

2025

Rapport
d'activité

Le plastique
à usage unique ?
c'est fini.

Syrec

SYNDICAT POUR
LA RESTAURATION
COLLECTIVE



Direction générale

Le mot du Président



L'année 2025 restera, pour le Syrec, une année charnière.

Elle aura marqué **un tournant décisif dans l'histoire du syndicat**, à la fois par l'ampleur des transformations engagées et par la capacité collective à maintenir, dans un contexte exceptionnel, **la continuité d'un service public essentiel**. Durant huit mois, le Syrec a en effet conduit des travaux majeurs

afin de faire évoluer en profondeur son outil de production et de répondre aux exigences nouvelles qui s'imposent aujourd'hui à la restauration collective.

Cette transformation s'inscrit dans **un cadre réglementaire clair**. La loi EGAlim impose, à compter de 2025, la suppression du plastique pour la cuisson, la réchauffe et la remise en température des repas en restauration collective scolaire et dans les structures de la petite enfance. La loi AGECE fixe quant à elle l'objectif de sortie des emballages à usage unique. Pour le Syrec, dont le procédé historique reposait sur la cuisson sous vide par immersion en poche plastique, ces évolutions rendaient nécessaire **une refonte complète du process de production**.

Ce changement n'apas été improvisé. **Depuis plusieurs années, des réflexions, des expérimentations et des tests ont été menés pour identifier la solution la plus adaptée**, à la fois sur le plan sanitaire, organoleptique, économique et humain. Les essais autour de la cuisson sous vide par immersion en bacs inox ont permis de confirmer certaines pistes, tout en mettant en évidence leurs limites en matière de coûts et de contraintes pour les agents. Le choix a finalement été fait d'opter pour **un procédé de cuisson en bacs inox au four traditionnel**, avec un système de couvercle et de banderolage garantissant sécurité sanitaire, inviolabilité et compatibilité avec une logique de réemploi. Cette nouvelle organisation ouvre

également la voie à **des cuissons basse température grâce à des fours connectés**, permettant une production modernisée, plus sobre et plus adaptée aux enjeux de demain.

Mais 2025 n'a pas seulement été l'année d'un chantier technique. Elle a aussi été celle d'**une remarquable mobilisation collective**. Car pendant la durée des travaux, il a fallu **garantir chaque jour la continuité du service public de restauration pour les communes membres**. Cette continuité a été rendue possible grâce à **des coopérations concrètes entre acteurs publics de la restauration collective**. Des partenariats ont ainsi été noués avec plusieurs collectivités territoriales en gestion directe, permettant d'assurer la fabrication des repas scolaires et périscolaires pour les villes du syndicat. Dans le même temps, les équipes du Syrec ont poursuivi, depuis **une unité mise à disposition à Colombes**, la production des repas destinés aux crèches, au portage à domicile et aux restaurants des personnels communaux.

Cette année de transition a donc mis en lumière ce qui fonde profondément l'action du Syrec : **la solidité de son engagement public, la capacité d'adaptation de ses équipes, la force de la coopération territoriale et la volonté constante de faire évoluer le service au bénéfice des usagers**. Transformer un outil de production tout en maintenant les exigences de qualité, de sécurité sanitaire et de continuité du service constitue un défi considérable. Le relever démontre la robustesse du modèle porté par le Syrec.

Au-delà des contraintes, 2025 aura été une année utile. Une année de passage, de construction et de projection. Elle prépare l'avenir d'une restauration collective plus durable, plus responsable et pleinement en phase avec les attentes environnementales, réglementaires et sociétales. En modernisant son outil de production et en accélérant sa transition vers des contenants réemployables, **le Syrec confirme sa volonté d'être un acteur public exemplaire, innovant et fidèle à sa mission** : garantir, chaque jour, un service de restauration collective de qualité au service des habitants et des territoires.

Bonne lecture à toutes et tous.

Philippe Clochette,
Président du Syrec
Maire adjoint de Gennevilliers

Sommaire

I. Présentation du Syrec

Missions et aire territoriale du Syndicat

2

La gouvernance et l'exécutif intercommunal

2

L'organisation interne

6

II. La transition vers le réemploi

Le Syrec change d'ère

9

L'inauguration d'une cuisine innovante

10

Le Syrec au cœur du défi industriel du réemploi

13

Des contenants adaptés, une traçabilité innovante

14

Le showroom du réemploi

14

Nos équipes aux côtés des agents des offices

16

III. De multiple missions de service public

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les campagnes de pesées

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

18

18

18

Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

Le respect des exigences de la loi EGalim

Des approvisionnement toujours plus durables

La certification Ecocert

Une alimentation solidaire

20

20

20

21

21

Une gestion des déchets récompensée

22

Privilégier le lien avec les usagers

La participation aux évènements des villes adhérentes

Les actions pédagogiques à destination des enfants

Un livret de rentrée à destination des familles

23

23

26

27

IV. Prestations réalisées et ressources déployées

Des dépenses de fonctionnement à contextualiser

28

L'évolution des achats de denrées alimentaires

30

Les prestations réalisées	31
Répartition des prestations par ville	31
Répartition des prestations par type de convives	32
Répartition des prestations scolaires et péri-scolaires	33
Évolution et répartition du portage de repas à domicile	34
Les ressources financières	35
Les recettes	35
Les dépenses	36
L'état de la dette	37
Les ressources humaines	38
L'évolution des effectifs	38
La pyramide des âges	39
L'accompagnement au changement	39
La formation	40
Les conditions des travail	40
Le climat social	40
V. Une dynamique de partenariat et de coopération	
Tremplin	42
Semelog	44
Synergies communes	44
Terre & Bocal	46
La Ferme d'Argentières	47
Anneses	48

Missions Écoles
Durable Professionnels
Territoire Innovation
Partage Recettes
Crèches Saveur Service public
Bio Produits Repas

...zéro plastique.

Qualité Goût sigo
Prestation Menus Cuisine Circuit court
Équilibre alimentaire Restauration collective
Périscolaire Environnement

I.

Présentation du Syrec

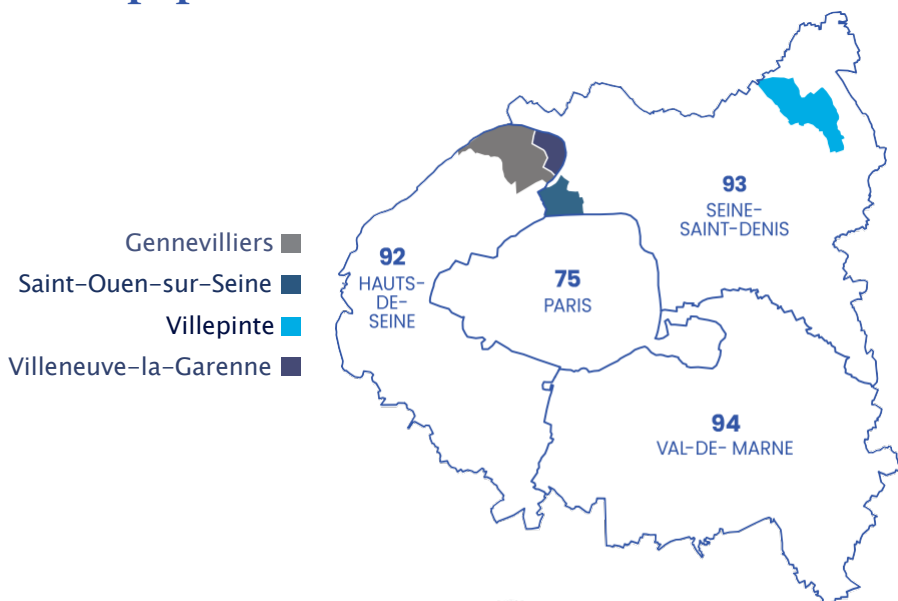
■ Missions et aire territoriale du Syndicat

Créé en 2010 à Gennevilliers, 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 lui confient l'exploitation de leur unité de production ainsi que **la fabrication et la livraison des repas destinés à la restauration collective** : publics scolaires, personnes âgées, et plus largement tout public relevant des compétences municipales.

La cuisine centrale intercommunale a d'abord servi les repas de **Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine** et **Villepinte**, puis ceux de **Villeneuve-la-Garenne** à partir de 2021. Aujourd'hui, le Syrec produit et livre **près de 15 000 repas par jour**, en garantissant une organisation mutualisée, régulière et adaptée aux besoins des communes membres.

La population des villes adhérentes



Gennevilliers
51 301



Saint-Ouen-sur-Seine
54 811



Villepinte
39 748



Villeneuve-la-Garenne
26 263

La gouvernance et l'exécutif intercommunal

Organe délibérant de l'établissement, le **comité syndical** vote les affaires relevant de ses compétences. Conformément aux statuts, 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 :

- **Gennevilliers** : 3 titulaires et 3 suppléants
- **Saint-Ouen-sur-Seine** : 3 titulaires et 3 suppléants
- **Villepinte** : 2 titulaires et 2 suppléants
- **Villeneuve-la-Garenne** : 2 titulaires et 2 suppléants

Les élu(e)s du Comité Syndical



**Martine
VALLETON**
ère
Vice-Présidente

Villepinte



**Philippe
CLOCHETTE**
Président

Gennevilliers



**Gérard
LEMOIL**
**Délegué
titulaire**

Villepinte



**Yasmina
ATTAF**
**Déleguée
titulaire**

Gennevilliers



**Isabelle
MASSARD**
**Déleguée
titulaire**

Gennevilliers



**Maryline
VAUBAN**
**Déleguée
suppléante**

Villepinte



**Hakima
OUARET**
**Déleguée
suppléante**

Villepinte



**Anne-Laure
PEREZ**
**Déleguée
suppléante**

Gennevilliers



**Richard
MERRA**
**Délegué
suppléant**

Gennevilliers



**Céline
LANOISELÉE**
**Déleguée
suppléante**

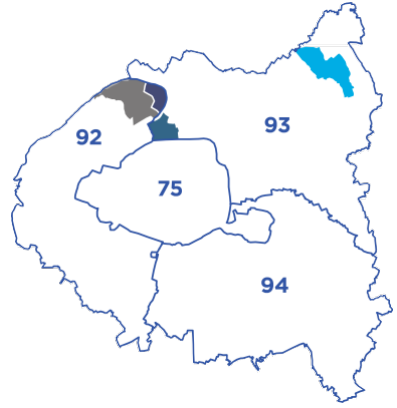
Gennevilliers



SAINT-OUEN-SUR-SEINE



VILLENEUVE
la-GARENNE



Gennevilliers ■

Saint-Ouen-sur-Seine ■

Villepinte ■

Villeneuve-la-Garenne ■



**Héloïse
CLAUDÉ**

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



**Sophie
DERNOIS**

*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



**Jonathan
CARO**

*Délegué
suppléant*

Saint-Ouen-sur-Seine



**Joanna
MOHAMED**

*Déleguée
suppléante*

Villeneuve-la-Garenne



**Larbi
OUHAMMOU**

*Délegué
suppléante*

Villeneuve-la-Garenne

I L'organisation interne

Le Syrec porte un service public de restauration collective pour plusieurs communes. Son organisation interne repose donc à la fois sur **une gouvernance politique, une direction administrative et des pôles opérationnels** directement liés à la production, à la logistique, à la qualité et aux transformations en cours.

Au sommet, on trouve **la gouvernance politique**. Elle est assurée par les élus des communes membres, réunis au sein des instances du syndicat. **Cette gouvernance fixe les grandes orientations** : qualité du service rendu, politique alimentaire, investissements, trajectoire budgétaire, conformité réglementaire, stratégie de transition écologique et de sortie du plastique à usage unique. **La présidence du Syrec incarne cette gouvernance politique et 3 élus en assurent la vice-présidence**, avec l'appui des **délégués des collectivités membres**.

Ensuite vient **la direction générale**, qui assure **le pilotage global** du syndicat et **la mise en œuvre des orientations** décidées par les élus. Cette direction joue un rôle de coordination entre les dimensions administratives, financières, techniques et opérationnelles. Elle veille à la continuité du service public, à la maîtrise des risques, aux relations avec les communes adhérentes, ainsi qu'au suivi des grands projets, notamment ceux liés à la modernisation de l'outil de production, au réemploi et à la structuration de nouveaux partenariats comme la Semelog.

Sur le plan fonctionnel, l'organisation du Syrec peut être comprise autour de plusieurs grands blocs. **Le premier est le pôle production**. C'est le cœur de l'activité. Il regroupe les équipes de la cuisine centrale chargées de la fabrication quotidienne des repas. Ce pôle comprend généralement la préparation, la cuisson, le conditionnement et le refroidissement. Avec la transformation récente de l'outil industriel, ce pôle s'inscrit désormais dans une logique nouvelle : utilisation de contenants inox réemployables, adaptation des lignes de production, évolution des gestes métier et intégration d'équipements automatisés.

