



Rapport d'activité 2021



SIRESCO

SERVICE PUBLIC
DE RESTAURATION

Article L5211-39 CGCT

Le président de l'établissement public de coopération intercommunale adresse chaque année, avant le 30 septembre, au maire de chaque commune membre un rapport retraçant l'activité de l'établissement accompagné du compte administratif arrêté par l'organe délibérant de l'établissement. Ce rapport fait l'objet d'une communication par le maire au conseil municipal en séance publique au cours de laquelle les représentants de la commune à l'organe délibérant de l'établissement public de coopération intercommunale sont entendus. Le président de l'établissement public de coopération intercommunale peut être entendu, à sa demande, par le conseil municipal de chaque commune membre ou à la demande de ce dernier.

Les représentants de la commune rendent compte au moins deux fois par an au conseil municipal de l'activité de l'établissement public de coopération intercommunale.

SOMMAIRE

Le mot du président	04
I. Présentation synthétique de la structure	07
I.1 Création et historique de la structure	08
I.2 Compétences techniques au service de politiques locales	09
I.3 Moyens de la structure	10
I.4 Poursuite de la réorganisation des ressources humaines des cuisines et du siège	11
I.5 Poursuite de la mise en place du logiciel de gestion	13
I.6 Orientations budgétaires 2021	14
II. S'engager pour la qualité des repas	19
II.1 La démarche Mon Restau Responsable®	20
II.2 Labellisation « Ecocert en cuisine »	24
II.3 Développer les repas végétariens	26
II.4 Réduire les aliments ultra-transformés et les additifs	28
II.5 Un site internet pour une communication transparente sur la qualité dans l'assiette	30
III. Une démarche de développement durable globale	33
III.1 Atteindre les objectifs de la loi EGalim pour la restauration scolaire avant les échéances	34
III.2 40% d'aliments durables dans les assiettes de nos convives dont 26,5 % de bio	35
III.3 Développer l'agriculture biologique locale	38
III.4 La part des produits locaux	42
III.5 Développer l'approvisionnement de qualité	43
III.6 Les chiffres de la qualité des denrées	46
III.7 Donation aux associations caritatives via Excellents excédents	49
III.8 Réduire le gaspillage alimentaire	50
III.9 Valorisation des bio-déchets	51
III.10 Engagé pour la transition pour des alternatives aux conditionnements en plastique	52
IV. Les principaux événements de l'année 2021	59
IV.1 Définition des ambitions du mandat 2020-2026	60
IV.2 Adaptation du fonctionnement du Siresco en raison de la pandémie COVID-19	65
IV.3 Des animations pédagogiques à destination des enfants	66
V. Des instances de partages et d'échanges entre élus, professionnels et parents d'élèves	69
V.1 Des instances avec les maires et les directions générales des services	70
V.2 Deux débats publics pour aborder les enjeux actuels de la restauration collective en toute transparence	71
V.3 Commissions menus avec les services des villes adhérentes	74
V.4 L'intercommunalité au service des communes adhérentes	77
VI. La répartition par type de convives	79
VI.1 Repas scolaires	81
VI.2 Repas extra-scolaire et péri-scolaires	82
VI.3 Repas des personnes âgées	83
VI.4 Goûters	85
VII. Le Siresco un centre de ressources au coeur des réseaux	87
VII.1 Création d'un plan de formation adapté aux besoins des collectivités avec le CNFPT	88
VII.2 Membre de RESTAU'CO et de Mon Restau Responsable®	90
VII.3 Membre d'AGORES et du groupe national sur les alternatives aux conditionnements en plastique	91
VII.4 Membre de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)	92
ANNEXES	93
1. Carte et historique du Siresco	94
2. Délibérations du Comité Syndical en 2021	95
3. Les instances du Siresco	96
3.1 Bureau syndical	96
3.2 Direction de l'établissement public (au 1er janvier 2022)	98

Le mot du président



Philippe Bouyssou,
président du Siresco

La restauration collective représente un des piliers essentiels de notre modèle social français. Dans ce domaine, les 18 villes adhérentes au Siresco sont incontournables pour offrir aux jeunes convives déjeunant dans les cantines scolaires et aux personnes âgées bénéficiant du portage de repas à domicile, une offre alimentaire saine, équilibrée et conforme aux normes nutritionnelles.

Notre mission de service public de proposer une restauration sociale est vitale pour des milliers de familles confrontées à la précarité et à une baisse sans précédent de leur pouvoir d'achat.

Nous portons aussi une volonté assumée de confectionner des repas qui prennent en compte les enjeux environnementaux liés au dérèglement climatique, de respecter une juste rémunération des producteurs et de contribuer à la pérennité des filières.

Pour ce faire, l'année 2021 a été riche de mesures concrètes qui accompagnent nos orientations définies pour la mandature 2020/2026 et ce, dans un contexte sanitaire sensible avec les vagues successives de la covid.

Ainsi, nous avons consolidé notre démarche « Mon restau Responsable® », initié dès 2015 en tant qu'établissement public pilote. Nous avons renouvelé pour la 3ème année consécutive le label de niveau 1 « Ecocert en cuisine » et atteint 40% d'aliments durables, dont 26,5% de bio, au moins 20 composantes bio et 4 composantes bio et locales par mois. Nous avons également augmenté la part des recettes réalisées par nos cuisiniers pour atteindre 65% pour le plat principal.

Ne plus nourrir nos poubelles en réduisant le gaspillage alimentaire a également été au cœur de nos actions en organisant des semaines de pesées dans les offices des villes adhérentes et mené un travail de sensibilisation auprès des enfants, futurs citoyens concernés par la

protection de la planète. C'est l'un des objectifs poursuivis lors des ateliers sensoriels organisés, le mercredi, en partenariat avec les centres de loisirs des villes adhérentes. Ces ateliers pédagogiques permettent de sensibiliser nos jeunes convives à la nécessité de manger des fruits et légumes et de découvrir de nouvelles saveurs, notamment dans la composition d'un repas végétarien. Ces ateliers ont été complétés en collaboration avec Interfel par des animations Frutti & Veggi sur le temps de la pause méridienne.

Pour la première fois, le Siresco a également participé à la campagne « Manger bio et local, c'est idéal », organisée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France. Durant cette semaine de sensibilisation et d'actions, nous avons confectionné des menus particulièrement axés sur le bio et les circuits courts.

Dans le prolongement de ces initiatives, nous avons également mené des expérimentations avec les villes pour organiser la transition vers des contenants réemployables et réussir la sortie du plastique. Dans cet esprit, nous avons participé activement à la création d'un groupement de commande national Tremplin qui comprend 3 villes (Nantes, Rennes et Toulouse), 3 EPCI* (Syrec, SIVU de Bordeaux, Siresco), soit un total de 29 communes pour 150 000 repas confectionnés chaque jour.

De plus, nous avons élaboré un plan pluriannuel de formation avec le CNFPT, baptisé « Union des collectivités », permettant de former des agents du Siresco et de nos collectivités adhérentes afin de porter des projets communs et agir ensemble pour améliorer la qualité des repas.

Nous faisons évoluer nos pratiques pour aller vers plus de bio et d'aliments durables et diminuer les produits ultra-transformés. Nous mettons les bouchées doubles pour agir contre le gaspillage alimentaire et s'inscrire durablement dans une démarche écoresponsable.

Ainsi, depuis le mois de septembre 2021, toutes les sauces réalisées par nos cuisiniers sont composées d'aliments bruts et naturels. Ce défi a été récompensé par les acteurs de la profession qui ont attribué à nos chefs le premier prix du Trophée Initiatives du salon Restau'Co. Cela s'inscrit dans une démarche globale pour réduire les additifs et produits ultra-transformés.

Le lien avec les élus, les parents d'élèves mais aussi les acteurs de la profession, qu'ils soient cuisinier, producteur, distributeur, expert, universitaire, est une source d'enrichissement sans égal pour prendre les bonnes décisions et maintenir le cap pour réussir nos projets à venir. La tâche est ardue mais nous la poursuivrons en 2022 sur tous les projets engagés, en nous appuyant sur nos échanges et études.

Le projet de construction d'une nouvelle cuisine centrale de proximité, « nouvelle génération » conçue pour réaliser des repas avec des contenants réemployables mais aussi en adéquation avec des équipements adaptés aux questions environnementales de notre temps se poursuivra.

Enfin, en tant que président, je suis fier du travail accompli et conscient de l'implication sans relâche des équipes du Siresco. Je me fais le porte-parole de mes collègues élus pour les remercier et leur dire que sans eux rien ne serait possible.

