

Bonne rentrée !



avec le
Syrec

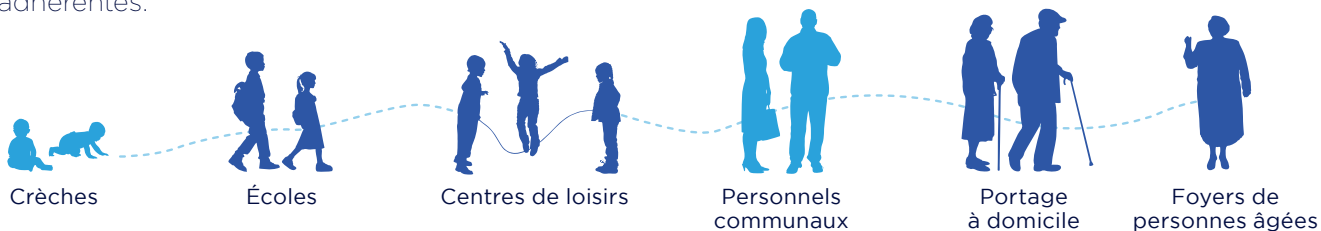
SYNDICAT POUR
LA RESTAURATION
COLLECTIVE



BIENVENUE À LA TABLE DU SYREC !

Un service public de restauration collective

Le Syrec est **un établissement public de coopération intercommunale dédié à la restauration collective de ses villes membres**, qui en définissent les orientations et priorités. Guidé par l'intérêt général, nous assurons chaque jour **la production et la livraison de 15000 repas** à nos convives qui représentent **toutes les générations** des villes adhérentes.



La mission première du Syrec est de leur proposer **une alimentation de qualité, accessible à toutes et tous**. Investis pour relever les défis liés aux enjeux sociaux, environnementaux et de santé publique, nous accompagnons les collectivités dans **la mise en œuvre d'une restauration responsable, durable et adaptée aux besoins des usagers**. Notre engagement repose sur une conviction forte : faire de la restauration collective **un levier concret de service public** au bénéfice des habitants et des territoires.



Le Syrec en quelques chiffres

- **4 villes adhérentes** : Gennevilliers, Villepinte, Saint-Ouen-sur-Seine, Villeneuve-la-Garenne
- **68 agents**
- **15 000 repas** produits et livrés par jour
- **... et zéro plastique !**

UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Syrec est fortement engagé pour **réduire le gaspillage alimentaire**. Des pesées sont réalisées **2 fois par an**, avec pour objectif **une réduction des biodéchets de 50% fin 2026**. Pour cela, nos équipes **sensibilisent aux bonnes pratiques** les agents de restauration et d'animation. Un groupe de travail réunit régulièrement des responsables des 4 villes pour mutualiser bonnes idées et connaissances.

Par ailleurs, l'organisme **Excellents Excédents récupère régulièrement les surplus afin de les redistribuer** à des associations d'aide alimentaire de la région parisienne comme les Restos du Cœur.



S'approvisionner en conscience

Nous sommes très vigilants sur la qualité de nos approvisionnements. Nous privilégions notamment les **produits sous Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)** : ils représentent près de **60% de nos achats**. En moyenne, **30% de nos produits sont issus de l'agriculture biologique**. L'objectif de 20% voulu par la loi EGalim est donc atteint.



La certification ECOCERT

Le label Ecocert En Cuisine niveau 1 a été renouvelé en **2026**, malgré la fermeture pour travaux. Ce label certifie notamment la présence de composants 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**.

Notre prochain objectif : atteindre le niveau 2 !

Nos points forts constatés

- La diversité des **produits biologiques**
- **2 menus végétariens minimum** servis par semaine
- **1 alternative à la viande** chaque jour en primaire
- Le travail pour **réduire le gaspillage alimentaire**
- **Une transparence renforcée** à chaque étape
- **Un dialogue accru** avec les parents



LE SYREC AU CŒUR DE LA BOUCLE DU RÉEMPLOI



Une cuisine et une logistique réinventées

Depuis la rentrée 2025, le Syrec dispose d'un **outil de production profondément modernisé**, pensé pour répondre aux enjeux actuels de la restauration collective. La cuisine centrale a notamment été **adaptée au réemploi des contenants en inox**, permettant de sortir du plastique à usage unique, et s'est dotée de nouveaux équipements de cuisson au four.