Le deuxième bloc est celui de la logistique et du transport. Il est essentiel dans un modèle comme celui du Syrec, puisque la performance ne se joue pas seulement en cuisine mais aussi dans la capacité à livrer les repas dans de bonnes conditions, à récupérer les contenants usagés et à assurer la traçabilité des flux. Ce pôle couvre donc la préparation des tournées, la livraison vers les satellites, la gestion des retours, l'organisation des flux propres et sales, ainsi que le suivi des contenants via des outils comme le QR code et les PDA. Avec le passage au réemploi, cette fonction logistique prend encore plus d'importance.

Le troisième pilier est celui de la qualité, de l'hygiène et de la conformité sanitaire. Dans une cuisine centrale intercommunale, cette dimension est stratégique. Elle garantit le respect des normes, la sécurité alimentaire, la traçabilité, le suivi des non-conformités et l'amélioration continue. Ce service travaille en lien étroit avec la production, la logistique et la direction. Il peut aussi intégrer les enjeux nutritionnels, les exigences EgAlim, la part de produits

La gouvernance politique

1 Présidence et 3 Vice-Présidences
issues du comité syndical composé
de 10 élus titulaires et 10 élus délégués

La gouvernance opérationnelle

1 Direction générale des services
et 4 Directions opérationnelles :
Exploitation
Qualité
RH et Administration
Affaires financières et Commande Publique

Six services complémentaires

Production
Logistique et transport
Qualité
Communication
Finances et Marchés publics
Ingénierie et maintenance

Le Syrec compte 68 agents

durables et bio, et plus largement la qualité de service perçue par les convives et les communes.

Il existe également **un volet administratif et ressources support**, indispensable au fonctionnement du syndicat. Il comprend généralement les finances, les marchés publics, les ressources humaines, la gestion administrative, le juridique et le suivi des conventions avec les communes et partenaires. Dans une structure publique comme le Syrec, ces fonctions support ont un rôle majeur : elles sécurisent l'action de l'établissement, accompagnent les investissements et assurent le cadre réglementaire de l'activité.

Enfin, il ne faut pas oublier la dimension **relation aux usagers et aux communes membres**. Le Syrec ne fonctionne pas comme une simple unité de production : il est au service de villes adhérentes et, derrière elles, de milliers de convives, d'enfants, de familles et d'agents municipaux. Cela suppose une organisation capable de dialoguer avec les communes, de recueillir les besoins, d'expliquer les choix alimentaires et techniques, et d'associer les usagers, comme à travers les commissions des usagers ou les visites de site.

II.

La transition vers le réemploi

SEA
UNE MARQUE DE QUALITÉ



I Le Syrec change d'ère

En 2025, le Syrec a engagé **une transformation majeure de son outil de production** afin d'adapter son fonctionnement aux évolutions réglementaires et aux nouveaux enjeux de la restauration collective. **Cette modernisation s'est traduite par huit mois de travaux et par une refonte importante des procédés de fabrication des repas.**

Au cœur de cette évolution figure **le remplacement des cuves de cuisson**, initialement utilisées dans **un procédé de cuisson sous vide** par immersion de poches en plastique. Ce système historique devait en effet être revu pour répondre aux exigences fixées par les lois EGAlim et AGECE. La loi EGAlim de 2018 prévoit qu'à compter de 2025, **le plastique doit être supprimé pour la cuisson, la réchauffe et la remise en température des repas dans les services de restauration collective** des établissements scolaires et universitaires, ainsi que dans les centres d'accueil des enfants de moins de six ans. De son côté, la loi AGECE impose la suppression des emballages à usage unique. La combinaison de ces deux textes conduit les acteurs de la restauration collective à se tourner vers des contenants plus vertueux, notamment en inox ou en verre, compatibles à la fois avec la sortie du plastique et avec une logique de réemploi.

Dans un premier temps, le changement de procédé de fabrication n'apparaissait pas comme une évidence. Dès 2018, plusieurs tests ont été menés autour de la cuisson sous vide par immersion en bacs inox. Si les résultats obtenus se sont révélés satisfaisants sur les plans sanitaire et organoleptique, deux difficultés majeures sont rapidement apparues : un coût particulièrement élevé et des contraintes physiques importantes pour les agents.

Le choix s'est donc porté sur **un procédé de cuisson en bacs inox au four traditionnel, associé à un système de couvercle et de banderolage** garantissant à la fois la sécurité sanitaire et l'inviolabilité des préparations. Ce nouveau dispositif permet également de **développer des cuissons à basse température grâce à des fours connectés**, capables de fonctionner la nuit sans présence humaine continue. **Ce changement marque une évolution profonde de l'organisation de la production, tout en maintenant un haut niveau d'exigence en matière de qualité et de sécurité.**

Cette période de transformation a également conduit le Syrec à **repenser temporairement son organisation territoriale**. Afin d'assurer la continuité du service public pendant les travaux, **des partenariats ont été noués avec quatre collectivités territoriales** disposant d'un service de restauration collective en gestion directe. Cette coopération a permis à chaque structure partenaire d'assurer la fabrication des repas pour une ville donnée, principalement pour les besoins scolaires et périscolaires.

Dans ce cadre, la **cuisine centrale d'Aulnay-sous-Bois** a pris en charge la fabrication des repas destinés à Villepinte, **le SIVU Tables Communes** a assuré la production pour Gennevilliers et le **SIVOM Stains-Pierrefitte** a fabriqué les repas pour Saint-Ouen-sur-Seine. Pour Villeneuve-la-Garenne, l'organisation est

restée inchangée dans son principe : les repas ont continué d'être réalisés par les équipes du Syrec, relocalisées au sein d'**une unité mise à disposition dans la cuisine centrale du syndicat Co.Cli.Co à Colombes**. Cette équipe a poursuivi également la production des repas pour les crèches, le portage à domicile et les restaurants des personnels communaux des quatre communes membres.

À travers cette évolution, **le Syrec affirme sa capacité à adapter son modèle aux exigences environnementales et réglementaires, tout en garantissant la continuité et la qualité du service public de restauration collective**.

Cette transformation illustre une volonté claire : faire évoluer les pratiques pour construire une restauration collective plus durable, plus responsable et pleinement tournée vers l'avenir.

I L'inauguration d'une cuisine innovante

Les vendredi 14 et samedi 15 novembre 2025, le Syrec a marqué une étape importante de son année de transformation en organisant **deux temps forts** autour de son nouvel outil de production.

La journée inaugurale du vendredi 14 novembre a réuni près de **200 participants**, parmi lesquels des élus, des agents, des partenaires industriels ainsi que des représentants d'autres cuisines centrales venus découvrir les évolutions engagées et partager ce moment structurant pour le syndicat. Le lendemain, **samedi 15 novembre**, une **journée portes ouvertes** a permis d'accueillir **une centaine de familles**, offrant l'occasion de faire découvrir au grand public les coulisses de la restauration collective, les nouveaux équipements et les engagements portés par le Syrec en matière de qualité, de transition écologique et de service public.



Ces deux rendez-vous ont constitué un temps fort de l'année 2025, à la fois vitrine du travail accompli et moment de rencontre avec l'ensemble des parties prenantes du territoire.



Le Gout de L'INNOVATION

Le 14 NOV 2025
À Gennevilliers

Inauguration de la nouvelle cuisine centrale



Philippe Clochette, Président du Syrec (sous la plaque commémorative) est entouré d'élus du Syrec et de représentants des financeurs du projet : l'Ademe, La Région Île-de-France, la Métropole du Grand Paris, Citeo et Citeo Pro

Avant



Après



Le Syrec au cœur du défi industriel du réemploi

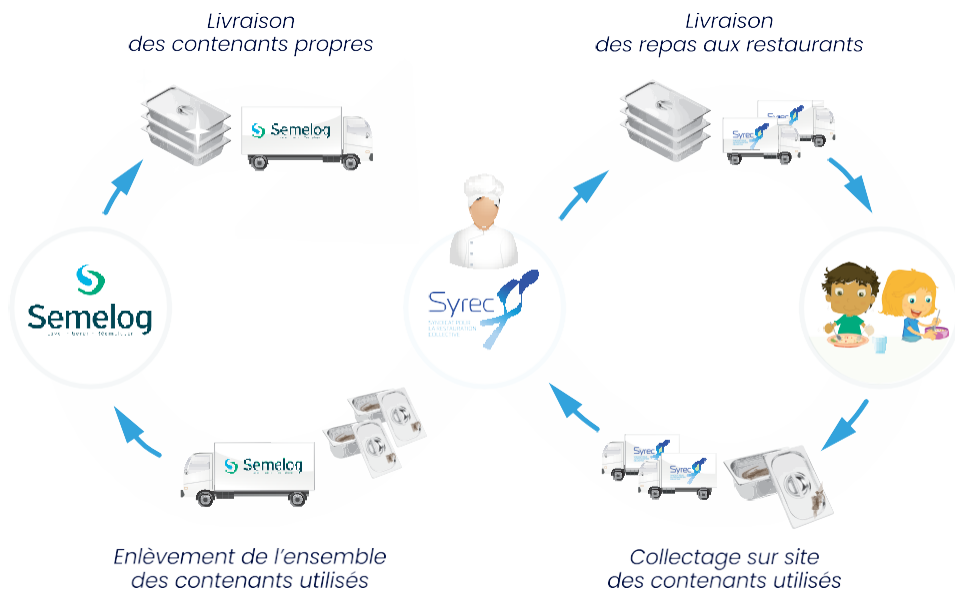
Un défi relevé collectivement

Depuis la rentrée 2025, les contenants en plastique à usage unique ont été supprimés, ce qui implique **une réorganisation complète des circuits** d'acquisition, de lavage, de stockage, de logistique et de traçabilité des contenants inox.

Pour répondre à ces enjeux, le Syrec, avec des partenaires publics et privés, a contribué à la **création d'une nouvelle Société d'Économie Mixte Locale : la SEMELOG**. Basée à Villeneuve-la-Garenne, cette structure mutualisée de lavage et de gestion de proximité constitue une première mondiale et vient consolider un service public innovant, conçu pour rendre le réemploi opérationnel et accessible aux collectivités.

Le Syrec au cœur de la boucle du réemploi

Avec la SEMELOG, le Syrec devient **un acteur pivot de la boucle du réemploi**. La société assure la location, le lavage, le stockage et la gestion des bacs gastronormes en inox, de leurs couvercles et des autres contenants réemployables utilisés au Syrec. Afin de ne pas faire peser l'organisation logistique sur les restaurants des villes, les chauffeurs du Syrec assurent quotidiennement le collectage sur site des contenants utilisés (Le personnel des offices ne lave pas les contenants).



Des contenants adaptés, et une traçabilité innovante

Le Syrec utilise les contenants réemployables en inox fournis par la SEMELOG. Leur choix a été construit avec les utilisateurs et appuyé par des études d'ergonomie sur l'ensemble de la boucle (manutention, service, stockage, transport, lavage), afin de sécuriser et faciliter leur usage au quotidien.

Pour fiabiliser la filière, le Syrec déploie **un système de traçabilité innovant via le logiciel Hub One**, utilisé notamment par Aéroports de Paris : chaque matériel dispose d'un QR code permettant son suivi tout au long du circuit. Le Syrec a également investi dans deux nouvelles lignes de conditionnement (automatisées et semi-automatisées) intégrant elles aussi un système de traçabilité, au service de la qualité, de l'organisation et de la responsabilité environnementale.



Le showroom du réemploi

Durant les travaux, nous avons reçu pendant près de deux mois **plus de 300 agents des cuisines satellites** de nos villes membres dans notre **showroom du réemploi**. Tous ont pu découvrir et manipuler, en amont, les nouveaux matériels que le Syrec utilisera à partir de sa réouverture.





*Plus de 300 agents municipaux ont pu manipuler le futur matériel
au showroom du réemploi*

Nos équipes aux côtés des agents des offices

Dans une logique d'amélioration continue et de dialogue avec les équipes de terrain, **les agents du Syrec se rendent régulièrement dans les différents offices afin de rencontrer le personnel des cantines.** Ces visites permettent d'échanger sur les conditions de service, de mieux appréhender les attentes exprimées et de partager autour de la qualité des repas. Elles participent ainsi au **renforcement du lien entre la cuisine centrale et les sites de distribution,** tout en contribuant à **l'adaptation constante du service aux besoins du terrain.**



Dans le contexte exceptionnel de la refonte complète des process de production, de livraison et de service, **les agents du Syrec sont allés à la rencontre des personnels de l'ensemble des offices afin de les accompagner au plus près.** Ces temps d'échange sur le terrain ont permis de présenter les changements liés au nouvel outil de production, d'expliquer les nouvelles organisations mises en place et de répondre aux interrogations des équipes.

Cette démarche de proximité a contribué à **renforcer le lien avec les agents des offices,** à favoriser l'appropriation des nouvelles pratiques et à inscrire cette transformation dans **une dynamique collective à l'échelle de tout le service de restauration.**

I Les villes membres mobilisées pour accompagner le passage au réemploi

L'année 2025 a marqué une étape majeure dans la transformation du Syrec. Pendant les huit mois de fermeture de la cuisine centrale nécessaires à la réalisation d'importants travaux, les quatre villes membres se sont pleinement mobilisées pour assurer la continuité du service public de restauration collective et préparer le passage aux contenants réemployables.