Au fil des pages de ce rapport d'activité 2021, vous découvrirez la richesse que représente un organisme public de restauration collective, sociale et non lucrative. Un bien commun pour les populations les plus fragiles dont nous avons la responsabilité d'assurer les évolutions de notre époque.

Très bonne lecture

* Établissement Public de Coopération Intercommunale



I. Présentation synthétique de la structure

Le Siresco est acteur majeur de la restauration collective publique, sociale, à but non lucratif. Depuis près de 30 ans, il œuvre pour offrir aux jeunes convives des crèches, des restaurants scolaires et dans le cadre du portage à domicile pour les personnes âgées, des menus de qualité et équilibrés. L'organisation des cuisines, la gestion quotidienne et les moyens techniques alloués aux équipes du syndicat intercommunal de restauration collective sont en évolution permanente pour rester en phase avec les enjeux sociaux et sociétaux de notre époque.

I.1 Création et historique de la structure

Le Siresco est l'un des premiers syndicats intercommunaux de restauration collective. A l'époque de sa création, l'aventure paraissait un peu audacieuse. Aujourd'hui, le nombre de syndicats de restauration a considérablement augmenté. De plus en plus de villes, souhaitant conserver la restauration scolaire dans le Service Public, se tournent vers ce mode de gestion qui permet de mutualiser les moyens des villes, de garder la maîtrise de l'achat des matières premières et de rendre un service de qualité. Depuis sa création en 1993 par les communes de Bobigny (Seine-Saint-Denis) et Champigny-sur-Marne (Val-de-Marne), le Siresco a accueilli 17 autres communes. De moins d'un million de repas en 1994 à 3 millions en 2002, 6 millions de repas par an sont atteints en 2008, et 7 millions en 2019. En 2002, l'adhésion de la ville d'Ivry-sur-Seine permet au Siresco de disposer d'une seconde cuisine, qui permet d'accueillir 8 nouvelles communes : 2002 La Queue-en-Brie, Romainville, 2003 Marly-la-Ville, Aubervilliers, Tremblay-en-France, 2004 Vaires-sur-Marne, Brou-sur-Chantereine et 2006 Arcueil.

De 37 agents de la fonction publique territoriale à 82 en 2002, à 154 en 2014, le Siresco compte aujourd'hui 174 personnes qui mettent leur professionnalisme et leurs compétences au service des villes adhérentes. Son statut est celui des établissements publics de coopération intercommunale (EPCI). Composé en 2021 de 19 communes situées sur 5 départements (60, 77, 93, 94, 95), le Syndicat intercommunal représente un périmètre de solidarité de près de 500 000 habitants. Une croissance maîtrisée depuis 2007, 7 nouvelles adhésions (Villetaneuse, Roissy-en-Brie, Compans, Cramoisy, Saint-Maximin, Saint-Vaast-Lès-Mello et Choisy-le-Roi) et 2 départs (Vaires-sur-Marne et Roissy-en-Brie)



Des temps de réflexion et d'échange sur la restauration collective

Depuis 2010, la création et l'organisation de rencontres de la Restauration Collective et de débats ont débouché sur des plans d'action :

- 2021 - Deux débats publics en visio-conférence sur « Quel niveau de qualité pour la restauration scolaire ? » et « Les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration scolaire ».
- 2017 - 4^{es} Rencontres de la restauration collective « L'assiette de demain » : bilan du chemin parcouru depuis les premières rencontres « De la terre à l'assiette » concernant l'approvisionnement bio, local, labellisé... et confirmation des professionnels de la nécessité de s'engager vers une restauration moins carnée pour des raisons de santé et d'environnement.
- 2013 - 3^{es} Rencontres de la restauration collective « Manger en santé » qui a mis en évidence l'importance de la formation des personnels, et a conforté la mise en place de l'atelier de formation pédagogique.
- 2011 - 2^{es} Rencontres de la restauration collective - « Service public, l'assiette en commun » : déploiement du double choix avec une alternative à la viande.
- 2010 - 1^{es} Rencontres de la restauration collective « De la terre à l'assiette » : plan d'action pour développer la part du bio, et plus généralement de produits issus d'une agriculture respectueuse des hommes et de l'environnement.

I.2 Compétences techniques au service de politiques locales

Au service de la politique éducative locale avec :

- Pour la pause méridienne, la réalisation de repas de restauration scolaire, l'accompagnement par les chargés de relation avec les villes et l'Union de collectivités avec le CNFPT et l'atelier de formation.
- Pour les activités péri et extra scolaires : les goûters, les repas du mercredi et les repas pour les Accueils de Loisirs Sans Hébergement durant les vacances scolaires.
- Une présence dans les instances de restauration collective locale, relation avec les élus, les usagers et les agents de la pause méridienne.
- Proposition d'animations pédagogiques pour contribuer à la découverte du goût.

Au service de la politique municipale de maintien à domicile et d'accompagnement des seniors :

- La réalisation de repas pour le portage à domicile.
- La préparation de repas pour les foyers et restaurants.
- La conception de buffets pour les banquets.

Au service de la politique municipale de ressources humaines :

- La réalisation de repas pour les restaurants administratifs.
- La préparation de plateaux repas.

Au service de la politique de communication municipale :

- La conception de buffets.
- La participation à des manifestations locales.
- Des éléments de communication sur la qualité dans l'assiette et les enjeux actuels de la restauration collective.

Au service de la politique municipale de la petite enfance pour les crèches municipales

- La réalisation de repas



I.3 Moyens de la structure

Moyens humains

Effectifs au 31 décembre 2021 :
174 agents

Répartition par catégorie

Catégorie C : 140
Catégorie B : 16
Catégorie A : 21

Répartition par filière

Technique : 148
Administrative : 16
Médico-sociale : 21

Répartition fonctionnaires / contractuels

Fonctionnaires : 141
Contractuels : 34

Moyens matériels

Locaux

3 cuisines centrales situées à :
Bobigny, Choisy-le-Roi et
Ivry-sur-Seine
1 siège administratif situé à Bobigny

Informatique

L'informatique de l'établissement public est gérée par le Syndicat Intercommunal pour l'Informatique (SII), installé à Bobigny, pour un coût 162 333 € en 2021.

1. Les recettes d'investissement

Les recettes d'investissement sont composées en totalité de fonds propres. Contrairement à 2020 qui, au regard de la crise sanitaire et les incertitudes qui ont en découlées, tant sur l'activité que sur le montant des recettes à percevoir nous a incité à renoncer à l'emprunt initialement prévu, en 2021 nous avons fait appel à l'emprunt pour 631 000€. Ainsi, le montant total des recettes s'élève à 1 850 280,41€.

2. Les dépenses d'investissement

Les dépenses d'investissement d'équipement s'élèvent à 995 115,09€ contre 484 755,48 € en 2020 auxquelles s'ajoute le remboursement du capital d'un montant de 1 055 066,62 €. Les dépenses d'équipement sont principalement de grosses interventions sur les matériels de cuisine et d'achats de gros matériels comme notamment pour la cuisine de Bobigny (2 sauteuses). Les dépenses d'investissement ont vocation à rattraper le retard pris dans le renouvellement et la mise à niveau des matériels et installations. Le parc informatique est en cours de modernisation progressive afin de l'adapter à des outils de travail (logiciels, supports de suivi, de contrôle et d'analyse...) plus performants. Les contraintes liées à la crise sanitaire (distanciation physique, limitation des déplacements, télétravail...) et surtout la cyber attaque le 6 décembre 2021 qui a eu lieu contre les serveurs du SII, le syndicat mixte des systèmes d'information, qui a très fortement impacté le fonctionnement informatique du Siresco, nécessitant d'investir dans l'achat de 16 ordinateurs en décembre puis 11 en janvier 2022 pour remplacer les Wyse utilisés pour virtualiser les postes de travail qui étaient devenu de fait inutilisables et qui ne seront pas réinstallés par le SII.

I.4 Poursuite de la réorganisation des ressources humaines des cuisines et du siège

Une réorganisation du Siresco et une modulation de l'organigramme du Siresco est menée depuis 2019 et renforcée en 2020 puis 2021 tant au niveau du siège que de ses cuisines centrales. Un renforcement du volet qualité/santé a été mené avec la création d'une direction qualité, nutrition, santé, ce qui est un enjeu majeur au regard de la politique publique menée et les exigences du cadre réglementaire. Ses objectifs premiers visent à une meilleure expertise et adaptabilité du Siresco au vu de l'évolution des demandes des élus des villes adhérentes au Siresco et de leurs territoires ainsi que des exigences de plus en plus prononcées de la réglementation et de normes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de développement durable. Cette modulation a aussi pour objectif de tendre vers une gestion efficiente et responsable du Siresco étant donné les enjeux présents et à venir. Le travail engagé s'inscrit dans une démarche d'échange et de co-construction.