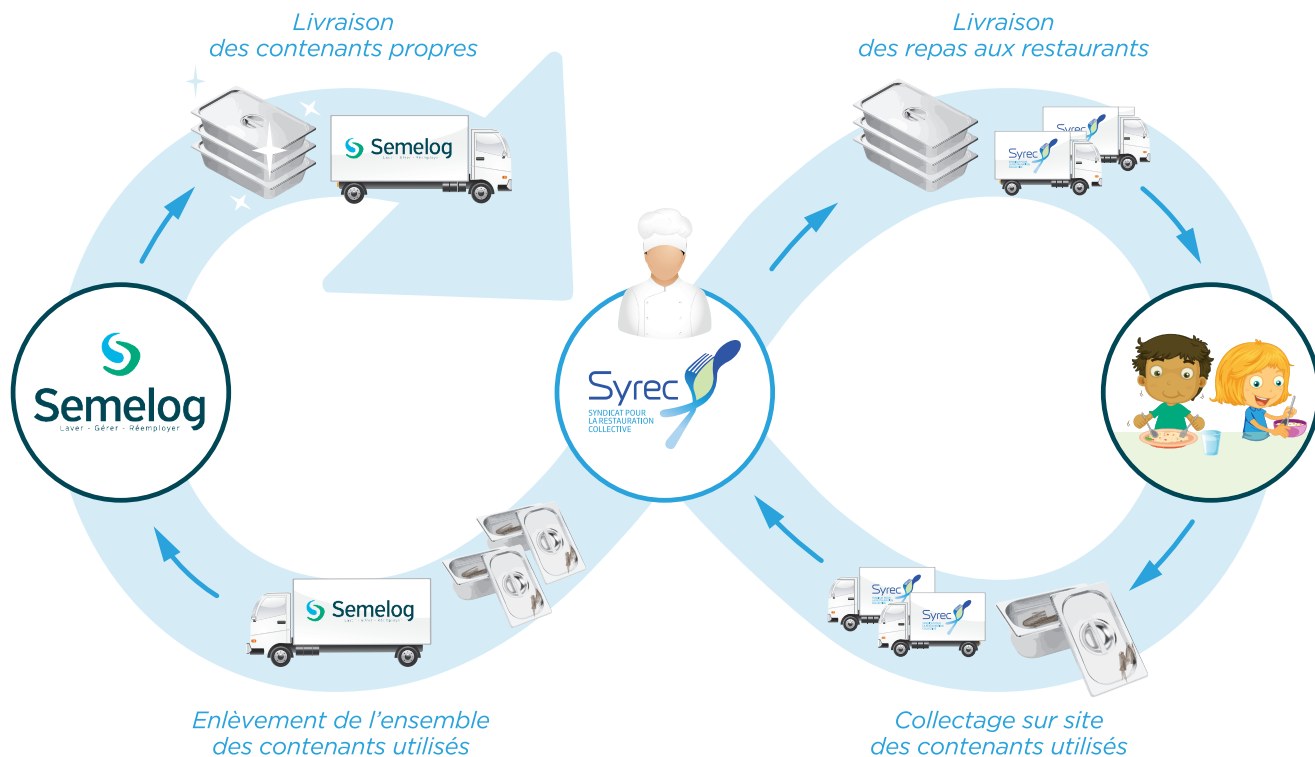
Cette transformation s'est prolongée avec **la création de la Semelog**, implantée à Villeneuve-la-Garenne et dont le Syrec est actionnaire. Cette laverie industrielle, dédiée au lavage, au stockage, à la traçabilité et à la remise en circulation des contenants réemployables, constitue une première mondiale par son organisation et son fonctionnement. Elle permet au Syrec de s'inscrire pleinement dans une véritable boucle locale du réemploi, **au service d'une restauration collective toujours plus innovante et durable.**



Journée inaugurale du vendredi 14 novembre 2025

Le Syrec orchestre à la fois distribution et collectage

Avec la SEMELOG, le Syrec devient **un acteur pivot de la boucle du réemploi**. En effet, les chauffeurs du Syrec assurent quotidiennement **le collectage sur site des contenants utilisés**, afin de ne pas faire peser l'organisation logistique sur les restaurants des villes (le personnel des offices ne lave pas les contenants).



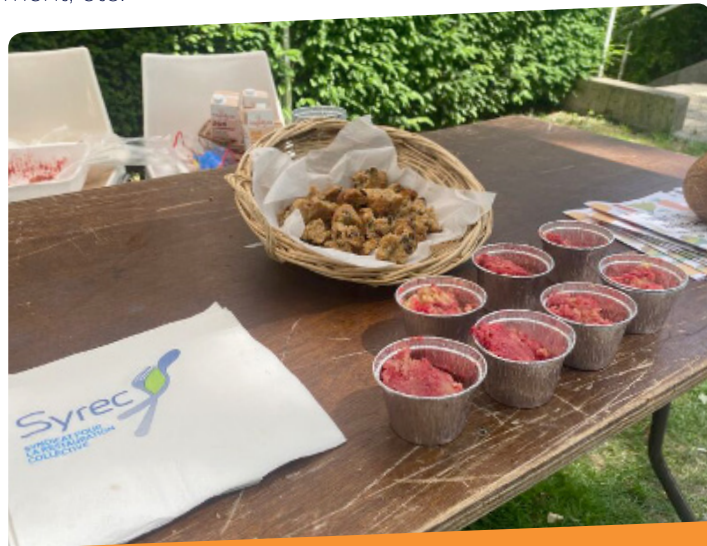
PRIVILÉGIER LE LIEN AVEC LES USAGERS

Nos missions de service public

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

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

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



Un lien permanent avec les convives

Retrouvez toutes **les informations sur le Syrec** et son fonctionnement sur notre site internet : www.syrec-92.fr

Restez connectés !

Tout au long de l'année, nous vous dévoilerons **les coulisses de notre cuisine** et vous présenterons les femmes et les hommes qui œuvrent au Syrec au quotidien.

Vous retrouverez sur le site **les menus à télécharger en pdf** par période de deux mois. Vous pouvez également nous suivre sur Instagram pour **consulter le menu chaque jour**.



Suivez-nous également sur :