Cette évolution ne concernait pas uniquement l'outil de production du Syrec. Elle impliquait également une adaptation des offices de restauration municipaux, afin de permettre la réception, la manipulation, la remise en température et le stockage des nouveaux contenants.

Les villes membres ont ainsi engagé d'importants travaux d'aménagement et de modernisation de leurs offices. Selon les besoins indentifiés sur chaque site, les équipements ont été renouvelés, les espaces réorganisés et les circuits logistiques repensés. Ces interventions ont permis d'intégrer les nouvelles pratiques liées aux bacs en inox, tout en améliorant les conditions de travail des agents et le fonctionnement quotidien des équipes.



Tout au long de cette période, une coordination étroite a été mise en place entre le Syrec, les services municipaux et les agents présents dans les offices.

Des rencontres, des visites et des temps d'information ont permis d'anticiper les changements, d'accompagner les professionnels et de répondre aux contraintes propres à chaque établissement.

Cette mobilisation collective a été déterminante pour réussir la transition vers le réemploi. Elle témoigne de la capacité des villes membres à s'organiser autour d'un projet commun avec le Syrec, conciliant qualité du service public, amélioration des conditions de travail et la transition écologique.

Grâce aux investissements réalisés dans la cuisine centrale comme dans les offices municipaux, l'ensemble de la chaîne de restauration a pu évoluer de manière cohérente. Le passage à l'ininox constitue ainsi une transformation globale, rendue possible par l'engagement conjoint du Syrec et de ses collectivités membres.





III.

De multiple missions de service public

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les campagnes de pesées

Deux campagnes de pesées des poubelles de biodéchets ont été réalisées dans les offices scolaires courant 2025.

• **La campagne du premier semestre (S1)**, du 17 mars au 11 avril, a fait apparaître une baisse moyenne de - 13 %. Ce résultat est biaisé car la campagne était à la fois plus courte et réalisée pendant la fermeture, avec des repas qui n'étaient pas produits par le Syrec, sauf Villeneuve.

Moyenne en g/plateau	Gennevilliers	St-Ouen-sur-Seine	Villeneuve-la-Garenne	Villepinte	Total *
S2 2024	121	92	123	134	113
S1 2025	124	76	85	110	98
Évolution	+ 2 %	- 18%	- 31 %	- 18 %	- 13%

Comparaison du gaspillage moyen par plateau entre le S1 2024 et le S1 2025

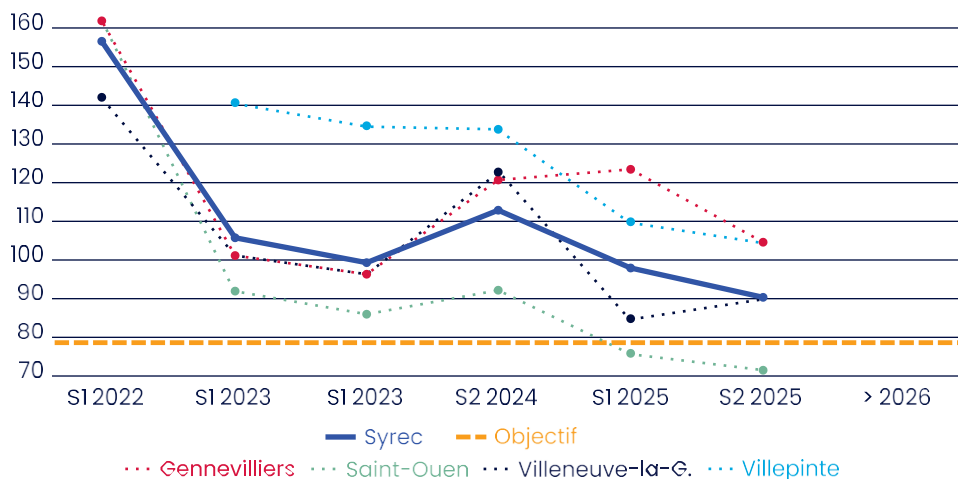
• **La campagne du seconde semestre (S2)**, du 24 novembre au 19 décembre, montre **une amélioration par rapport à 2024** (90g/plateau au lieu de 98). Elle est bien plus représentative car elle a été réalisée après la réouverture, avec le nouveau mode de cuisson et de conditionnement.

Moyenne en g/plateau	Gennevilliers	St-Ouen-sur-Seine	Villeneuve-la-Garenne	Villepinte	Total *
S2 2024	124	76	85	110	98
S1 2025	104	71	90	105	90
Évolution	- 16 %	- 5 %	+ 6 %	- 5 %	- 8%

Comparaison du gaspillage moyen par plateau entre le S1 et le S2 2025

* En 2024, l'objectif visé était de **92g maximum gaspillé par repas**, et en 2025 il était fixé à **78g**. Seule la ville de Saint-Ouen-sur-Seine a réussi à l'atteindre, mais le travail continue en 2026 pour y parvenir.

Évolution du gaspillage alimentaire au Syrec et dans ses communes adhérentes en grammes par repas



Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Le groupe de travail intercommunal** de lutte contre le gaspillage alimentaire s'est poursuivi malgré la fermeture. Il permet le suivi du gaspillage et des actions dans chaque ville, le partage de bonnes pratiques et l'interconnaissance sur le sujet du gaspillage alimentaire.
- **Le nouveau mode de cuisson** perm et de travailler un peu mieux l'aspect des repas. Les cuisiniers se l'approprient progressivement pour diversifier les recettes et les améliorer.
- En 2026, le **gaspillage alimentaire interne** va faire l'objet d'études approfondies pour le réduire et le maîtriser suite au passage aux nouveaux procédés liés au réemploi.
- **La sensibilisation du public** au gaspillage se poursuit avec des ateliers et visites du Syrec.

Reprise du partenariat avec Excellents excédents

Les dons alimentaires ont malheureusement dû être interrompus pendant les travaux. Des études ont été menées conjointement entre **Excellents Excédents, la Semelog et le Syrec** pour pouvoir les reprendre avec des contenants réemployables. **Des solutions ont pu être trouvées et vont être mises en œuvre courant 2026.**



Offrir une alimentation toujours plus durable et de qualité

Le respect des exigences de la loi EGAlim

En 2025, le Syrec a présenté dans ses menus 48 % de produits sous Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), dont 22% issus de l'agriculture biologique.

La transition a donc pu être menée tout en maintenant à la fois **le respect de la loi EGAlim et notre part d'achats en produits SIQO.**

Pour les années qui suivent; l'objectif est de continuer à augmenter la part de bio et SIQO pour atteindre voire dépasser les **50%**.



Bio : GG%



Autres Sigo : G6%



**Sans oublier le défi le plus important relevé en 2025 :
la cuisine fonctionne désormais intégralement sans plastique !**

Retour sur nos points de succès

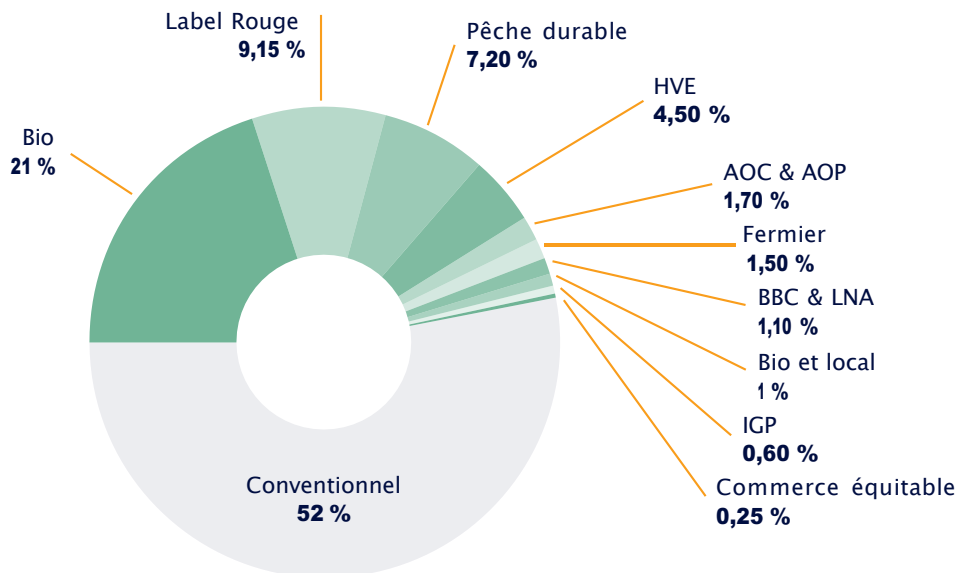
- ✓ Diversification de nos sources de protéines et menus végétarien
- ✓ Information des convives sur nos démarches vers le « mieux manger »
- ✓ Démarche engagée pour une réduction drastique de son gaspillage
- ✓ Suppression totale du plastique dans la production et le service

Des approvisionnements toujours plus durables

Le renouvellement des marchés publics d'achat de denrées alimentaires en 2027 est préparé en amont pour **sourcer des producteur-ices et des produits durables** (bio, locaux, labélisés, etc.).

Le Syrec participe aux actions d'AgriParis Seine et plus globalement à **de nombreux évènements de sourcing** (Forum Agores, Salon Restau'Co, Salon de l'Agriculture,...) pour **faciliter la mise en contact avec les producteurs**, .

Répartition de la part de nos achats par Siqo



La certification Ecocert

Le **label Ecocert En Cuisine niveau 1** a été renouvelé malgré la fermeture et toutes les perturbations que cela a pu entraîner.

Nos points forts constatés :

- ✓ La diversité des produits bio proposés
- ✓ La présence d'un menu végétarien chaque semaine
- ✓ Le travail engagé pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Nos actions de sensibilisation auprès des convives et des agents

Notre objectif pour la suite est d'**atteindre le niveau 2** en augmentant la part de produits bio, bio locaux, et bio issus du commerce équitable. La ferme de Genevilliers, Terre et Bocal, et notre travail sur les approvisionnements durables vont nous y aider.



Une alimentation solidaire

Le Syrec soutient la **Maison de la Solidarité de Genevilliers**, accueil de jour tenu par la **Fondation pour le Logement**, en lui fournissant **des repas à prix solidaire**. Cela permet à la structure d'**offrir un repas chaud aux personnes précaires pendant la période hivernale** (60 repas /3 jours par semaine entre le 3 décembre 2025 et le 20 mars 2026). Par ailleurs, le partenariat avec l'association **Excellents Excédents** devrait reprendre dès 2026.

Une gestion des déchets récompensée

À l'occasion de la réouverture, un **nouveau marché public de collecte et de traitement des déchets** a été passé. Il permet de **respecter le tri des six flux de déchets** générés au Syrec : papier/carton, plastique, métal, verre, biodéchets et bbois. Ces déchets sont maintenant **collectés et recyclés à 100 %** et les déchets résiduels ont été considérablement réduits.

Le Syrec, lauréat de l'appel à projets « Île-de-France zéro plastique »



*Bruno Le Saëc aux côtés de Sophie Deschiens,
Déléguée spéciale à l'économie circulaire au sein du conseil régional d'Île-de-France*

Le 13 octobre 2025, le Syrec a eu l'honneur d'être reçu par la Région Île-de-France pour la cérémonie de remise des diplômes de **l'appel à projets « Île-de-France zéro plastique »**. Notre structure y a été récompensée pour son projet de **portage à domicile sans plastique à usage unique**, une solution concrète qui réduit les déchets à la source tout en garantissant un service de proximité de qualité.

Lors de son intervention, **Bruno Le Saëc** est revenu sur une étape clé de notre trajectoire : le passage au réemploi au sein de notre outil de production. Il a également mis en lumière **plusieurs projets menés en commun avec Tables Communes**, syndicat partenaire et ami, également prêt pour la bascule vers le réemploi. Ces dynamiques partagées renforcent notre capacité collective à structurer des filières durables en Île-de-France.

Cette distinction régionale nous encourage à **accélérer la généralisation du réemploi** et à continuer de **partager nos pratiques avec les acteurs franciliens** qui œuvrent, comme nous, pour une logistique plus responsable et durable.

I Privilégier le lien avec les usagers

La participation aux événements des villes adhérentes

Festival de l'alimentation durable à St-Ouen-sur-Seine

Le Syrec était partenaire du **Festival de l'alimentation durable** organisé par **Plaine Commune** à la Serre Wangari de **Saint-Ouen-sur-Seine**. Nous avons organisé des ateliers autour du pain pour une trentaine d'enfants des centres de loisirs. Au menu :

- Un atelier de cuisine pour réaliser de délicieux cookies et crumbles anti-gaspi à base de pain rassis.
- Des jeux et des quiz sur l'histoire du pain et son évolution à travers les âges.
- Découverte de différents pains du monde.

Les enfants ont été ravis, surtout au moment de déguster leurs réalisations !

Atelier à l'école Jolliot-Curie de Gennevilliers

Le Syrec était partenaire de la **Journée du développement durable** organisée à l'école primaire Denis Diderot de Gennevilliers. À cette occasion, la maison **Quart de lait** a animé un atelier autour de la fabrication de yaourts bios et locaux (produits en Île-de-France).