Un séminaire des cadres

Le 29 juin 2021, s'est tenu un séminaire des cadres du Siresco en présence de Philippe BOUYSSOU, président du Siresco, de Frédéric SOUCHET, Directeur général des services et de Sonia LEMLOUM, directrice générale adjointe Administration - Ressources Humaines - Finances. Cette journée avait pour objectif de faire un point sur les projets en cours, d'aborder les perspectives et les modalités de travail induites.

Les trois axes de la mandature 2020/2026 ont été rappelés :

- Renforcer le principe de l'intercommunalité et la coopération avec les villes
- Adapter les cuisines centrales pour une restauration durable de proximité
- Répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique (contenants ré-employables, réduction des aliments ultra-transformés, approvisionnements bio, labellisés de proximité...)

Constats et avancées

- Une feuille de route / charte d'engagements 2021-2026 validée au Comité Syndical du 17 mai 2021
- Ecocert 27% d'alimentation durable dont 21% bio en 2020
- 60% de plats principaux et garnitures préparés par nos cuisiniers en 2020
- Renforcement des investissements au sein des cuisines centrales
- Validation d'engagement d'une réflexion sur la nouvelle cuisine et de l'étude de faisabilité
- Augmentation de la contribution des repas en adéquation avec le coût réel du service rendu et des projets à mettre en place (+26 cts en 2020, +15 cts en 2021 soit un bol alimentaire 2021 à 3,70 €)
- Allotissement école par école en cours de consolidation
- Création de l'Union des collectivités / Effectif (novembre 2020)
- Mise en place de la Prévoyance / Effectif (janvier 2020)
- Création du CET/Effectif (janvier 2020)
- Mise en place du RIFSEEP / Effectif (janvier 2021)
- Refonte progressive de l'organigramme en cours de consolidation (siège, cuisines) / Formalisation de 40 Fiches de postes / Mise en cohérence des grades et fonctions / Effectif en juin 2020
- Dialogue social renforcé / Rencontre des Organisations Syndicales avec le Président
- Mise en place d'un PRA dans le cadre de la COVID-19 / Effectif mars 2020
- Validation des lignes directrices de gestion (loi du 6/8/2019) / Avancements de grade et promotions internes / Effectif avril 2021

Modulations de l'organisation du Siresco par site en 2021

Le tableau des effectifs du Siresco est composé de 174 postes, répartis comme suit :

Siège : 36 postes

Cuisines : Bobigny : 70 postes
Ivry-sur-Seine : 47 postes
Choisy : 21 postes



Plan de formation pluriannuel 2021

Un constat a été posé, celui de la nécessité d'acquérir plus de connaissances et d'expertise pour les agents du Siresco afin de mettre en application les missions attendues de chacun et de continuer à obtenir un service public de qualité pour les villes membres. A ce titre, le Siresco a décidé d'engager un plan de formation conséquent. Au-delà de l'acquisition d'expertises progressives ou de consolidation des acquis, cette dynamique a aussi pour objectif de créer une culture commune au sein de toutes les équipes. Cela a également pour but de donner du sens et de la cohérence à notre mission de service public et pour porter une politique de restauration publique qualitative auprès de bénéficiaires des repas de l'amont à l'aval du process de fabrication, de la distribution et de la dégustation. Les exigences envers la restauration collective ont, en effet, beaucoup évolué ces dernières années et nous devons aujourd'hui faire face à des enjeux majeurs. Le Siresco a toujours eu la volonté de s'adapter aux attendus de ce secteur d'activité. L'implication de l'ensemble des agents est indispensable pour réussir cette transition. Mais cette dynamique n'est possible que si tous les personnels sont formés via un socle commun de connaissances en adéquation avec les orientations stratégiques. Cela nécessite la mise en place d'une ingénierie performante de formation afin de développer une offre complète à destination de ses agents.

Le recensement propose d'inscrire :

- Permis poids lourds
- Organisation logistique du magasin en cuisine centrale
- Cuisson à juste température, cuisson de nuit et définition des procédures de maîtrise
- Comprendre les enjeux de la loi EGalim en restauration collective
- HACCP
- PRAP (anciennement gestes et postures)
- 1er secours - SST
- Habilitation électrique
- Word
- Excel
- PowerPoint
- Remise à niveau (alphabétisation)

I.5 Poursuite de la mise en place du logiciel de gestion

Le syndicat intercommunal a commencé en 2018 la mise en oeuvre d'un nouveau logiciel de gestion pour accroître la fluidité du système d'information, avoir une meilleure maîtrise, une traçabilité des effectifs des villes membres, adapter les commandes de denrées en adéquation avec les effectifs déclarés par les villes et de renforcer le contrôle de gestion. Ce logiciel permet également d'élaborer une stratégie des dépenses, de contrôle et d'analyse financière en harmonisant et en valorisant les fiches techniques, et de cadrer les achats des denrées dans le respect des marchés publics.

La mise à jour des fiches techniques, fiches marchandises pour les scolaires puis pour les autres convives a été poursuivie en 2019. Il a été mis en place en 2019 les modules facturation, la gestion des stocks, la saisie des informations du règlement INCO* (allergènes et liste d'ingrédients des recettes), et réalisé en octobre le développement du module menus pour le nouveau site Internet.

L'intégration a été poursuivie en 2020, avec le recrutement d'un agent expert du logiciel de gestion. Il a été installé sur l'ensemble des villes une traçabilité commune de la gestion des commandes et des effectifs, avec un nouveau module « webfusion ».

Les formulaires de commandes de repas des villes sont disponibles en ligne sur Fusion Web depuis 2020, un site internet sécurisé. Ces commandes comprennent les repas chauds, les goûters ainsi que les repas des selfs communaux. Les contributions des villes sont générées directement par le logiciel pour l'ensemble des domaines : Scolaire, Domiciles, Foyer, Communaux, et Crèches. Il y a été mis en place un contrôle des prix dès la réception au magasin, contrôle réalisé par le service comptabilité.

Les demandes de marchandises pour les selfs communaux sont également disponibles sur Fusion web. En 2020, l'implémentation des convives des selfs communaux et les crèches a été réalisée dans le logiciel Fusion. Tous les sites sont maintenant pris en charge. Un projet a été mené en 2020 pour la dématérialisation des bons de réception pour les magasins et de livraison pour le secteur logistique.

En 2021, la gestion des stocks, via l'application Fusion a été poursuivie afin de l'optimiser, connaître en temps réel les entrées et sorties des denrées et de faciliter leurs inventaires. La commande des repas des personnes âgées a également été intégrée dans ce logiciel par les villes de Fosses, Bobigny, Brou-sur-Chantereine, Aubervilliers, Ivry-sur-Seine, Marly-la-Ville, la Queue-en-Brie et Villetaneuse. Ce dispositif a permis de fusionner les fiches techniques des recettes des scolaires et des personnes âgées, tout en conservant les grammages adaptés aux convives. De plus, à la cuisine de Bobigny, les livraisons au jour J et celles à J -1 ont été séparées afin de mieux gérer les risques de ruptures d'approvisionnements. Enfin, le Siresco a formalisé avec la société Salamandre le projet de bons dématérialisés et réalisé des tests en vue de généraliser ce dispositif pour les livraisons des écoles en 2022.

* Règlement INCO (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

I.6 Orientations budgétaires 2021

Pour mémoire les orientations données par l'organe délibérant pour l'année 2021 étaient :

Rappel des engagements portés depuis septembre 2018 : L'amélioration de la prestation publique en matière de restauration collective, via un projet d'engagements forts, en matière de restauration sociale, durable et qualitative a été actée. Ces engagements ont été tous mis en place tout au long de l'année malgré les contraintes budgétaires déjà constatées lors des exercices précédents. Poursuivre la démarche « Ecocert en cuisine » niveau 1 pour atteindre à moyen terme le niveau 2 et 30% de bio et ainsi progresser d'année en année pour atteindre en 2022 l'objectif de 50 % de produits labellisés (loi EGalim pour 2022) dont 20 % de produits bio minimum fait partie des axes stratégiques des élus du Siresco.

