858	2 692	2 295	1 031	2 874	2 464	1 737	22 578	23 730	-1 152	-4,85%
	MAT	1 851	2 986	1 012	2 556	762	956	3 280	2 364	946	2 571	1 626	1 613	22 523	24 860	-2 337	-9,40%
PIQUE NIQUE	AD	0					15	702	303					1 020	370	650	175,68%
	ELEM	0			46		198	2 600	733					3 577	2 000	1 577	78,85%
	MAT	0			162		0	1 652	709				25	2 548	2 000	548	27,40%
SELF		26	19	6	18	9	18	0	0	16	22	22	20	176	252	-76	-30,16%
FOYER LGT		718	648	613	710	616	804	773	757	735	810	763	771	8 718	6 300	2 418	38,38%
CRECHES		1 354	1 325	1 383	1 378	1 280	1 349	1 320	198	1 200	1 444	1 259	1 079	14 569	16 380	-1 811	-11,06%
PORTAGE	MIDI	829	849	968	1 018	922	943	1 058	1 027	983	969	856	855	11 277	8 418	2 859	33,96%
PORTAGE	SOIR	474	481	442	407	423	458	456	384	402	400	361	436	5 124	4 392	732	16,67%
TOTAL REPAS		47 092	35 291	52 446	34 834	47 032	50 391	24 180	10 005	50 931	40 472	50 192	41 510	484 376	476 102	8 274	1,74%
GOUTERS		4 480	2 820	5 440	2 880	4 800	4 800	1 280		5 950	3 850	5 250	4 205	45 755	41 100	4 655	11,33%
GOUTERS CDL		4 319	6 927	2 218	6 164	1 720	2 106	7 925	6 319	2 217	6 813	2 259	3 982	52 969	50 850	2 013	4,17%
GOUTERS PN					208		213	4 814	1 745					25	7 005		
PDJ		3 190	2 870	3 290	2 980	2 850	3 120	2 902	2 005	3 630	3 368	3 190	3 095	36 490	24 050	12 440	51,73%
TOTAL GOUTERS		11 989	12 617	10 948	12 232	9 370	10 239	16 921	10 069	11 797	14 031	10 699	11 307	142 219	116 000	19 108	22,60%

		EFFECTIFS FACTURES 2024 VILLENEUVE-LA-GARENNE												PREVU	DIFF EN	DIFF EN	
		JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	BP 2024	NB	%
scolaire	AD	2646	1722	3259	1699	2829	3021	741		3 257	2 147	3 228	2 328	26 877	23 290	3 587	15,40%
	ELEM	16506	10571	20506	10803	17649	19056	4438		20 268	13 553	19 072	15 152	167 574	139 055	28 519	20,51%
	MAT	10916	6995	13017	6887	11589	12046	2811		11 631	7 826	10 771	8 081	102 570	95 900	6 670	6,96%
CDL	AD	704	1114	481	1263	330	438	1751	1247	503	1 255	507	909	10 502	11 300	-798	-7,06%
	ELEM	1536	2121	1060	2180	620	956	1881	1269	1 122	2 452	1 232	2 151	18 580	22 600	-4 020	-17,79%
	MAT	1600	2319	1125	2558	690	770	3220	1722	1 087	2 298	1 039	1 656	20 084	23 165	-3 081	-13,30%
PIQUE NIQUE	AD		105		0	54	71	469	302					1 001	370	631	170,54%
	ELEM		548		0	175	101	1445	960					3 229	1 450	1 779	122,69%
	MAT				0	220	382	1049	894					2 555	1 450	1 105	76,21%
SELF		1440	1298	1146	1261	1170	1401	1470	1140	1 477	1 578	1 368	1 408	16 157	13 860	2 297	16,57%
FOYER LGT		240	225	220	250	237	219	177	156	122	197	150	165	2 358	2 016	342	16,96%
CRECHES		4470	4140	4264	4202	3900	4306	4248	340	3 381	4 237	3 436	3 155	44 079	40 320	3 759	9,32%
PORTAGE	MIDI	139	128	145	159	170	138	144	156	124	129	134	122	1 688	1 098	590	53,73%
PORTAGE	SOIR	768	722	762	799	789	762	817	682	705	772	803	771	9 152	9 150	2	0,02%
TOTAL		40965	32008	45985	32061	40422	43677	24661	8868	43 677	36 444	41 740	35 898	426 406	385 024	41 382	10,75%
GOUTERS		4386	2629	5328	2822	4677	5016	1185		4 673	3 140	4 155	3 097	41 308	38 360	2 948	7,69%
GOUTERS CDL		3704	5116	2652	5486	1587	3467	5974	3474	2 514	5 464	2 675	3 785	45 898	56 500	-3 817	-18,76%
GOUTERS PN			653			449	564	2963	2156					6 785			
PDJ																	
TOTAL GOUTER		8 090	8 598	7 980	8 308	6 713	9 047	10 122	5 630	7 187	8 604	6 830	6 882	93 991	94 860	-869	-0,92%

Suivez-nous sur :

Syrec

...et retrouvez-nous sur :
www.syrec-92.fr

SAINT-OUEN-SUR-SEINE