Le Printemps de l'écologie à Gennevilliers

Au **Parc des Sévines**, nos agents ont animé un stand de **sensibilisation à l'alimentation durable et au réemploi**. Nous avons pu échanger avec de nombreux visiteurs, petits et grands, autour de ces thèmes qui nous sont chers. Au menu, également :

- Distribution de fiches-recettes anti-gaspi
- Explication de nos menus et des différents labels
- Ateliers avec frise, histoire de l'alimentation et jeu des cinq sens

Semaine de ma santé à Villeneuve-la-Garenne

Le Syrec était partenaire de la **Semaine de ma santé** de Villeneuve-la-Garenne. Nos agents ont animé un stand autour des **solutions contre le gaspillage alimentaire**. Petits et grands ont ainsi pu déguster de délicieux cookies et crumbles **anti-gaspi** à base de pain rassis.

Fête de la nature et de l'environnement à Villepinte

Nos agents ont animé un stand de sensibilisation à l'alimentation durable et au réemploi à la **Fête de la nature et de l'environnement** de la ville de Villepinte.

voir photos page suivante >



Les cookies et les crumbles anti-gaspis attirent petits et grands gourmands



Transmettre et échanger fait partie intégrante de nos actions



À la Fête de la nature,
l'alimentation durable est un sujet majeur



avec les plus jeunes générations
notre mission de service public

Les actions pédagogiques à destination des enfants

Menus à thème

Les menus à thème identiques pour toutes les villes ont repris dès septembre 2025, avec un voyage culinaire en Italie.

Semaine du Goût

Nos équipes finalisant la reprise de leurs propres recettes avec de nouvelles contraintes de production, **la Semaine du Goût** a choisi un thème simplifié mais très apprécié des gourmands : **l'heureux mariage entre pains et fromages**.





Pain et fromage : l'heureux mariage !



du 13 au 17 octobre

Lundi 13

Salade de pommes de terre au thon
Tarte au fromage "régal du potager"
Salade verte
Yaourt à la grec
Pavé à la tomate



Mardi 14

Rillettes de thon
Émincé de volaille à la crème
ou Émincé végétal sauce basquaise
Pain
Tomme de brebis « confiture de cerise »
Pain aux graines de sésame
Fruit



Mercredi 15

Potage parisien
Omelette
Râstis de légumes
Ptit Rond Ty Bizen fermier
Pain de campagne
Fruit



Jeudi 16

Carottes râpées
Blanquette de veau à l'ancienne
ou Blanquette de saumon
Pommes de terre sautées
Cancalotte nature
Pain aux céréales
Tarte au chocolat



Vendredi 17

Poisson aux corn flakes
Haricots blancs à la tomate
Brûlé Savarin
Pavé de carotte
Fruit



© Photo de l'agriculture biologique

- Produits Bio/Labellisés ou élevés
- A moins de 200 km du Syrec
- Petit élevage
- Origine et élevage au Syrec
- Produits Fermiers
- Produits bio/écologiques Label Rouge
- Produits et produits végétaux
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Protégée
- Actuel selon les Ombres Européennes





Le livret de rentrée

Afin d'informer les parents sur la transformation de son outil de production, le Syrec a conçu **un livret de rentrée** rassemblant l'ensemble des informations utiles sur les évolutions engagées.

Ce document a permis de présenter de manière claire et accessible les travaux réalisés, les changements intervenus dans les modes de fabrication des repas ainsi que les raisons réglementaires et environnementales ayant conduit à cette transformation.

À travers ce support, le Syrec a souhaité **accompagner les familles dans la compréhension de cette nouvelle étape**, leur garantissant la transparence sur les engagements pris en matière de qualité, de sécurité sanitaire, de sortie du plastique et de transition vers des solutions plus durables.



DES ÉQUIPEMENTS NOVATEURS

De nouveaux contenants réemployables
Le Syrec a choisi le matériel de conditionnement alimentaire réemployable en vrac fourni par la Semilog.

Chaque élément a été soigneusement impliqué 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 Medi One, utilisé notamment, par les Aéroports de Paris. Chaque matériel dispose ainsi d'un QR code pour permettre sa traçabilité tout au long de la boucle du réemploi.

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

UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

Lutter contre le gaspillage alimentaire
Le Syrec est fermement 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 passes sont réalisées 2 fois par an avec pour objectif une réduction des déchets de 50%. Pour cela, nous accompagnons les agents de restauration et d'aromatation pour les sensibiliser aux bonnes pratiques. Ainsi, un groupe de travail a été équipé des responsables des 4 villes pour partager les bonnes idées (vente fin Grande Form, Bar à Jus, etc.).

Depuis le 1^{er} février 2023, Excelsiora Excelsiora récupère régulièrement les surplus afin de les redistribuer à des associations d'aide alimentaire de la région parisienne comme les Restos du Coeur. En 2024, 1007kg d'aliments ont été ou vont 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 (SIOQO). Ils représentent presque 50% de nos achats. En moyenne, plus de 37% 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 EcoAct 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.

PRIVILÉGER 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 rencontrons les enfants dans tout le territoire 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 le Sésame du G2eat en octobre viennent compléter ce dispositif.

Le Syrec participe également aux événements thématiques à l'initiative des villes comme le Semaine de Ma Santé, le Printemps de l'écologie, le F2B de la nature et de l'environnement, etc.

Un lien permanent avec les convives

Retrouver toutes les informations sur le Syrec et son fonctionnement sur notre site internet www.syrec-92.fr.
Restos connectés : Tout au long de l'année nous vous offrons les coffres de notre cuisine et vous présentons les femmes et les hommes qui œuvrent au Syrec au quotidien.

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

- Connectez-vous sur www.syrec-92.fr, cliquez sur Menu et sélectionnez votre ville.
- Sélectionnez ensuite le type de plat (Café enfance, écoles ou séjours), l'établissement et le menu souhaité de votre enfant. La semaine s'affiche ainsi avec l'intégralité des plats 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.

Suivez-nous également sur :

Le livret de rentrée, conçu pour expliquer et rassurer



IV.

**Prestations réalisées
et
ressources déployées**

Des dépenses de fonctionnement à contextualiser

L'année 2025 a été particulière compte-tenu de la **fermeture pendant 8 mois pour travaux de restructuration**. Cette fermeture nous a obligé à **externaliser une partie des repas** à destination de nos bénéficiaires, ce qui a engendré **une dépense supplémentaire importante**. En revanche, les années à forte inflation sont maintenant derrière nous et 2025 a été **une année relativement stable** avec **une inflation d'environ 1%**.

Dépenses de fonctionnement

Avec cette fermeture pour travaux **certaines lignes de dépenses ont diminué** :

- **Les fluides** : baisse de consommation du gaz, de l'électricité et de l'eau
- **La maintenance** : le nécessaire avait été fait pour suspendre les contrats durant la fermeture
- **Les déchets** : absence de collecte durant la période des travaux

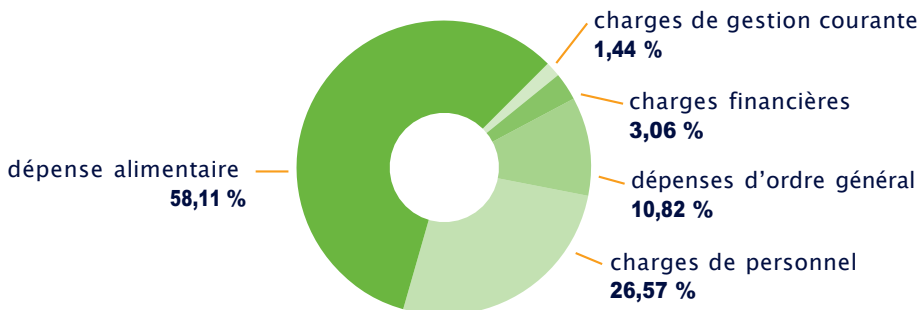
Par ailleurs, les **charges de personnel** ont été contenues cette année.

Évolution des dépenses en matière de fluides depuis 2022

	2022	2023	2024	2025
Eau	18 254 €	19 011 €	19 358 €	11 425 €
Électricité	139 006 €	277 145 €	282 492 €	117 588 €
Gaz	58 747 €	125 032 €	65 451 €	25 474 €
Carburant	33 190 €	32 395 €	34 473 €	39 754 €
Total	249 197 €	453 483 €	401 774 €	194 061 €

L'évolution depuis 2022 montre bien la **baisse de consommation des fluides**. Seul **le carburant est en hausse** du fait des distances parcourues pour aller chercher les repas sur d'autres cuisines avant de les livrer à nos bénéficiaires.

Répartition des dépenses de fonctionnement en 2025



Synthèse des dépenses de fonctionnements

Sur l'ensemble de nos dépenses de fonctionnement, la progression est de **+ 6.51%** par rapport aux sommes inscrites au BP 2025.

- Dépenses réelles de fonctionnement prévues au BP 2025 : **13 143 000 €**
- Dépenses réelles de fonctionnement réalisées CFU 2025 : **13 998 605.93 €**

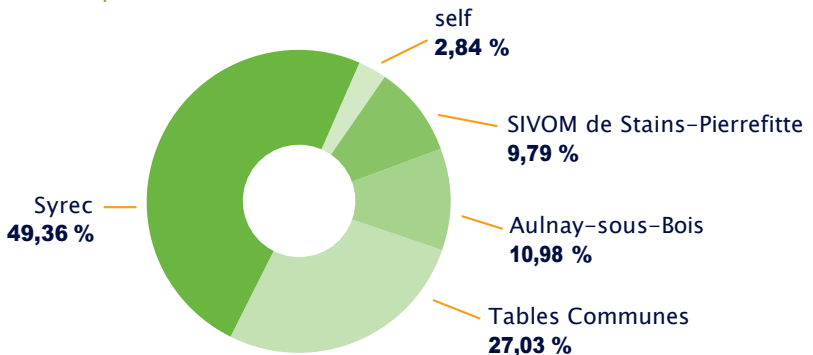
L'évolution des achats de denrées alimentaires

Les dépenses alimentaires représentent 58.11 % de nos dépenses totales de fonctionnement. Nous avons anticipé une augmentation de nos dépenses alimentaires au BP 2025 en ajoutant 760 000 € au budget réalisé en 2024, soit **un prévisionnel de 7 060 000 €.**

Finalement, la réalisation a été de **8 133 892.15€** soit **+ 15.21%**.

3888186.30 € de ces dépenses alimentaires réalisées correspondent à l'**achat de repas à d'autres cuisines** pendant les mois de fermeture.

Répartition des dépenses alimentaires



Durant la fermeture, le Syrec a produit **environ 3 500 repas/jour au lieu des 15 000 habituels**. Le choix a été fait de **maintenir l'objectif de 50% de produits bio et SIQO** en valeur d'achat, malgré cette baisse d'économie d'échelle.



Les prestations réalisées

Répartition des prestations totales par ville en nombre de repas

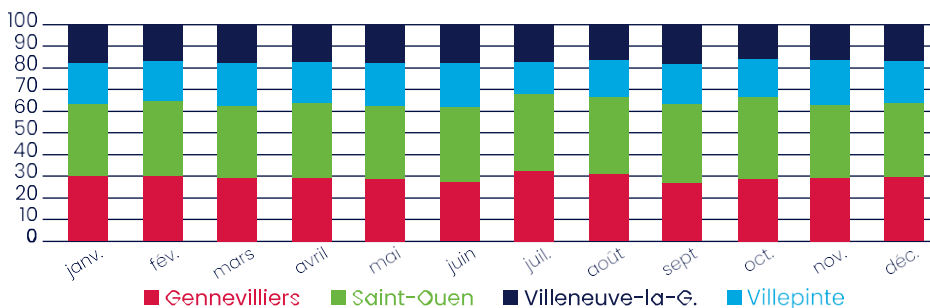
	Réalisation 2024	Prévision 2025	Réalisation 2025	Évolution 2024-2025	Part de la prestation
Gennevilliers	777 752	827 550	727 763	- 6,42 %	29,37 %
Saint-Ouen	856 539	863 438	860 376	+ 0,45 %	34,72%
Villepinte	484 376	484 370	469 747	- 3,02 %	18,96 %
Villeneuve	426 406	409 392	420 003	- 1,5 %	16,95 %
Total des repas	2 545 073	2 584 750	2 477 889	- 2,64%	

Le nombre de repas a **baissé de 2,64%** par rapport à 2024 soit **- 67 184 repas**. La réalisation par rapport au BP 2025 est de **- 106 861 repas** soit **- 4,13%**.