- La poursuite d'un investissement maîtrisé avec du matériel de cuisine permettant de répondre à plus de « fait maison »
- La mise en place d'un logiciel de gestion complet permettant de respecter nos engagements qualitatifs et de maîtriser nos dépenses
- L'optimisation de la gestion de la maintenance et de l'entretien des matériels et équipements de cuisine,
- La mise en place de groupes de travail d'élus du comité syndical (Finances, future cuisine centrale, gaspillage alimentaire, innovation...)
- La création d'un groupe de travail avec les parents d'élèves
- La communication transparente de nos menus sur le site internet du Siresco
- Le développement d'un approvisionnement d'achats responsables
- La proposition des repas végétariens tous les jours dans le cadre du double choix
- La poursuite de la démarche « Mon restau responsable® »
- La poursuite du label « Ecocert en cuisine »
- La poursuite de l'implication des villes adhérentes dans les menus
- Le développement du fonctionnement en réseau de collectivités (protocole technique)
- Le renforcement du travail en réseau avec les autres Syndicats de Restauration
- La participation du Siresco à un groupe de travail national sur la sortie du plastique en restauration collective.
- La spécialisation des cuisines centrales (la cuisine de Choisy-le-Roi dédiée aux repas à domicile)
- L'évaluation régulière de la satisfaction des convives
- L'adaptation des trois cuisines centrales pour la valorisation des bio-déchets,
- Le développement de donation des surplus alimentaires et de réduction du gaspillage alimentaire

Axes d'interventions stratégiques à consolider adoptés au budget primitif

- Le Siresco est le premier syndicat public de France, autogéré qui démontre, de par son développement, son utilité, auprès des collectivités adhérentes. Il fait face aux « Géants » de la restauration collective privée et reste à « taille humaine ». Il est cependant indispensable qu'il adapte son mode de production aux exigences normatives de plus en plus prononcées (loi EGalim), ainsi qu'à celles des usagers et des élus.
- Sa politique d'achat présente une stratégie économique sociale et durable en confortant le circuit-court et la proximité, l'achat de denrées alloties et ce, auprès d'agriculteurs et de fournisseurs locaux favorisant l'emploi et l'achat durable et responsable via des labellisations reconnues et légitimes (SIQO : BIO, label rouge, AOP/AOC, IGP, STG, et les autres labels durables reconnus dans la loi EGalim : HVE, Pêche durable...).
- Une nécessaire gouvernance partagée tant sur les valeurs politiques de restauration collective que sur son mode opératoire. Le Siresco est une institution publique, les villes membres sont liées par une convention co-construite. Chaque ville peut participer à son évolution via des élus représentants, et permettre une politique de restauration mutualisée, co-partagée et adaptée aux territoires et à leurs évolutions. Il est nécessaire que celle-ci évolue en fonction de l'actualité des territoires, des projets et des modalités de fonctionnement du Siresco. Elle doit être respectée par tous ses membres afin de garantir équité, égalité et harmonisation des pratiques.
- Une ingénierie de communication dévolue aux villes qui permet de partager des informations transparentes auprès des professionnels et des usagers. Des modalités de rencontres et d'organisation d'événements sont régulièrement mises en oeuvre et adaptées en fonction de chaque ville membre pour aider à s'approprier les enjeux de la « Restauration collective » et de ses exigences et évolutions. Il est primordial de rendre compte de l'avancée des projets, recenser les diverses demandes des usagers et des villes et les instruire en fonction de leur spécificité. Les usagers, de par leur diversité et multiples exigences, nécessitent une communication pédagogique et réactive.
- Une modernisation de l'ingénierie humaine via la mise en place progressive d'une organisation de travail structurée, adaptée aux besoins et aux évolutions donnant un sens partagé à l'organisation humaine respectant les conditions de travail des agents avec un management et des outils de travail adaptés et progressistes.

Les perspectives pour l'année 2021:

L'année 2021 devra permettre de poursuivre et de consolider les actions engagées et d'en impulser de nouvelles :

- Il est important de continuer à mettre en perspective notre activité, en tenant compte des attentes, tant des élus locaux que des usagers et de tendre vers un syndicat plus performant, qui a la forte volonté de bénéficier, à moyen terme, d'une « labellisation qualité ».
- Responsabiliser chacune des villes membres du Siresco pour une gestion responsable des deniers publics et ainsi réduire le gaspillage alimentaire en mettant en oeuvre les dispositions actées dans la convention cadre validée en Comité syndical du mois de juin 2019 (consolidation progressive du passage à la commande d'ici juin 2020 mais à ce jour non respectée par toutes les villes membres).
- Développer une expertise Qualité/Nutrition/Santé à travers des modules de formations qui soient une interface qualitative, pédagogique et experte en matière de restauration collective à destination de la communauté éducative, des agents de restauration des villes membres et du Siresco.
- Développer l'Union des collectivités co-pilotée avec le CNFPT pour des formations continues à destination des personnels communaux pour accompagner qualitativement et pédagogiquement les convives durant la pause méridienne.
- Préparer la sortie du plastique via des expérimentations avec des contenants réemployables type inox ou verre en intra et avec les villes membres volontaires.
- Poursuivre une étude de faisabilité pour l'implantation d'une nouvelle cuisine dans une dynamique de cuisine centrale de proximité, pour se rapprocher de certaines villes membres et ainsi permettre une cuisine de proximité.
- L'objectif n'est pas de se développer mais bien d'avoir une meilleure réactivité du Syndicat tout en améliorant le volet logistique, tant sur un pendant qualitatif que durable.
- Apporter une ingénierie scientifique sur chaque cuisine centrale afin d'améliorer les procédures, avoir des indicateurs pertinents permettant des améliorations quotidiennes du service rendu.
- Moderniser le secteur de la logistique via une réorganisation structurelle pour un service de qualité sécurisé, plus écologique, fonctionnel et efficient.
- Développer un modèle économique qui permette d'avoir un service public qualitatif progressiste et exemplaire, en matière de restauration collective, dans une dynamique d'efficience et de performance de l'action publique. L'effectivité de l'étude financière a permis une présentation à tous les élus du Syndicat ainsi qu'aux maires des villes membres (rencontres actuellement avec le président et les maires en cours de formalisation).
- Cette étude oriente certaines premières décisions, telle que la nécessité de déplacer la cuisine actuellement sur Choisy-le-Roi, d'ouvrir une cuisine moderne à taille humaine, d'adapter les augmentations du coût des repas à minima en fonction de l'évolution de l'inflation, impulser un Plan Pluriannuel d'Investissement qui permette une modernisation des cuisines centrales, un entretien du parc de restauration, une gestion plus efficiente des cuisines centrales et une amélioration des conditions de travail des agents au regard de la spécificité et de la pénibilité au travail.
- Améliorer la gestion financière du Siresco via la mise en place d'outils de suivi de contrôle et de gestion efficaces et performants tant en intra qu'auprès des villes membres.
- Poursuivre la démarche « Ecocert en cuisine » niveau 1 et progresser pour atteindre l'objectif en 2022 de 25% de bio pour correspondre à la progression demandée par le label Ecocert en cuisine qui évolue pour répondre aux enjeux de la loi EGalim qui impose 50% de produits labellisés dont 20 % de produits bio en valeur servis en restauration collective au 1er janvier 2022. Ecocert vient de publier une nouvelle version de son référentiel, qui entrera en application en même temps que la loi Alimentation. Le seuil d'introduction de produits bio dans la restauration passe de 10 à 20% pour le niveau 1 avec l'obligation d'atteindre 25% en 2 ans. Le seuil du pourcentage bio des 2 niveaux 2 et 3 est relevé respectivement à 40 % et 60 %.
- Consolider la démarche Mon Restau Responsable® au sein du Siresco et proposer aux villes membres d'intégrer cette démarche globale (deux villes adhérentes ont pris leurs propres engagements Mon Restau Responsable® en 2019).
- Garantir une offre flexitarienne tous les jours, avec un menu végétarien quotidien dans les écoles ayant le double choix.
- Développer un modèle social qui permettra entre autres, une professionnalisation des personnels du Siresco et une amélioration de leurs conditions de travail (création de l'Union des collectivités, mise en place du RIFSEEP, recrutement d'un cadre/prévention santé...).





II. S'engager pour la qualité des repas

Les élus du Comité Syndical du Siresco ont voté un budget primitif avec une augmentation de 4,2% pour progresser dans la qualité des repas, proposer des actions nouvelles et répondre aux engagements du mandat 2020-2026. Ainsi, le budget adopté en 2021 de notre établissement public intercommunal est de 29,6 millions d'euros en fonctionnement et de 2,4 millions d'investissement, confortant ainsi un mandat dont l'ambition est de répondre aux enjeux de la restauration collective en proposant des réponses innovantes et en refondant le modèle de restauration collective. Ce budget s'est basé sur la prévision de près de 7 millions de repas et 2,3 millions de goûters pour les 19 villes adhérentes.