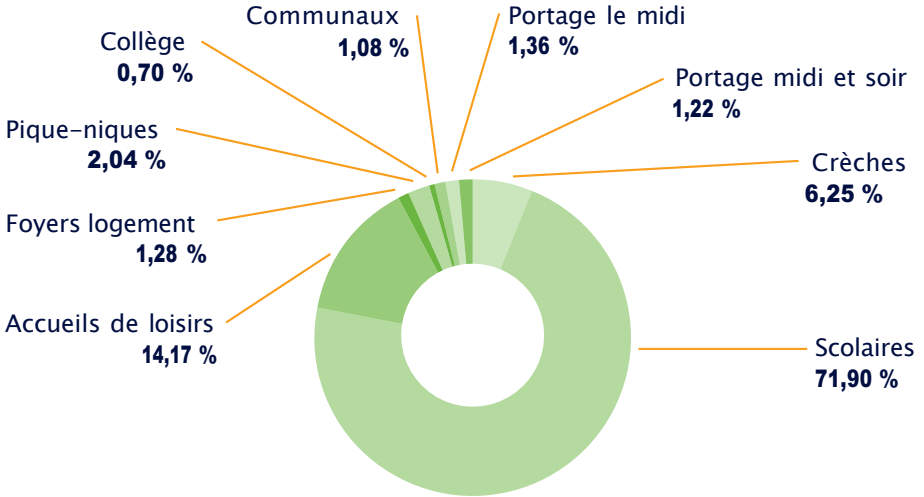
On observe **une diminution progressive du nombre d'enfants** scolarisés sur notre territoire, entraînant mécaniquement une baisse de nos volumes de production. Si la baisse des effectifs est **encore à la marge côté scolaire** par rapport à 2024 (une trentaine de repas en moins en moyenne par jour), **elle devient significative dans le périscolaire**, avec environ 200 enfants de moins par jour. Cela se reflète également sur **les crèches** dans lesquelles la moyenne a baissé d'environ 40 enfants par jour.

Le nombre de grèves sur l'année est aussi une circonstance influant le nombre de repas en moins.

Evolution de la part de prestation par ville au cours de l'année



Répartition des prestations par type de convives







Évolution du nombre de repas par type de convives

Type de convives	Nombre de repas produits en 2025	Différence avec 2024
Crèches	154 764	- 8 587
Scolaires	1 781 509	- 34 657
Centres de loisirs	351 096	- 27 863
Foyers logement	31 614	- 1 964
Pique-nique	50 550	+ 11 922
Collège	17 363	- 506
Communaux	26 877	- 1 688
Portage midi	33 822	- 758
Portage midi et soir	30 294	- 3 083
Total	2 477 889	- 67 184



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

	Public	Prévision 2025	Réalisation 2025	Différence
	Maternelles	211 575	178 211	- 15,77 %
	Élémentaires	320 775	300 414	- 6,35 %
	Centres de loisirs *	142 380	110 436	- 22,44 %
	Maternelles	218 400	232 178	+ 6,31 %
	Élémentaires	312 585	300 598	- 3,83 %
	Centres de loisirs *	164 980	148 868	- 9,77 %
	Maternelles	134 453	135 029	+ 0,43 %
	Élémentaires	225 225	219 281	- 2,64 %
	Centres de loisirs *	58 760	48 858	- 16,85 %
	Maternelles	103 740	100 434	- 3,19 %
	Élémentaires	147 420	167 725	+ 13,77 %
	Centres de loisirs *	54 805	42 934	- 21,66 %

* Pour les centres de loisirs, le nombre de repas inclut le personnel encadrant

Sur le temps scolaire, Saint-Ouen et Villeneuve-la-Garenne ont réalisé un nombre de repas supérieur à la prévision. Si la baisse est légère sur Villepinte, une différence importante est observée pour la ville de Gennevilliers.

L'évolution de la prestation scolaire en détail

Le BP 2025 prévoyait **1 820 911 repas** et la réalisation est de **1 781 509 repas**. Cette différence de **- 39 402 repas** représente **- 2,16%**, avec par ville :

- Gennevilliers : **- 56 613 repas**
- Saint-Ouen-sur-Seine : **+ 3 322 repas**
- Villepinte : **- 5 822 repas**
- Villeneuve-la-Garenne : **+ 19 271 repas**

Comme évoqué plus haut, **la baisse est plus significative sur le temps périscolaire**. En effet, la réalisation du nombre de repas y est inférieure au prévisionnel sur les quatre villes, avec une différence particulièrement importante pour la ville de Gennevilliers.

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

Le nombre total moyen mensuel est à la baisse pour les trois villes.

- **À Gennevilliers**, légère hausse des bénéficiaires du midi et légère baisse de la moyenne journalière avec dîner et collation.
- **À Villepinte** baisse importante des bénéficiaires du midi et légère baisse de la moyenne journalière avec dîner et collation.
- **À Villeneuve**, le nombre de bénéficiaires le midi est stable et légère baisse de la moyenne journalière avec dîner et collation.

	Prestations 2024		Prestations 2025	
	Moyenne midi	Moyenne midi et soir	Moyenne midi	Moyenne midi et soir
Gennevilliers	59	52	63	48
Villepinte	31	14	25	12
Villeneuve	5	25	5	23
Total des repas	95	91	93	83



I Les ressources financières

Les recettes

Nos recettes en **ventes de repas et cession de marchandises** représentent 88,73 % de nos recettes réelles de fonctionnement.

Les recettes inscrites au Budget Primitif en vente de repas et cessions de marchandises étaient de **13 906 000 €**, et la réalisation est de **13 670 707,69 €**, soit **un résultat de - 235 292,31 €** par rapport au BP.

Les recettes prévues n'ont pas été réalisées d'une manière générale. Cependant, les résultats sur Villeneuve et Villepinte ont été supérieurs à la prévision.

Poste	Montant
Excédent 2024	1 544 131,01 € €
Ventes de repas et cessions de marchandises	13 670 707,69 €
Autres recettes	193 016,66 € *
Recettes de fonctionnement réalisées	15 407 855,36 €

* dont 97 884,13€ d'aides versées par l'UE via France AgriMer pour l'achat de fruits, crudités et produits laitiers bio

Comparatif entre la prévision et la réalisation par ville

	Prévision 2025	Réalisation 2025
Gennevilliers	4 630 000 €	4 347 115,30 €
Saint-Ouen	4 650 000 €	4 593 188,45 €
Villeneuve	2 110 000 €	2 170 117,18 €
Villepinte	2 510 000 €	2 528 860,11 €
Autres repas	6000 €	31 426,65 €

* dont 18 556,65€ pour la crèche parentale Les Microdoniens et 12 870 € pour la Maison de la Solidarité

Détail des recettes d'investissements

- **2 emprunts complémentaires** pour les travaux : 1 500 000 €
- **1 nouvelle ligne de trésorerie pour la Semelog** : 2 000 000 €
- FCTVA : 29 289,63 €
- Subventions : 417 324,44 €
- Excédent 2024 : 3 900 381,94 €

Les dépenses

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **13 998 605,93 €**.

La dépense supplémentaire de **1 690 802,77 €** par rapport à l'année 2024 est imputable à la fermeture et à la sous-traitance d'un volume important de repas.

Poste	Montant	Part des dépenses totales
Dépenses alimentaires	3 719 416,46 €	58,11%
Charges de personnel	3 656 273,37 €	26,57 %
Dépenses d'ordre général (maintenance, fluides, fourniturescontrats...)	1 515 527,89 €	10,82 %
Intérêts emprunts	427 919,78 €	3,06 %
Charges de gestion et d'équipement et dépenses exceptionnelles	201 849,65 €	1,44 %
Dépenses de fonctionnement	13 998 605,93 €	

Nos dépenses ont été plus importantes notamment **sur les denrées alimentaires en fonctionnement et les travaux de restructuration en investissement**.

- **La dépense d'investissement** s'élève en effet cette année à **6 185 083,89 €**. Ce montant s'explique par les travaux de restructuration et l'achat d'équipements spécifiques pour les services techniques de production et de logistique.
- **La dépense d'emprunts en capital** est de **690 757,14 €**.

Le compte financier unique 2025 présente un résultat excédentaire de :
+ 330 871,06 € en fonctionnement
+ 49 533,35 € en investissement

L'état de la dette

Notre ratio d'endettement fin 2025 a **une valeur en nombre d'années très élevée**. Toutefois, c'est **un épisode ponctuel qui s'explique par les emprunts supplémentaires contractés pour les travaux de restructuration** de notre unité.

Nous devrions retrouver un nombre d'années plus raisonnable et des épargnes positives dès 2026, ou au plus tard en 2027.

Données rétrospectives arrondies en k€ par CA	2021	2022	2023	2024	2025
Dépenses réelles nettes <i>sans charges exceptionnelles et intérêts de la dette</i>	8 748	10 980	11 977	11 979	13 571
Recettes réelles courantes	10 706	11 604	14 570	13 234	13 864
Épargne de gestion	1 958	624	1 593	1 255	293
Intérêts de la dette	298	286	273	325	428
Épargne brute	1 660	338	1 320	930	- 135
Remboursement capital de la dette	414	426	439	539	691
Épargne nette	1 246	- 88	881	391	- 826
Encours de la dette * <i>(au 31 décembre de l'année N)</i>	9 459	9 032	8 593	11 554	12 363

* Réparti sur 5 emprunts de 2 000 000€ (jusqu'en 2027), 10 200 000€ (jusqu'en 2042) et 3 500 000€ (jusqu'en 2044), de 1 000 000€ et de 500 000€ (chacun jusqu'en 2045)

L'encours de la dette au 31 décembre 2025 est de :
12 363 372,92 €

I Les ressources humaines

L'année 2025 marque **une étape majeure pour notre cuisine** avec sa réouverture après une période de travaux de modernisation. Cette **réorganisation structurelle profonde** s'est accompagnée :

- **D'un nouveau process de fabrication** intégrant des outils modernisés
- **De la mise en service de nouveaux contenants réemployables**
- **D'une adaptation organisationnelle et humaine importante**

Cette année a donc été une année **de transition, d'adaptation et de consolidation**. Elle a nécessité une phase d'apprentissage et d'ajustement progressive. **La réussite de cette réouverture repose en grande partie sur l'investissement des équipes.**

Des ajustements d'effectifs ont été réalisés afin d'accompagner :

- Le nouveau process
- L'augmentation de la charge de travail liée au réemploi
- Les exigences renforcées en matière de traçabilité

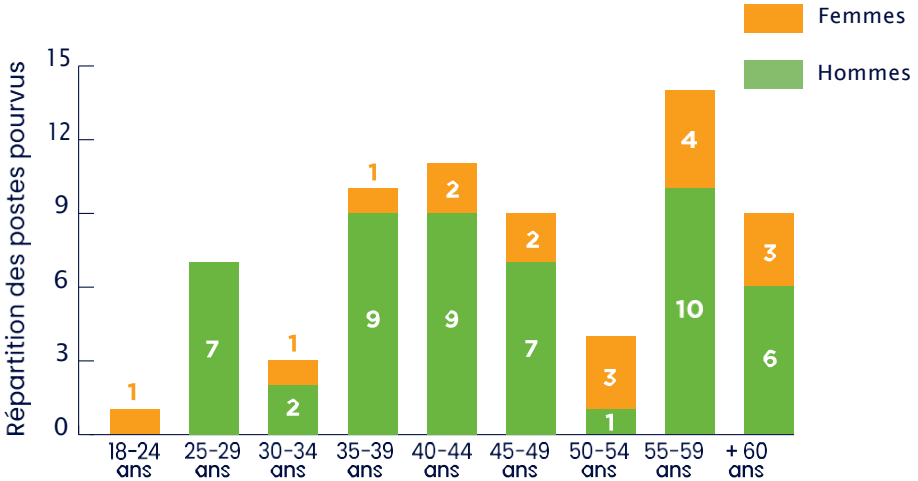
L'évolution des effectifs

Le Syrec compte **68 agents** au 31 décembre 2025. Ces postes sont répartis sous **5 directions** : la Direction Générale, la Direction des Ressources Humaines, la Direction de l'Exploitation, la Direction de la Qualité et la Direction des Affaires Financières.



Une grande majorité des agents sont des **hommes : 75 %** contre seulement **25 % de femmes**. En effet, l'essentiel de nos métiers sont davantage attractifs pour les hommes.

La pyramide des âges



16 %
des agents ont
moins de 35 ans



31 %
des agents ont
plus de 55 ans

L'accompagnement au changement

La réouverture a généré :

- Une phase d'adaptation aux nouveaux équipements
- Une évolution des pratiques professionnelles
- Une redéfinition des rôles

Afin d'**accompagner les équipes dans cette période de changement crucial**, de nombreuses actions ont été mises en œuvre :

- Réunions d'information en amont de la réouverture
- Sessions de formation aux nouveaux matériels
- Formation aux protocoles liés aux contenants réemployables
- Accompagnement individualisé sur les postes



La formation

Un plan de formation spécifique a été déployé pour 2025, avec pour thématiques essentielles :

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Utilisation des nouveaux équipements
- Ergonomie des postes
- Sensibilisation au développement durable

Ce pannel de formations **adapté à la situation exceptionnelle** a permis :

- Une montée en compétences collective
- Une sécurisation des pratiques
- Une meilleure adhésion au projet global

Les conditions de travail

La modernisation des locaux a permis d'améliorer :

- Le confort thermique
- L'ergonomie
- Une partie de la pénibilité sur certains postes

Cependant, l'année 2025 a également mis en évidence :

- **Une charge mentale augmentée** pendant la période de transition
- **Une vigilance accrue sollicitée** durant la phase de rodage

Un dialogue régulier a été maintenu avec les équipes afin d'ajuster l'organisation.

Le climat social

Malgré les contraintes d'une année de transition inédite :

- L'engagement des agents a été soutenu
- L'absentéisme est resté maîtrisé
- La cohésion d'équipe s'est renforcée autour du projet commun

La réussite de la réouverture est le fruit de cet investissement collectif.

V.

**Une dynamique
de partenariats
et de coopération**



Le Syrec est né de la volonté commune des villes adhérentes de consolider le choix du service public pour l'exécution de la restauration collective via la **coopération intercommunale**. Fort de cet état d'esprit pionnier et mutualiste, le Syrec développe régulièrement de **nouveaux partenariats** dans des domaines aussi complémentaires que **la R&D, la logistique industrielle, l'approvisionnement en produits bio et locaux**, etc.

Le Syrec est également **adhérent des associations professionnelles Restau'Co et Agores**, qui œuvrent à l'accompagnement, à la représentation et à la valorisation des acteurs de la restauration collective engagés en faveur d'une alimentation de qualité, durable et responsable.

Ainsi, le syndicat s'affirme comme **un acteur public innovant de la restauration collective en France**.



Tremplin Coopérer pour le réemploi et l'innovation



Tremplin

Tremplin est un groupement de commande dédié au **réemploi et à l'innovation dans la restauration collective publique**. Il a été créé pour aider les collectivités à sortir des conditionnements en plastique à usage unique et à trouver, ensemble, des solutions concrètes, techniquement fiables et économiquement soutenables. Son objectif est de **massifier les besoins** afin de faire émerger une offre industrielle adaptée aux contraintes des cuisines centrales et des restaurants satellites.

Il rassemble **18 cuisines centrales**, réparties sur **6 grandes villes, 1 département et 4 EPCI**, soit **plus de 319 000 repas servis par jour et plus de 50 millions de repas** par an. Cette taille critique lui permet de peser dans le dialogue avec les industriels et de structurer une réponse à l'échelle nationale.

Sa vocation principale est d'acheter et de faire concevoir des contenants réemployables, notamment des bacs et couvercles en inox, pensés pour les usages de la restauration collective. L'enjeu ne se limite pas au simple remplacement d'un

matériau par un autre : Tremplin travaille aussi sur toute la chaîne opérationnelle, depuis le conditionnement jusqu'à la logistique, la manutention, la traçabilité, le lavage et l'ergonomie d'usage pour les agents.

Tremplin est né du constat que, seules, beaucoup de collectivités n'avaient pas un volume suffisant pour faire aboutir leurs recherches de solutions conformes aux exigences des **lois EGAlim et AGEc**. En mutualisant les besoins, le groupement a pu lancer **une démarche ambitieuse de R&D avec les industriels**, afin de concevoir des produits sur mesure et des réponses adaptées aux réalités du terrain.

Sur le plan de la commande publique, Tremplin s'est distingué par un montage innovant reposant sur **des accords-cadres multi-attributaires à marchés subséquents**, intégrant des phases de recherche, de test et d'expérimentation. Cette approche a été reconnue au niveau national : le projet a reçu en 2025 un **Trophée de la commande publique**, saluant à la fois sa finalité et son ingénierie contractuelle.

En résumé, Tremplin est un outil de mutualisation au service des acheteurs publics qui vise à **accélérer la transition vers le réemploi, à sécuriser la sortie du plastique à usage unique et à faire émerger une filière industrielle adaptée à la restauration collective publique**. C'est à la fois un levier d'achat, d'innovation, de transformation des pratiques et de coopération entre collectivités.

Retour sur un projet ambitieux

Juin 2018

expérimentation du réemploi sur une école de Saint-Ouen-sur-Seine

Octobre 2018

Promulgation de la Loi EGAlim

Juin 2019

contribution au Livre Blanc d'Agores sur les alternatives aux plastiques

Septembre 2019

création du groupe de travail ReColim avec les syndicats Tables communes et Sivuresc pour les acteurs franciliens

2021

création du groupement de commande Tremplin en prolongation du groupe de travail ReColim

Juin 2022

contribution au Livre Blanc II d'Agores



Nathalie Beugnot, Cheffe du projet Tremplin, et Bruno Le Saëc

Tremplin en chiffres

- **18 cuisines centrales** réparties sur 6 villes, 1 département et 4 EPCI
- **Plus de 319 000 repas servis par jour**, soit plus de 50 millions par an
- **Près de 10 millions d'euros** d'achats de contenants



Semelog
Laver - Gérer - Réemployer

I Semelog

Le maillon logistique du réemploi

La Semelog est **une société d'économie mixte locale (SEML)** créée pour accompagner la restauration collective dans sa transition écologique, en particulier dans la sortie du plastique à usage unique. Basée à Villeneuve-la-Garenne, elle propose **une solution mutualisée de réemploi de contenants alimentaires en inox**, en assurant leur mise à disposition, leur lavage industriel, leur stockage, leur logistique et leur traçabilité numérique. Elle se présente comme **un outil opérationnel au service des collectivités engagées dans une restauration plus saine et plus durable**.

La Semelog est née de l'initiative du **Syrec** et de **Tables Communes**, qui ont souhaité créer un outil commun capable de mutualiser le nettoyage des contenants réemployables et apporter une réponse concrète aux exigences portées notamment par les lois EGAlim et AGECE.

La Semelog constitue le maillon industriel et logistique du réemploi. Elle permet aux acteurs publics de disposer d'une boucle complète, depuis la fourniture des bacs jusqu'à leur retour en circulation après lavage, avec une logique de performance sanitaire, environnementale et organisationnelle. Son site met en avant **une offre « clé en main »**, un lavage industriel économe en eau, une logistique optimisée et un suivi des contenants par QR codes.

La Semelog compte **10 actionnaires dont 7 actionnaires publics** : **Tables Communes, Syrec, Siplarc, Co.Cli.Co**, le Département de **la Seine-Saint-Denis**, la ville de Saint-Denis et **la ville de Nanterre**. À leurs côtés figurent **3 actionnaires privés ou institutionnels** : **la Caisse des Dépôts, Crédit Mutuel Arkéa et Safia Coulbaut Consulting**. **Gilbert Branchet** est son Directeur général.

La Semelog en chiffres

- **160 000 repas par jour**, soit 25 millions de repas à l'année
- **40 000 contenants lavés par jour** soit près de 7 millions par an
- **26 collectivités territoriales** d'Ile de France et de l'Oise basculant vers le réemplo dont 4 grâce au Syrec.

I Synergies Communes

Développer les coopérations

« public-public »

Synergies Communes est un groupement de commandes créé par Tables Communes et le Syrec pour permettre aux collectivités de développer des coopérations **« public-public »** dans le champ de la restauration collective.



Synergies Communes
Groupement de commandes
publiques

Son ambition est d'offrir aux villes et aux structures publiques un cadre souple pour mutualiser des achats, partager des compétences et construire de nouvelles formes de coopération adaptées aux besoins du terrain.

Ce groupement est né d'un constat simple : les acteurs publics de la restauration collective font face à des besoins nouveaux, à des contraintes réglementaires croissantes et à une exigence renforcée en matière de qualité, de durabilité et de performance des achats. Dans ce contexte, Synergies Communes a été pensé comme un outil permettant à la fois de **répondre à des besoins opérationnels immédiats et de proposer des services à la carte** selon la situation de chaque collectivité.

Sa spécificité repose sur une logique de **coopération souple et modulable**. Le groupement permet en effet de mettre en place des **conventions d'adhésion spécifiques** selon les besoins des membres. Il ne s'agit donc pas uniquement d'un dispositif d'achat mutualisé, mais d'un cadre plus large de coopération capable d'intégrer différentes formes d'accompagnement. Synergies Communes peut proposer une véritable **offre d'ingénierie**, incluant par exemple **la confection de menus, le PMS, l'achat délégué, l'appui en diététique**, ainsi que les sujets liés à **l'hygiène** et à **la qualité**.

Synergies Communes s'inscrit aussi dans une **démarche de durabilité des achats alimentaires** et, plus largement, de transformation de la restauration collective publique. Ce groupement aide ses adhérents à progresser dans la durabilité de leurs achats alimentaires et de leur organisation de restauration collective.

C'est dans le cadre de Synergies Communes que le Syrec a pu bénéficier du marché remporté par la **Semelog**. Ce marché a permis d'accompagner concrètement le déploiement de sa démarche de réemploi, en apportant les solutions et les prestations nécessaires à l'organisation du lavage, de la gestion logistique et de la mise à disposition des contenants réemployables. Sur le plan très concret, le groupement peut servir à lancer des marchés mutualisés sur des besoins techniques ou logistiques. Un avis de marché publié en 2024 montre par exemple que **Tables Communes, le Syrec, la ville de Nanterre et Co.Cli.Co** se sont inscrits dans ce cadre pour un marché portant sur **la location et l'entretien de camions frigorifiques d'occasion**, avec la possibilité pour d'autres membres d'intégrer ensuite le groupement dans les conditions prévues par la convention constitutive.

En résumé, **Synergies Communes** peut être présenté comme **un outil de mutualisation, d'ingénierie et de coopération entre collectivités**, créé pour renforcer les capacités des acteurs publics de la restauration collective. Il permet de partager des achats, de développer des prestations communes, de bénéficier d'expertises techniques et de **faire progresser la restauration collective publique vers des modèles plus durables, plus efficaces et plus adaptés aux réalités locales**.

I Terre & Bocal

Favoriser les circuits courts et la transformation locale

Depuis 2024, le Syrec travaille à la création de la **SEML Terre & Bocal**, aux côtés de **Tables Communes**, de la **Ville de Fontenay-sous-Bois** et de la **Coopérative Bio d'Île-de-France**, qui regroupe 120 agriculteurs.

Cette structure vise à **produire localement et en circuit court**, des soupes, compotes et coulis de tomate **100 % bio** pour la restauration collective. Elle permettra notamment de valoriser les fruits et légumes bio franciliens toute l'année, de transformer les productions non calibrées ou en surplus, de disposer d'**un outil industriel public de conditionnement en bocaux**, et d'**alimenter chaque jour plus de 65 000 enfants avec des produits bio, locaux et écoresponsables**.

Ce projet est l'aboutissement d'un long travail porté et piloté par :
Bruno Le Saëc, DGS du Syrec
et Frédéric Souchet, DGS de Tables Communes

Ils ont accompagné chaque étape technique, juridique et stratégique jusqu'à la concrétisation de Terre & Bocal.

Concrètement, Terre & Bocal va permettre de :

- **Valoriser les légumes et fruits bio** franciliens toute l'année ;
- **Transformer les productions non calibrées et en surplus** en soupes, purées ou coulis ;
- **Mettre en place un outil industriel public** adapté au conditionnement en bocaux ;
- **Alimenter chaque jour plus de 65000 enfants** avec des produits bio, locaux et écoresponsables.

**Une étape clé pour structurer une filière bio locale,
lutter contre le gaspillage alimentaire et faire du circuit court la norme
dans la restauration collective.**

La SEML Terre & Bocal compte parmi ses actionnaires :

- **3 représentants de Tables Communes**
- **2 représentants du Syrec**
- **2 représentants de la Coop bio d'Île-de-France**
- **1 représentant de la ville de Fontenay-sous-bois**

Par ailleurs, le volet technicité sera animé par **Daniel Cohen**, directeur du site de production Tables Communes d'Ivry-sur-Seine, **Magali Tempo**, directrice du pôle Synergies Communes de Tables Communes, et **Naciba Allouache**, vétérinaire et directrice qualité du Syrec.

La Ferme d'Argentières

Concession avec la ville de Gennevilliers

L'agriculture locale au service des cantines

Gennevilliers et le Syrec s'engagent pour une agriculture locale au service des cantines. La Ville de Gennevilliers porte un projet concret de ferme maraîchère communale (implantée à Argentières, en Seine-et-Marne) avec une ambition claire : **rapprocher la production agricole de l'assiette.**

Le partenariat avec le Syrec, sous forme de concession, permet de **structurer un débouché solide pour une partie de la production de légumes grâce à la restauration collective** (dans un premier temps les crèches, résidences seniors et restaurants du personnel).