II.1 La démarche Mon Restau Responsable®

Mon Restau Responsable®, est une démarche de progression sur le long terme à laquelle le Siresco a adhéré dès 2015 en tant que site pilote. Arcueil et La Courneuve, villes adhérentes de notre syndicat, ont rejoint ce dispositif en 2019. L'objectif majeur : répondre aux enjeux de santé publique à travers une alimentation de qualité et de développement durable par des gestes écoresponsables. Les études en cours pour remplacer le plastique par des contenants en verre ou en inox réemployables, la réduction des aliments ultra-transformés, la suppression des additifs, le développement de recettes végétales et l'augmentation de la part des produits bio, labellisés et éco-responsables, sont autant d'actions concrètes qui accompagnent la volonté des villes adhérentes et des élus de faire évoluer nos pratiques. Dans le cadre de son projet de restauration durable le Siresco a poursuivi ses 13 engagements Mon Restau Responsable® 2019 -2022.

Les 4 piliers de la démarche :

- L'engagement social et territorial
- L'assiette responsable
- Les écogestes
- Le bien-être



Mon Restau Responsable®

Les engagements du SIRESCO pour 2019-2021

Bien-être

1. Développer l'offre alimentaire pour les seniors (diabétique, pauvre en sel et mixé...).
2. Développer l'accompagnement des convives avec des animations pour contribuer à l'éducation à l'alimentation et à la découverte du goût.
3. Mettre en place un groupe de travail avec les villes adhérentes pour la sortie du plastique : étudier, expérimenter et choisir l'alternative au plastique la plus adéquate sur nos territoires.

Assiette responsable

4. Mettre en place de nouveaux lots dans les marchés alimentaires pour augmenter la part des produits bio, labellisés et éco-responsables.
5. Développer les recettes végétales avec les cuisiniers et les valider avec les enfants.
6. Réduire les additifs et les aliments ultra-transformés.
7. Entrée dans la démarche Ecocert en cuisine en 2019

Eco-gestes

8. Animer un groupe de travail Siresco / villes contre le gaspillage alimentaire pour mettre en place une démarche partagée (accompagnement, grammages, portions...).
9. Réduire les bio-déchets des cuisines centrales et les emballages primaires des fournisseurs.
10. Améliorer la collecte des 5 flux : papier/carton, métal, plastique, verre, bois.

Engagement social et territorial

11. Développer une offre de formation en direction des agents du syndicat et des villes adhérentes : mise en valeur des plats, accompagnement des convives...
12. Mettre en place un parcours d'intégration et faire participer les agents à la définition et la mise en œuvre des plans d'action.
13. Mieux communiquer sur l'origine, la qualité des aliments et la composition des plats.

Principaux objectifs de l'année 2021 :

- Consolider la démarche Mon Restau Responsable® au sein du Siresco et proposer à toutes les villes membres d'intégrer cette labellisation.
- Poursuivre la démarche « Ecocert en cuisine » niveau 1 et progresser pour atteindre 25% d'alimentation Bio en volume d'achat HT.
- Atteindre 40% d'aliments durables et labélisés (BIO, Label Rouge, AOP, IGP, Pêche durable, BBC, HVE...) dans l'optique de tendre vers 50% en 2022 conformément à la loi EGalim.
- Augmenter la part de recettes réalisées par les cuisiniers de 60% à 65% pour le plat principal.
- Formaliser un plan de formation des cuisiniers autour de l'alimentation végétale afin d'offrir de nouvelles recettes testées et validées par les enfants.
- Réduire le gaspillage alimentaire de façon significative.
- Engager un plan pluriannuel de formation avec le CNFPT pour des formations à destination des personnels communaux et du Siresco.
- Proposer une expérimentation au sein de chaque ville pour une transition vers des contenants réemployables en verre et en inox avant l'échéance de la loi EGalim en 2025.
- Initier les études pour une nouvelle cuisine centrale conçue pour réduire le nombre de repas sur les cuisines centrales d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny, afin d'intégrer les contenants réemployables, mettre plus de proximité entre les territoires et se donner les moyens de faire davantage de recettes réalisées par les cuisiniers.

Point d'étape des engagements Mon Restau Responsable® 2019-2022 pour l'année 2021

Bien-être		
1	Développer l'offre alimentaire pour les seniors (diabétique, pauvre en sel et mixé...)	Le sourcing auprès des entreprises s'est poursuivi afin de tenir compte des besoins spécifiques des personnes, notamment lié au diabète, la nécessité d'une alimentation pauvre sel et mixé. Une enquête sur les attentes et besoins des villes adhérentes pour ce public fragile a été commencée fin 2021 et doit se poursuivre en 2022.
2	Développer l'accompagnement des convives avec des animations pour contribuer à l'éducation à l'alimentation et à la découverte du goût.	En 2021, les équipes du Siresco ont inauguré le premier atelier sensoriel pour les enfants. En 2021, 2 800 enfants ont participé à 30 animations Interfel Frutti & Veggi pour découvrir les fruits et légumes frais. Une animation Graines de champions a été proposée par Passion céréales.
3	Mettre en place un groupe de travail avec les villes adhérentes pour la sortie du plastique : étudier, expérimenter et choisir l'alternative au plastique la plus adéquate sur nos territoires.	Le Siresco est membre du Groupe Recolim et réalise dans ce cadre des expérimentations. Un essai de cobotisation a été organisé les 28 et 29 janvier 2021 au Syrec. Lors de cet essai, l'entreprise Happymanut a validé le bon fonctionnement du dépilage et de l'empilage en optimisant la cadence des bacs transportés puisque le cobot est en capacité de pouvoir récupérer 3 bacs en même temps. Une nouvelle étape de cobotisation a également été testée : le port puis l'empilage des cagettes de transports. Le travail du groupe Recolim a reçu le trophée de l'innovation à travers le partenariat mené avec la start up Uzaje, spécialisée dans les solutions de nettoyages des contenants réemployables, lors du salon professionnel Restau'co. Un groupe de travail sur le sujet avec les responsables des villes adhérentes s'est tenu le 25 mars 2021. Le Siresco a organisé un débat public sur le sujet le 3 mai 2021 : « Les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration scolaire »

Assiette responsable		
4	Mettre en place de nouveaux lots dans les marchés alimentaires pour augmenter la part des produits bio, labellisés et éco-responsables.	En 2020, 6 nouveaux lots ont été travaillés pour des produits sous le signe de qualité (bio, label rouge, AOC, AOP, STG, IGP) afin de répondre aux enjeux de la loi EGalim pour être effectifs en 2021 et permettre d'élargir la palette d'approvisionnement d'aliments durables. Deux nouveaux marchés bio ont été attribués en 2020, à la Coopérative Bio Ile-de-France pour des légumineuses cuites et des lentilles vertes et pois cassés. En 2020, le Siresco a calculé pour la première fois les indicateurs de la loi EGalim, et obtient 27% d'aliments durables dont 21% de Bio (pour en savoir plus lire le II .2). En 2021, la progression est importante avec 40% d'alimentation durable dont 26,5% de Bio. Pour poursuivre, deux nouveaux lots pour des approvisionnements en fruits et ovoproduits issus de l'Agriculture Biologique et sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été travaillés. De plus, deux nouveaux lots pour des produits issus de l'Agriculture Biologique ont été ajoutés, dont un lot de laitage fermier attribué à la Coopérative Bio Ile-de-France.
5	Développer les recettes végétales avec les cuisiniers et les valider avec les enfants.	En 2021, les équipes du Siresco ont inauguré le premier atelier sensoriel pour les enfants, pour travailler les recettes des entrées et des plats végétariens avec les enfants.
6	Réduire les additifs et les aliments ultra-transformés	Depuis deux ans, un travail de suppression des fonds de sauces industriels est engagé. Les chefs de cuisine du Siresco ont réalisé le défi de supprimer l'utilisation de tous les fonds de sauce industriel et de réaliser toutes les sauces à partir d'ingrédients simple à compter de septembre 2021. La liste des additifs à supprimer a été élargie. Au total 31 additifs sont interdits et supprimés au Siresco.
7	Entrer dans la démarche « Ecocert en cuisine »	Label niveau 1 obtenu en 2019 et 2020 a été renouvelé en 2021, avec une progression de bio qui a atteint 22,52 % pour la période de septembre 2020 à septembre 2021.
Eco-gestes		
8	Animer un groupe de travail Siresco / villes contre le gaspillage alimentaire pour mettre en place une démarche partagée (accompagnement, grammages, portions...).	Le recrutement du poste de chef de projet développement durable a été réalisé en 2021, pour une prise de fonction début 2022. Un travail sur le gaspillage alimentaire a été engagé avec un restaurant pilote de La Courneuve pour réaliser des pesées notamment, en vue de mettre en place le groupe de travail intercommunal pour la réduction du gaspillage alimentaire.
9	Réduire les bio-déchets des cuisines centrales et les emballages primaires des fournisseurs.	Le travail s'est poursuivi pour amener l'ensemble des villes à la commande ferme, un des leviers pour réduire le gaspillage alimentaire sur les cuisines centrales et les restaurants scolaires. Le marché actuel de valorisation des bio déchets des cuisines, ne permet pas l'évaluation de l'impact, le prestataire de valorisation des biodéchets qui utilise un poids moyen par bac, contrairement au précédent prestataire qui réalisait une pesée systématique.
10	Améliorer la collecte des 5 flux : papier/carton, métal, plastique, verre, et bois.	En juin 2021, le tri sélectif (papier/carton/plastique/métal) a été mis en place au siège administratif du Siresco et dans la cuisine centrale de Bobigny.

Engagement social et territorial		
11	Développer une offre de formations en direction des agents du syndicat et des villes adhérentes : mise en valeur des plats, accompagnement des convives...	Le Siresco a développé le plan de formation avec le CNFPT initié en 2020, présenté aux villes adhérentes en 2021 pour les agents du Siresco et les agents des villes adhérentes appelé « Union des collectivités ». La première formation s'est tenue en juin 2021.
12	Mettre en place un parcours d'intégration et faire participer les agents à la définition et la mise en oeuvre des plans d'action.	En raison de la situation sanitaire, cet axe n'a pas pu être travaillé.
13	Mieux communiquer sur l'origine, la qualité des aliments et la composition des plats	Depuis octobre 2019, le site internet du Siresco permet de connaître pour chaque restaurant scolaire, la composition de tous les plats et la liste des ingrédients complète, la présence des 14 allergènes, les signes de qualité (bio, Label rouge, AOP/AOC/IGP...) et de plus en plus l'origine des aliments (fruits et légumes de France, oeuf français, viande française...), ainsi que les produits locaux... Le travail important d'identification et de traçabilité des produits s'est poursuivi en 2021 sur les nouveaux marchés notamment.

Ce tableau « Point d'étape des engagements Mon Restau Responsable® 2019-2022 pour l'année 2021 » permet d'évaluer les engagements et les évolutions réalisés en 2021. Les engagements étant pris pour une période de deux ans, le bilan et la séance participative de garantie seront réalisés au cours de l'année 2022.



II.2 Labellisation

« Ecocert en cuisine »



Engagement Mon Restau Responsable® n° 7 : Entrer dans la démarche Ecocert en cuisine

Ecocert, leader de la certification des produits biologiques et écologiques, s'engage aux côtés des professionnels qui oeuvrent à l'introduction des produits biologiques et locaux en restauration collective, en leur proposant un nouvel outil de valorisation. Ce label permet de garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus ainsi qu'une meilleure gestion environnementale, la lutte contre le gaspillage, la gestion des déchets. Le Siresco a obtenu, pour la troisième année consécutive, le label « Ecocert en cuisine », niveau 1, avec 22,52 % de bio, au moins 20 composantes bio et 4 composantes bio et locales par mois, pour la période d'audit allant de septembre 2020 à septembre 2021. A noter : le Siresco atteint déjà le niveau 2 pour le critère au moins 4 composantes bio et locales par mois et a souhaité supprimer tous les additifs interdits du niveau 3 dès son entrée dans le niveau 1, en 2019. Les deux cuisines centrales, de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine, réalisant les repas scolaires et en moyenne un restaurant par ville adhérente ont été audités au mois de novembre 2021 et le sont une fois par an.

La cérémonie de la remise de diplôme a été organisée à l'occasion du Comité syndical du 13 décembre 2021 en visio-conférence. Philippe BOUYSSOU, président du Siresco, a présenté aux 30 élus des villes adhérentes le diplôme obtenu pour les 18 villes adhérentes. Le choix de cette certification témoigne d'un engagement fort et d'une volonté de transparence. Le nombre de recettes bio progressent chaque année et en particulier le nombre de composantes bio locales.

SIRESCO

REMISE DU DIPLÔME 2022



Pour la 3^e année consécutive, le Siresco et les
restaurants scolaires sont labellisés
Ecocert en cuisine avec **22,52 % de bio***.



Label Ecocert "En Cuisine"

S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine

*Pour la période d'audit de septembre 2020 à septembre 2021



Une démarche progressive et positive

Le label « En cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui impose des critères non seulement sur la qualité de l'assiette mais aussi de l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des équipements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.

Pourquoi un label ?

- **BIO** : pour proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques, réduire l'impact des pesticides dans l'assiette et favoriser une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité.
- **LOCAL** : pour promouvoir les filières courtes et équitables, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs bio les plus proches, notamment la Coopérative bio d'Ile-de-France.
- **SAIN** : pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire, les fruits et légumes de saison, les protéines et aliments de bonne qualité.
- **DURABLE** : pour sensibiliser les convives à l'écologie, la lutte contre le gaspillage et limiter les substances toxiques et l'impact de l'activité du restaurant sur l'environnement.

Les 3 niveaux de labellisation

Niveau 1 (Engagé) : une dizaine de critères indispensables, contrôlés et validés, aident les gestionnaires de restaurants collectifs à construire une démarche pérenne, plus respectueuse de l'Homme et de son environnement.

Niveau 2 (Confirmé) : une démarche durable est déjà en place dans le restaurant. Les critères supplémentaires, à faire contrôler et valider par Ecocert, confirment cet effort avec notamment l'introduction d'au moins 30% de produits bio dans les menus.

Niveau 3 (Exemplaire) : une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail accompli sur les 4 domaines couverts par le référentiel. Le restaurant applique 10 critères supplémentaires, dont l'utilisation de plus de 50% de produits bio dans les menus.

MON RESTAURANT EST LABELLISÉ

Ecocert en cuisine - Niveau 1



Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+ bio	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
+ local	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
+ sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
+ durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



www.labelbiocantine.com



II.3 Développer les repas végétariens

Engagement Mon Restau Responsable® n° 5 : Développer les recettes végétales avec les cuisiniers et les valider avec les enfants.

Une démarche progressive pour des menus flexitariens*

Dans le cadre de la loi EGalim (octobre 2018) le Siresco propose au moins une fois par semaine, un menu végétarien dans les écoles. Cette démarche s'inscrit dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, en effet les aliments tels que le poisson, la viande, les oeufs sont à l'origine de 50 % du gaspillage alimentaire. Depuis 2015, le Siresco propose des recettes avec des protéines végétales afin de sensibiliser les enfants à une alimentation différente. Consommer plus de protéines végétales a des bénéfices pour la planète, car l'impact environnemental de la production de protéines végétales est largement inférieur à celui des protéines animales. Cela a aussi un effet bénéfique sur notre santé. La restauration collective scolaire remplit un rôle essentiel dans l'éducation au goût, la découverte d'aliments nouveaux et le développement durable. Elle favorise des pratiques alimentaires diversifiées et contribue à faire prendre conscience qu'un repas sain et équilibré n'est pas systématiquement composé de viande ou de poisson. Le Siresco fait partie des quelques cuisines en France qui proposent une alternative végétarienne tous les jours, mais surtout flexitarienne puisque ce sont les enfants qui choisissent leur plat.

Création d'ateliers sensoriels pour les petits chefs

Dans le cadre des engagements Mon Restau Responsable® du Siresco, les chefs du Siresco souhaitent inviter des groupes d'enfants à des ateliers sensoriels à la cuisine pédagogique à Bobigny, le mercredi les enfants pour valider les recettes avec eux.

Ce projet a été retardé par la Covid, mais la première séance a pu se dérouler le mercredi 17 novembre 2021. Un groupe de 10 enfants de CM1/CM2 de l'accueil de loisirs Simone Veil de Champigny-sur-Marne a participé au premier atelier sensoriel. Après, la découverte de différents fruits et légumes et une sensibilisation au gâchis alimentaire, ils ont élaboré un menu végétarien composé de carottes rappées assaisonnées à l'orange, une compotée de butternut avec du riz noir et un fromage Saint-Jacques issu de la ferme de la Tremblay dans les Yvelines. Ce repas a été proposé au menu dans les écoles des villes adhérentes le 28 janvier 2022.

● Contribuer à l'apprentissage du goût

Les objectifs de ces ateliers sont de travailler les recettes avec les enfants pour les ajuster à leurs goûts et à leurs appétits, de les sensibiliser au gaspillage alimentaire mais aussi la découverte des fruits et légumes. La journée se termine par la visite de la cuisine centrale de Bobigny avec le chef de cuisine.