Ce que ce partenariat rend possible :

- **Sécuriser l'approvisionnement en produits frais et de proximité** pour les repas servis aux enfants et aux habitants ;
- **Soutenir une exploitation agricole viable**, grâce à un montage où la collectivité porte le foncier et les bâtiments, et met l'outil à disposition d'un exploitant indépendant ;
- **Accélérer la transition agroécologique** avec une orientation vers l'agriculture biologique et la réduction des intrants ;
- **Créer du lien et de la pédagogie autour de l'alimentation** : comprendre et appliquer la stratégie « de la fourche à la fourchette »

Un projet qui illustre parfaitement comment une collectivité et un syndicat de restauration collective peuvent agir ensemble pour **une alimentation plus durable, plus locale et plus résiliente.**



Annexes

Les délibérations du Comité syndical en GoG5

Comité syndical du 20 mars 2025

2025/03.20 – 01 FINANCES – FIXATION DE LA DUREE D'AMORTISSEMENT DES IMMOBILISATIONS ACQUISES PAR LE SYREC A COMPTER DU 2 DECEMBRE 2024

2025/03.20 – 02 FINANCES – APPROBATION DE LA CONVENTION D'AVANCE EN COMPTE COURANT D'ASSOCIES AU PROFIT DE LA SEMELOG

2025/03.20 – 03 RESSOURCES HUMAINES – SUPPRESSIONS ET CREATIONS DES EFFECTIFS DANS LES FILIERES ADMINISTRATIVE ET TECHNIQUE AU 01 AVRIL 2025

2025/03.20 – 04 RESSOURCES HUMAINES – MISE A JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS AU 01 AVRIL 2025

Comité syndical du 14 mai 2025

2025/05.14 – 01 DIRECTION GENERALE – UNITE DE PRODUCTION LIQUIDES ET SEMI-LIQUIDES BIO EN CIRCUIT COURT – CREATION D'UNE SEML DENOMMEE « TERRE ET BOCAL »

2025/05.14 – 02 DIRECTION GENERALE – APPROBATION DE L'AVENANT N°3 A LA CONVENTION CONSTITUTIVE DU GROUPEMENT DE COMMANDE TREMLIN ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT A SIGNER LES DOCUMENTS S'Y AFFERENTS

2025/05.14 – 03 FINANCES – DECISION MODIFICATIVE N°1 AVANT BUDGET SUPPLEMENTAIRE 2025

2025/05.14 – 04 FINANCES – FIXATION DU TARIF DES REPAS A DESTINATION LA DIRECTION DES SOLIDARITES (CASVP) DE LA VILLE DE PARIS

2025/05.14 – 05 RESSOURCES HUMAINES – CREATIONS DES EFFECTIFS DANS LES FILIERES ADMINISTRATIVE ET TECHNIQUE AU 01 JUIN 2025

2025/05.14 – 06 RESSOURCES HUMAINES – MISE A JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS AU 1er JUIN 2025

Comité du 18 juin 2025

2025/06.18 – 01 DIRECTION GENERALE – INSTALLATION DES REPRESENTANTS DE LA VILLE DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE AU COMITE SYNDICAL

2025/06.18 – 02 DIRECTION GENERALE – ELECTION DU DEUXIEME VICE-PRESIDENT DU COMITE SYNDICAL

2025/06.18 – 03 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION DE DEUX REPRESENTANTS DU COMITE SYNDICAL EN QUALITE D'ADMINISTRATEURS AU SEIN DE LA SEML TERRE ET BOCAL

2025/06.18 – 04 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN REPRESENTANT TITULAIRE A LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRES DU SYREC

2025/06.18 – 05 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN REPRESENTANT SUPPLEANT QUI REPRESENTERA L'ETABLISSEMENT SYREC AU SEIN DE LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRES DU GROUPEMENT DE COMMANDES « TREMLIN »

2025/06.18 – 06 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN REPRESENTANT TITULAIRE QUI REPRESENTERA L'ETABLISSEMENT SYREC AU SEIN DE LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRES DU GROUPEMENT DE COMMANDES « SYNERGIES COMMUNES »

2025/06.18 – 07 DIRECTION GENERALE – APPROBATION DU RAPPORT D'ACTIVITE DU SYREC DE L'ANNEE 2024

2025/06.18 – 08 FINANCES – APPROBATION DU COMPTE DE GESTION DE L'ANNEE 2024

2025/06.18 – 09 FINANCES – APPROBATION DU COMPTE ADMINISTRATIF ET AFFECTATION DES RESULTATS DE L'EXERCICE 2024

2025/06.18 – 10 FINANCES – VOTE DU BUDGET SUPPLEMENTAIRE 2025

2025/06.18 – 11 RESSOURCES HUMAINES – INFORMATION RELATIVE AU RAPPORT SOCIAL UNIQUE DE L'ANNEE 2024

2025/06.18 – 12 RESSOURCES HUMAINES – DELIBERATION MODIFICATIVE RELATIVE A LA MISE EN PLACE DU REGIME INDEMNITAIRE TENANT COMPTE DES FONCTIONS, DES SUJETIONS, DE L'EXPERTISE ET DE L'ENGAGEMENT PROFESSIONNEL (RIFSEEP)

2025/06.18 – 13 QUALITE – APPROBATION DE LA DEMANDE DE SUBVENTIONS AUPRES DU FONDS « INNOVER DANS LA VILLE » DE LA METROPOLE DU GRAND PARIS POUR LE PROJET « DEPLOIEMENT DU REEMPLOI DES CONTENANTS AU SYREC » ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT DE SIGNER LES DOCUMENTS NECESSAIRES A LA CANDIDATURE

Comité du 18 novembre 2025

2025/11.18 – 01 DIRECTION GENERALE – INSTALLATION DES REPRESENTANTS DE LA VILLE DE VILLEPINTE AU COMITE SYNDICAL

2025/11.18 – 02 DIRECTION GENERALE – ELECTION DU PREMIER VICE-PRESIDENT DU COMITE SYNDICAL DU SYREC

2025/11.18 – 03 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN REPRESENTANT DU COMITE SYNDICAL EN QUALITE D'ADMINISTRATEUR AU SEIN DE LA SEML TERRE ET BOCAL

2025/11.18 – 04 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN REPRESENTANT TITULAIRE A LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRES DU SYREC

2025/11.18 – 05 DIRECTION GENERALE – DESIGNATION D'UN MEMBRE DU SYREC EN QUALITE DE REPRESENTANT AU SYNDICAT MIXTE DES SYSTEMES D'INFORMATION DE BOBIGNY (SIIB)

2025/11.18 – 06 FINANCES – DECISION MODIFICATIVE N°2 APRES LE BUDGET SUPPLEMENTAIRE 2025

INTERVENTION DE MONSIEUR YANN-FLORENT FOUGERES – CONSULTANT ASSOCIE CABINET MICHEL KLOPFER SUR LA PROSPECTIVE FINANCIERE 2025-2030

2025/11.18 – 07 FINANCES – RAPPORT D'ORIENTATION BUDGETAIRE POUR L'ANNEE 2026

2025/11.18 – 08 FINANCES – APPROBATION DU CONTRAT D'APPORT EN NATURE ENTRE LE SYREC ET LA SOCIETE « TERRE & BOCAL ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT OU SON REPRESENTANT A LE SEML « TERRE et BOCAL » A LE SIGNER

2025/11.18 – 09 FINANCES – MODALITES DE FACTURATION DES PERTES DES CONTENANTS REEMPLOYABLES

2025/11.18 – 10 RESSOURCES HUMAINES – MISE A JOUR DU TABLEAU DES EFFECTIFS AU 1er DECEMBRE 2025

2025/11.18 – 11 RESSOURCES HUMAINES – APPROBATION DE LA CONVENTION CADRE DU CIG PETITE COURONNE RELATIVE AUX PRESTATIONS DE PREVENTION, DE SANTE ET D'ACTION SOCIALE AU TRAVAIL ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT A SIGNER LES DOCUMENTS CETTE CONVENTION

Comité du 18 décembre 2025

2025/12.18 – 01 FINANCES – VOTE DU BUDGET PRIMITIF DE L'EXERCICE 2026

2025/12.18 – 02 FINANCES – FIXATION DES TARIFS 2026 DE VENTE DE REPAS, DES BOX REPAS ET AUTRES PRESTATIONS A COMPTER DU 1^{er} JANVIER 2026

2025/12.18 – 03 FINANCES – CONTRIBUTION DES COMMUNES ADHERENTES AU SYREC POUR L'EXERCICE 2026

2025/12.18 – 04 FINANCES – DECISION MODIFICATIVE N°3 APRES BS 2025

2025/12.18-05 FINANCES – APPROBATION DE LA CONVENTION DE GROUPEMENT D'AUTORITE CONCEDENTE ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT DE SIGNER LES DOCUMENTS S'Y AFFERENT

2025/12.18 – 06 FINANCES – COMPOSITION DE LA COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

2025/12.18 – 07 DIRECTION GENERALE – APPROBATION DU RAPPORT D'ACTIVITE DU SYNDICAT MIXTE DES SYSTEMES D'INFORMATION – SII DE L'ANNEE 2024

2025/12.18 – 08 DRH – ADHESION AU CONTRAT GROUPE D'ASSURANCE DES RISQUES STATUTAIRES DU CENTRE INTERDEPARTEMENTAL DE GESTION (CIG) DE LA PETITE COURONNE ET AUTORISATION DONNEE AU PRESIDENT DE SIGNER LES DOCUMENTS S'Y AFFERENT

Compte financier unique GoG5

Le CFU 2025 présente un résultat excédentaire de :
330 871,06 € en fonctionnement
49 533,35 € en investissement

INVESTISSEMENT

Dépenses		Recettes	
Emprunts	690 757,14 €	Solde N-1	3 900 381,94 €
Achats équipements	6 185 083,89 €	FCTVA	29 289,63 €
		Subvention	417 324,44 €
	17 214,09 €	emprunt	3 500 000,00 €
versement SEMELOG	2 000 000,00 €	annulation mandat	
		amortissements	1 095 592,46 €
TOTAL	8 893 055,12 €	TOTAL	8 942 588,47 €

FONCTIONNEMENT

Dépenses		Recettes	
Dépenses courantes sans l'alimentaire	1 515 527,89 €	Résultat N-1	1 544 131,01 €
alimentaire	8 133 892,15 €	Atténuation des charge	46 108,30 €
Personnel	3 719 416,46 €	Recettes Gennevilliers	4 347 115,30 €
Emprunts	427 919,78 €	Recettes Saint Ouen	4 593 188,45 €
Autres charges de gestion	201 849,65 €	Recettes Villepinte	2 528 860,11 €
Dépenses exceptionnelles		Recettes Villeneuve	2 170 117,18 €
		Autres ventes	31 426,65 €
		FCTVA	11 345,54 €
dépréciation des actifs		Dotations	97 884,13 €
dotation amortissement	1 095 592,46 €	Autres recettes	37 678,69 €
		opérations d'ordre	17 214,09 €
TOTAL	15 094 198,39 €	TOTAL	15 425 069,45 €

Effectifs facturés par typologie de convives

	GENEVILLIERS						SAINT-OUEN						VILLENEUVE						TOTAL					
	CA 2024		BP 2025		REAL CA 2025		% evol CA 2025/CA 2024		% evol CA 2025/BP 2025		REAL CA 2025		% evol CA 2025/CA 2024		% evol CA 2025/BP 2025		REAL CA 2025		% evol CA 2025/CA 2024		% evol CA 2025/BP 2025			
	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	CA 2024	BP 2025	
Scolaire	562.380	597.757	-6,55 %	-10,07 %	634.533	599.235	1,34 %	0,55 %	333.357	334.201	376.819	-171 %	-1,41 %	277.095	256.365	6,45 %	1816165	1830.911	1781.509	-1,91 %	-215 %	351.095	351.095	
CN	117.659	112.363	5,06 %	-2,44 %	159.725	164.969	-5,32 %	-9,77 %	54.000	59.760	46.693	-9,54 %	-16,65 %	54.605	42.934	28,68 %	375.933	430.035	351.095	-7,35 %	36,59 %	430.035	430.035	
Pique-niques	19.425	18.540	29,76 %	29,63 %	5.273	8.850	16,08 %	243,03 %	7.145	4.850	7.475	4,03 %	54,14 %	3.270	11.345	97,22 %	38.638	27.500	50.590	30,86 %	83,92 %	27.500	27.500	
Collège					17.000	20.250	17,93 %	-14,23 %									17.000	20.250	17.933	-2,83 %	-14,23 %	20.250	20.250	
Foyers logement	5.414	5020	4804	-11,27 %	-4,30 %	17.088	15.584	-8,74 %	24,25 %	8.716	7.520	8.570	-0,55 %	15,14 %	2.545	7,97 %	33.579	27.359	31.914	-5,85 %	16,55 %	27.359	27.359	
Sells					12.232	10.040	10.789	-11,2 %	7,85 %	175	261	186	10,00 %	-22,31 %	15.261	15.663	-4,70 %	25.665	26.000	25.877	-5,91 %	10,2 %	26.000	26.000
Crêches	53.944	54.170	52.303	-2,03 %	-18,40 %	50.759	47.633	-7,19 %	-0,90 %	15.448	14.343	14.343	-1,65 %	-7,15 %	43.068	40.951	-6,86 %	103.351	17119	154.754	-5,20 %	9,56 %	17119	17119
Portage midi	21.95	21.600	23.102	6,98 %	5,48 %				11.277	10.220	9.024	-10,90 %	-11,90 %	1.825	1.655	-10,2 %	34.500	33.915	33.322	-2,19 %	0,25 %	33.915	33.915	
Portage midi et soir	19.101	21.170	17.591	-7,69 %	-16,62 %				5124	5100	4392	-15,07 %	-14,93 %	9.855	8.291	-9,41 %	32.377	31035	30.304	-9,24 %	-19,15 %	31035	31035	
TOTAL	777.782	827.550	727.763	-6 %	-12,06 %	816.539	863.438	0 %	-0,35 %						428.406	-3,02 %		428.003		2,18 %				
Goutiers et petits dépenses	216.385	219.760	204.035	-5,07 %	-7,16 %	433.232	439.810	-1,15 %	-3,31 %	142.218	119.555	142.189	-0,14 %	18,90 %	93.991	91.800	-2,38 %	892.738	870.935	858.320	-2,77 %	-1,45 %	870.935	870.935