● Découverte des fruits et légumes de saison

L'atelier animé par le chef de cuisine et la diététicienne du Siresco, permet aux enfants de découvrir de manière ludique les aliments, en faisant appel à leurs 5 sens : vue, odorat, goût, ouïe et toucher. La diététicienne, en fonction des saisons, fait deviner des fruits et légumes aux enfants : de la grenade au panais, en passant par le kiwi, le céleri-rave et en branche, les carottes violettes, ou encore le chou...

● Valider les recettes avec les enfants

A travers ces journées de découvertes, nos jeunes chefs découvrent le travail des cuisiniers du Siresco et composent un menu qui sera proposé dans toutes les écoles des villes adhérentes du Siresco quelques semaines plus tard.

* Flexitarien-ne : personne qui diminue sa consommation de viande et de poisson pour des raisons environnementales, sanitaires ou éthiques, sans la supprimer totalement.



Atelier sensoriel – 17 novembre 2021

Création d'une formation sur-mesure pour valoriser les recettes et l'assaisonnement des légumes

Les 11 et 12 février 2021, s'est déroulée une session de formation conformément à l'engagement Mon Restau Responsable® n°5 dédiée aux cuisiniers et aux agents de cuisine du Siresco. Elle a été dispensée par le cabinet Cuisson Expertise, spécialisé dans l'optimisation des process de production culinaire en restauration collective. L'objectif étant de travailler les repères culinaires pour la valorisation aromatique des recettes de légumes.

Au programme de cette session :

- Les techniques de cuisson pour optimiser les saveurs et les couleurs
- Les saveurs fondamentales (sucré, salé, amer, acide) et l'umami
- Décrypter la composition des fonds déshydratés industriels pour sensibiliser à travailler des sauces naturelles à base d'épices et aromates
- Les repères techniques d'utilisation des épices et aromates
- La réalisation de sauces naturelles
- La cuisson de nuit des légumineuses

II.4 Réduire les aliments ultra-transformés et les additifs

Engagement Mon Restau Responsable® n° 6 : Réduire les additifs et les aliments ultra-transformés.

Le Siresco s'inscrit dans une démarche volontaire pour atteindre les objectifs de la loi EGalim avant les échéances.

Un groupe de travail pour supprimer les fonds de sauce industriels

La suppression des fonds de sauce industriels avait débuté à la fin de l'année 2019. Aujourd'hui, cette démarche représente une véritable avancée dans l'amélioration de la qualité des repas. Depuis deux ans, grâce aux formations dispensées aux chefs des cuisines centrales de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine, tous les fonds de sauces industrielles ont été supprimés. C'est un véritable challenge, unique en restauration collective scolaire, qu'a mené le Siresco, de réaliser toutes les sauces et vinaigrettes. Ainsi, les cuisiniers confectionnent leurs sauces à partir d'extractions aromatiques de légumes en cuissons de nuit puis utilisent leur jus pour accompagner les recettes. Les sauces des viandes sont, quant à elles, réalisées avec le bouillon de cuisson et le jus issu de l'extraction des légumes. Le roux est réalisé avec de la farine et du beurre. Les vinaigrettes sont élaborées avec des produits bruts : huile d'olive ou de colza, moutarde, vinaigre, sel, citron. A travers ces évolutions qui ont mobilisé tous les cuisiniers, le Siresco a souhaité s'inscrire dans le prolongement de sa démarche de qualité, de développement durable et de réduire le recours aux produits ultra-transformés.

Sensibiliser et former les cuisiniers

Après plusieurs actions de sensibilisation et la création d'une formation sur mesure en 2020 pour accompagner nos cuisiniers dans ce changement, le pari est réussi. Depuis le deuxième trimestre 2021, les enfants ont découvert progressivement les nouvelles recettes et depuis la rentrée scolaire toutes les sauces et assaisonnements sont préparés à partir d'aliments simples pour le plaisir des papilles des enfants. Les sauces accompagnant les viandes, les poissons et les légumes servis dans les 19 villes adhérentes, sont préparées avec professionnalisme par nos cuisiniers.

Une formation sur mesure a été créée, les premières sessions se sont tenues les 22/23 octobre 2020 dans la cuisine pédagogique à Bobigny, puis les 11/12 février, 15/16 avril et 16/17 novembre 2021. Pendant les deux jours de formation, les cuisiniers expérimentent de nouvelles recettes avec le formateur en alliant une partie théorique à la pratique. Ces formations ont impulsé la création de nouvelles recettes et de nouvelles sauces que les cuisiniers ont testé dans les semaines qui ont suivi. Par exemple, le 23 décembre 2020, les enfants ont goûté à l'une de ces nouvelles recettes, les haricots verts étaient agrémentés d'un mélange d'épices maison (ail, chapelure, curry, curcuma, poivre...). Les cuisiniers du Siresco ont réalisé de nombreux tests pour adapter les recettes de sauces naturelles à la restauration collective. Ces tests ont d'abord été réalisés à petite échelle, pour un petit nombre de repas (les mercredis) puis à grande échelle pour tous les repas servis aux convives.

Les chefs ont relevé le défi

Les cuisiniers du Siresco réalisent des sauces différentes en fonction des plats au menu. Ils font des extractions aromatiques de légumes en cuissons de nuit (carottes, céleri, oignons...), et utilisent les jus de cuissons des viandes pour les valoriser en sauces. Pour lier ces sauces, des roux traditionnels beurre/farine sont cuits au four. Pour les viandes, la sauce est réalisée avec le bouillon de cuisson de viande et d'extraction de légumes, ainsi qu'une liaison qui sera choisie en fonction de la couleur et de la texture que les cuisiniers souhaitent obtenir. Pour le poisson, la sauce est réalisée à base de chair de poisson cuisinée additionnée à l'extraction de légume, de la crème, du beurre ou de l'huile d'olive suivant la recette et de farine de blé.

L'extraction de légumes

L'extraction de légumes constitue une étape importante pour l'élaboration des sauces. Elle est réalisée avec une cuisson de nuit lente d'environ 12 heures à 83°C. Ce procédé permet d'obtenir une compotée lente pour extraire toutes les saveurs des légumes. Elle sera par la suite utilisée pour la réalisation de la sauce finale qui accompagnera la viande ou le poisson. Le roux est un élément de liaison pour les sauces, il permet de varier les couleurs ainsi que la texture des sauces. Au Siresco, il est réalisé avec du beurre et de la farine de blé. Ce mélange est obtenu en faisant fondre le beurre et en le mélangeant à la farine, en quantité égale. Ce dernier est ensuite placé au four pendant 50 minutes à 150°C, ce qui permet d'obtenir une cuisson qui ajoutera un goût de biscuit, une meilleure texture et une couleur à la sauce finale.

Parallèlement les cuisines de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine se sont équipées en matériel de cuisson plus adapté aux nouvelles tendances de confection des repas avec l'acquisition de fours et de marmites permettant des cuissons de nuit en basse température avec un enregistrement permettant une traçabilité instantanée et permanente.

Suppression de 31 additifs dans les recettes du Siresco

Le Siresco est entré dans la démarche « Ecocert en cuisine » dans laquelle 9 additifs sont interdits au niveau 1-2 et 6 additifs sont interdits niveau 3. Le Siresco est entré en 2019 dans la certification Ecocert en cuisine niveau 1 et a souhaité dès le début avoir l'objectif de supprimer les 15 additifs interdits des niveaux 1 et 3. Un travail de référencement et d'analyse des listes d'ingrédients contenus dans les fiches techniques de nos fournisseurs a été réalisé en 2019. Aucun additif interdit niveau 1-2 n'avait été identifié dans les menus, mais une dizaine de produits classés niveau 3 a été identifié contenant du E621 et quelques produits avec de l'huile hydrogénée, ils ont été supprimés des menus au fur et à mesure de leur identification en 2019. En 2021, le Siresco a poursuivi le travail sur le référentiel 2022 de « Ecocert en cuisine » qui supprime 10 nouveaux additifs. Un travail de vérification a été réalisé et aucun des futurs additifs interdits n'étaient présents dans les listes d'ingrédients. Au cours de l'année 2021, le Siresco a identifié et supprimé 6 additifs supplémentaires.

Ecocert en cuisine - liste du critère 7 (niveau 1 et 2)
sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Colorants

E102 Tartrazine
E104 Jaune de quinoléine
E110 Jaune orangé
E122 Carmoisine
E124 Rouge cochenille A
E129 Rouge allura

Cas particulier des édulcorants

E950 Acésulfate de potassium
E951 Aspartame
L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants. Pour les menus à destination des adultes, seuls les produits transformés sont autorisés comme les yaourts à 0% ou les boissons allégées. Il est interdit de remplacer le sucre par un édulcorant dans une préparation faite maison.