Effectifs facturés à Gennevilliers

EFFECTIFS FACTURES 2025 GENNEVILLIERS																	
		JANVIER	FEBVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2025	DIFF EN NB	DIFF EN %
scolaire	AD	3 381	1 708	3 546	1 751	2 778	2 998	609	3 208	3 208	1 760	3 086	2 317	27 142	30 030	-2 888	-9,62 %
	ELEM	38 252	18 794	39 363	19 285	30 260	31 088	6 251	37 050	19 253	34 452	26 366	300 414	320 775	-20 361	-6,35 %	
	MAT	22 985	11 188	23 607	11 754	18 386	19 723	4 060	20 022	11 386	19 775	15 325	178 211	211 575	-33 364	-15,77 %	
CDL	AD	991	1 360	740	1 440	724	596	1 805	896	528	1 910	750	1 299	13 039	18 080	-5 041	-27,88 %
	ELEM	3 574	5 846	2 556	6 020	2 465	1 668	7 465	4 043	1 908	7 980	2 846	5 445	51 816	62 150	-10 334	-16,63 %
	MAT	3 433	5 290	2 590	5 038	2 422	2 196	6 952	3 128	1 658	6 149	2 552	4 173	45 581	62 150	-16 569	-26,66 %
PIQUE NIQUE	AD	6	74	3	194	75	180	619	250	117	108		101	1 727	1 130	597	52,83 %
	ELEM	48	400		634	286	820	2 559	691	181	567		296	6 482	4 700	1 782	37,91 %
	MAT	0	213	16	766	225	470	1 948	913	288	349		243	5 431	4 700	731	15,55 %
FOYER LOT	C CARTIER	418	358	389	382	354	536	480	316	357	440	361	413	4 804	5 020	-216	-4,30 %
CRECHES		5 428	4 673	5 073	5 109	3 707	4 977	4 807	1 163	4 384	4 969	4 310	3 763	52 363	64 170	-11 807	-18,40 %
PORTAGE	MIDI	1 990	1 762	1 892	1 813	1 770	1 884	1 943	2 089	2 146	1 963	2 025	23 102	21 900	1 202	5,49 %	
	SOIR	1 538	1 454	1 639	1 463	1 395	1 341	1 371	1 276	1 439	1 604	1 569	1 562	17 651	21 170	-3 519	-19,94 %
	TOTAL	82 044	53 120	81 414	55 661	64 890	68 363	40 810	14 619	73 229	58 621	71 664	63 328	727 763	827 550	-99 787	-12,06 %
	REPAS																
GOUTERS																	
SCOLAIRES		9 681	4 924	10 362	5 573	8 674	9 963	1 733		8 696	5 700	8 740	7 182	81 228	81 900	-672	-0,82 %
GOUTERS CDL		8 208	12 577	7 496	10 591	5 070	4 584	14 822	8 056	4 648	16 111	6 127	10 931	109 221	137 860	-28 639	-20,77 %
GOUTERS PN			687	19	1 594	586	1 470	5 126	1 854	586	1 025		640	13 587	0	13 587	
	PDJ																
	TOTAL	17 889	18 188	17 877	17 758	14 330	16 017	21 681	9 910	13 930	22 836	14 867	18 753	204 036	219 760	-15 724	-7,16 %

Effectifs facturés à Saint-Ouen-sur-Seine

EFFECTIFS FACTURES 2025 SAINT-OUEN-SUR-SEINE

	JANVIER	FEBVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	PREVU BP 2025	DIFF EN NB	DIFF EN %	
scolaire	AD 8 183	4 151	8 825	4 739	7 348	8 244	1 524		8 369	4 529	7 683	6 186	69 781	68 250	1 531	2,24 %	
	ELEM 34 809	17 716	36 993	19 841	29 700	34 808	6 663		38 337	20 484	34 353	26 994	300 598	312 585	-11 987	-3,93 %	
	MAT 27 413	13 777	29 193	15 566	23 161	26 841	5 157		28 636	15 661	26 229	20 544	232 178	218 400	13 778	6,31 %	
CDL	AD 1 642	3 206	1 307	3 220	1 321	1 264	5 099	2 632	1 100	4 317	1 315	2 501	28 924	31 640	-2 716	-8,58 %	
	ELEM 3 882	6 622	3 103	6 209	2 911	2 976	8 892	4 929	2 468	8 643	3 147	4 650	58 432	65 540	-7 108	-10,85 %	
	MAT 4 183	6 757	3 343	6 896	3 020	3 165	8 227	5 334	2 578	9 648	3 595	4 766	61 512	67 800	-6 288	-9,27 %	
PIQUE NIQUE	AD 12	8	133	78	54	572	276	413	518	15			2 079	850	1 229	144,59 %	
	ELEM 20	48	59	659	275	352	2 029	986	1 094	2 379	152		8 053	4 000	4 053	101,33 %	
	MAT 12	127	142	507	1 120	508	1 589	956	841	1 857	133	164	7 956	4 000	3 956	98,90 %	
SELF		1 070	880	1 035	560	604	752	795	840	1 210	969	924	11 600	10 040	759	7,56 %	
FOYER LGT		1 453	1 304	1 394	1 399	1 302	1 369	1 317	270	1 425	1 475	1 359	15 594	12 550	3 044	24,25 %	
CRECHES		4 577	4 390	4 761	4 673	3 487	4 490	3 784	270	4 056	4 975	4 176	47 107	47 533	-426	-0,90 %	
PORTAGE																	
COLLEGE		2 552	1 240	1 436	1 270	2 030	1 300	0	2 365	1 344	2 175	1 651	17 363	20 250	-2 887	-14,26 %	
TOTAL		89 796	60 230	91 499	65 672	76 357	86 123	45 648	16 493	92 892	76 799	85 256	73 611	860 376	863 438	-3 062	-0,35 %
REPAS		29 928	15 173	31 942	17 324	25 511	30 348	5 898	27 554	21 146	31 156	24 448	260 428	253 890	6 538	2,58 %	
SCOLAIRES		9 052	15 388	7 374	15 508	7 164	7 402	19 796	11 865	12 991	21 221	7 753	11 156	146 670	185 920	-39 250	-21,11 %
GOUTERS CDL		32	187	209	1 299	1 473	914	4 190	2 299	2 348	4 754	300	164	18 169	0	18 169	
GOUTERS PN																	
PDJ																	
TOTAL		39 012	30 748	39 525	34 131	34 148	38 664	29 884	14 164	42 893	47 121	39 209	35 768	425 267	439 810	-14 543	-3,31 %

Effectifs facturés à Villepinte

EFFECTIFS FACTURES 2025 VILLEPINTE														PREVU	DIFFEN	DIFFEN	
		JANVIER	FEBVIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC	TOTAL	BP2025	NB	%
scolaire	AD	2 710	1 361	2 826	1 483	2 319	2 614	381		2 592	1 580	2 566	2 077	22 509	22 523	-14	-0,06 %
	ELEM	26 511	13 240	28 200	14 511	22 721	25 464	2 791		26 661	14 510	24 671	20 001	219 281	225 225	-5 944	-2,64 %
	MAT	16 432	8 322	17 522	9 176	14 338	16 067	1 864		14 907	8 822	15 193	12 386	135 029	134 453	576	0,43 %
CDL	AD	430	1 165	306	1 059	279	211	1 669	1 214	216	1 260	275	685	8 769	9 040	-271	-3,00 %
	ELEM	1 367	2 823	1 041	2 942	961	711	2 800	2 066	773	2 381	1 032	1 724	20 421	24 295	-3 874	-15,95 %
PIQUE NIQUE	MAT	1 201	2 719	950	2 561	936	685	3 260	2 008	700	2 276	910	1 459	19 668	25 425	-5 757	-22,64 %
	AD				4	79	324	323	186	100	270	68	1 010	450	560	124,44 %	
ELEM					32	324	1 612	460	403	668		199	3 698	2 200	1 498	68,09 %	
	MAT				236	948	440	450	646	48	2 768	2 200	568	25,82 %			
SELF		21	18	5	26	24	23	0	0	16	17	23	22	195	251	-56	-22,31 %
FOYER LGT		815	734	749	843	654	751	744	580	674	739	647	760	8 670	7 530	1 140	15,14 %
CRECHES		1 459	1 370	1 408	1 310	1 111	1 246	1 127	206	1 364	1 416	1 212	1 114	14 343	15 448	-1 105	-7,15 %
PORTAGE	MIDI	886	741	773	789	747	709	779	680	746	783	715	696	9 034	10 220	-1 186	-11,60 %
PORTAGE	SOIR	376	324	296	327	338	309	379	366	361	371	423	482	4 352	5 110	-758	-14,83 %
GOUTERS SCOLAIRES	TOTAL REPAS	52 208	32 817	54 076	35 027	44 464	49 429	18 477	8 146	49 966	35 749	47 667	41 721	469 747	484 370	-14 623	-3,02 %
		5 600	2 800	5 950	3 150	4 900	5 590	1 050		6 270	3 500	5 250	4 200	48 260	40 950	7 310	17,85 %
GOUTERS CDL		2 911	6 667	2 269	6 544	2 139	2 135	7 969	5 638	2 245	5 714	1 736	4 053	50 040	50 850	2 013	-1,99 %
GOUTERS PN					36	639	883	1 066	953	1 594		315	7 476				
PDJ		3 596	2 683	3 712	3 054	3 124	3 516	2 190	1 735	3 908	3 345	3 320	2 200	36 383	27 765	8 618	31,04 %
TOTAL	GOUTERS	12 107	12 170	11 931	12 748	10 199	11 860	14 082	8 439	13 376	14 143	10 306	10 768	142 159	119 565	17 941	16,90 %

Effectifs facturés à Villeneuve-la-Garenne

EFFECTIFS FACTURES 2025 VILLENEUVE-LA-GARENNE																	
		JANVIER	FEBVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC	TOTAL	PREVU BP 2025	DIFFEN NB	DIFFEN %
scolaire	AD	3406	1704	3621	1917	2982	3373	645		3418	1802	2975	2364	28207	25935	2272	8,76 %
	ELEM	20607	9965	20149	11150	16784	19406	3566		20634	11006	18553	14905	167725	147420	20305	13,77 %
CDL	MAT	12188	6020	12602	6846	10657	11600	2215		11984	6504	10988	8830	100434	103740	-3306	-3,19 %
	AD	579	1186	504	967	403	385	1448	912	395	1370	504	604	9457	11300	-1843	-16,31 %
ELEM	MAT	1446	2071	1200	1169	828	881	2057	1258	815	2458	880	1435	16498	20905	-4407	-21,08 %
	MAT	1288	2175	1050	1841	718	636	2519	1224	665	2262	1041	1560	16979	22600	-5621	-24,87 %
PIQUE NIQUE	AD				114	102	120	509	263	305	39	56	22	1530	370	1160	313,51 %
	ELEM				790	409	313	1256	439	1485	88	193	96	5069	1450	3619	249,59 %
SELF	MAT				303	271	445	1502	911	930	142	165	78	4747	1450	3297	227,38 %
		1540	1110	1212	1945	1224	1416	1114	865	1503	1364	1210	1380	15883	16315	-432	-2,85 %
FOYER L&T		176	169	200	247	219	222	270	250	288	134	162	169	2546	2259	287	12,70 %
CRECHES		4056	3766	4330	4084	3438	4077	4328	122	3439	3674	3138	2499	40951	43968	-3017	-6,86 %
PORTAGE	MIDI	94	85	121	116	111	121	147	182	191	174	165	179	1686	1825	-139	-7,62 %
PORTAGE	SOIR	789	709	797	705	669	657	668	674	660	680	641	642	8291	9855	-1564	-15,87 %
GOUTERS SCOLAIRES	TOTAL REPAS	46149	28960	46786	32194	38815	43652	22244	7100	46722	31697	40701	34983	420003	409392	10611	2,59 %
		4640	2336	4964	2579	3965	4275	855		4223	2694	4225	3560	38336	40950	-2614	-6,38 %
GOUTERS CDL		3138	4850	2580	3402	1789	1729	3503	2861	2795	5076	2052	3391	37176	60850	-2328	-26,89 %
GOUTERS PN					1207	782	878	3267	1613	2720	269	414	196	11346			
PDJ																	
TOTAL GOUTERS		7778	7186	7544	7188	6546	6882	7625	4474	9738	8039	6691	7167	86858	91800	-4942	-5,38 %

Suivez-nous sur :



Syrec

...et retrouvez-nous sur :

www.syrec-92.fr