Conservateurs

E 211 Benzoate de sodium

Ecocert en cuisine - liste du critère 26 (niveau 3)

Sont interdits les produits transformés achetés par le restaurant dont l'étiquetage indique la présence des ingrédients suivants :

Exhausteurs de goût

E620 Acide glutamique
E621 Glutamate monosodique
E622 Glutamate monopotassique
E 623 Glutamate de calcium
E 624 Glutamate d'ammonium
E 625 Digtutamate de magnésium
Graisses, huiles hydrogénées

Ecocert en cuisine - liste complémentaire du futur référentiel 2022 -2023

Colorants

E123 : Amarante
E127 : Erythrosine

Édulcorants

E952 : Cyclamates
E954 : Saccharine
E962 : Sel d'aspartame et acesulfame
E1201 : Polyvinylpyrrolidone
E1202 : Polyvinylpolypyrrolidone
L'utilisation des édulcorants est interdite pour les menus à destination des enfants

Conservateurs

E210 : Acide benzoïque
E212 : Benzoate de potassium
E213 : Benzoate de calcium

Additifs supplémentaires que le Siresco a ajouté à la liste des additifs interdit en 2021

E171 Dioxyde de Titane
E172 Oxyde de fer
E284 Acide borique
E319 Butylhydroquinone Tertiaire / TBHQ
E551 Dioxyde de Silicium
E552 Silicate de Calcium

II.5 Un site internet pour une communication transparente sur la qualité dans l'assiette

Engagement Mon Restau Responsable® n° 13: Mieux communiquer sur l'origine, la qualité des aliments et la composition des plats

Le site internet du Siresco publie des informations détaillées sur la composition des plats et la liste des ingrédients complète, la présence des 14 allergènes, les signes de qualité (Bio, Label rouge, AOP/AOC/IGP...) et de plus en plus l'origine des aliments (Fruits et légumes de France, oeuf français, viande française...), ainsi que les produits locaux... 156 actualités sur la vie de notre Syndicat et de ses villes adhérentes ont été relayées sous formes de vidéos et d'articles. Par ailleurs, le travail engagé sur les achats : identification, de saisie, et de traçabilité des produits commencé en 2019 s'est poursuivi ces deux dernières années, notamment sur l'origine et la traçabilité des viandes. Toutefois, la cyberattaque dont a été victime le Siresco dans la nuit du 5 décembre 2021 a eu des répercussions sur les informations transmises aux villes adhérentes et aux familles, puisque le site a été indisponible jusqu'au mois de mars 2022.



La composition complète des menus est accessible en scannant ce QR code.



III. Une démarche de développement durable globale

Innover pour une restauration durable

Le budget prévu en 2021 pour l'établissement public intercommunal est de 29,6 millions d'euros en fonctionnement et de 2,4 millions d'investissement, il annonce un mandat dont l'ambition est de répondre aux enjeux de la restauration collective en proposant des réponses innovantes et en refondant le modèle de restauration collective. Ce budget est basé sur la prévision de près de 7 millions de repas et 2,3 millions de goûters pour les 19 villes adhérentes. Les grandes orientations doivent permettre d'accélérer et de consolider la démarche de restauration qualitative et durable.

Se donner les moyens de nos objectifs

En 2021, Les élus ont voté une augmentation de 15 centimes du coût du repas enfant, qui passe de 3,55 euros à 3,70 euros, cette hausse a été votée par les élus à la majorité. L'objectif étant de se donner les moyens financiers notamment pour plus d'alimentation durable et bio, réaliser plus de recettes « maison », et de lancer un nouveau projet de cuisine centrale compatible avec la mise en place des contenants réemployables.

III.1 Atteindre les objectifs de la loi EGalim pour la restauration scolaire avant les échéances

Les élus du Siresco partagent la nécessité de faire évoluer la restauration scolaire en prenant en compte les enjeux de santé publique et environnementaux, et toute l'équipe du Siresco travaille au quotidien pour relever ces défis. Les premières échéances de la loi de 2019 et 2020 ont été mises en place dans notre établissement public dans les délais demandés par la loi ou même bien avant. Les deux échéances restantes sont les plus complexes à mettre en oeuvre, c'est pourquoi le législateur a donné aux professionnels de la restauration collective plusieurs années pour réaliser ces changements importants.

- Loi EGalim novembre 2019 - mise en place d'au moins un repas végétarien par semaine : le Siresco a mis en place le menu hebdomadaire végétarien un an avant la loi depuis octobre 2018

Menu végétarien : Le Siresco va plus loin et propose des repas flexitariens tous les jours dans le cadre du double menu avec une alternative végétarienne tous les jours pour les villes qui le souhaitent ou deux menus végétariens par semaine.

- Loi EGalim 2019 - expérimentation facultative sur l'affichage de la composition des menus : le Siresco a mis en place en octobre 2019 un module de menu sur internet par ville qui met en ligne automatiquement toutes les informations pour les menus scolaires et périscolaires pour une communication transparente.
- Loi EGalim 2020 - information des usagers une fois par an sur la qualité des menus : Le Siresco informe depuis 2012 sur le pourcentage d'achats bio, il atteint fièrement 20% d'achats bio en 2019. En 2020, il met en oeuvre les outils pour pouvoir chiffrer la part des achats de produits sous signe de qualité (Label rouge, AOC...). En 2020, le Siresco a réalisé : 27% d'alimentation durable dont 21% de bio. En 2021, le Siresco a réalisé : 40% d'alimentation durable dont 26,5% de bio.

- Loi EGalim 2020 - Interdiction de la mise à disposition de plastiques à usage unique : le Siresco a supprimé l'usage des plastiques depuis le 1er janvier 2020 et propose aux villes adhérentes l'achat de matériel jetable sans plastique dans les cas où une commune est dans l'impossibilité d'utiliser de la vaisselle réemployable.

- Loi EGalim 2020 - Mise en place du don alimentaire à une association habilitée à compter du 1er novembre 2020 : le Siresco a signé une convention avec "Excellents Excédents" depuis avril 2018.

- Loi EGalim 2022 - 50% de produits alimentaires avec des critères qualité dont 20% de Bio : le Siresco a déjà atteint trois ans avant la loi les 20% de bio et a réalisé ses nouveaux marchés publics pour 2020 en ajoutant des marchés dédiés aux produits sous signe de qualité pour augmenter la part des produits labellisés tels que le label rouge, AOP, AOC, IGP, STG... et atteint 40% d'alimentation durable en 2021, dont 26,5% de bio.

- Loi EGalim 2025 - Interdiction au 1er janvier 2025 de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, le présent alinéa est applicable au plus tard au 1er janvier 2028." : le Siresco a commencé un travail d'analyse en 2019, puis de tests en 2020, il fait partie des acteurs de la restauration collective publique très actifs dans ce domaine en participant au travail national avec Agores et en étant partie prenante du groupe Recolim : "Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EGalim dans les cantines scolaires franciliennes".

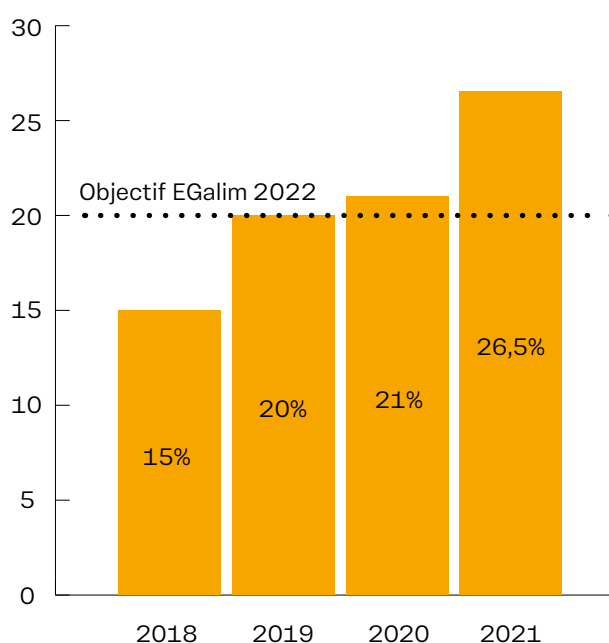
III.2 40% d'aliments durables dans les assiettes de nos convives dont 26,5% de bio

Engagement Mon Restau Responsable® n° 4:
Mettre en place de nouveaux lots dans les marchés alimentaires pour augmenter la part des produits bio, labellisés et écoresponsables.

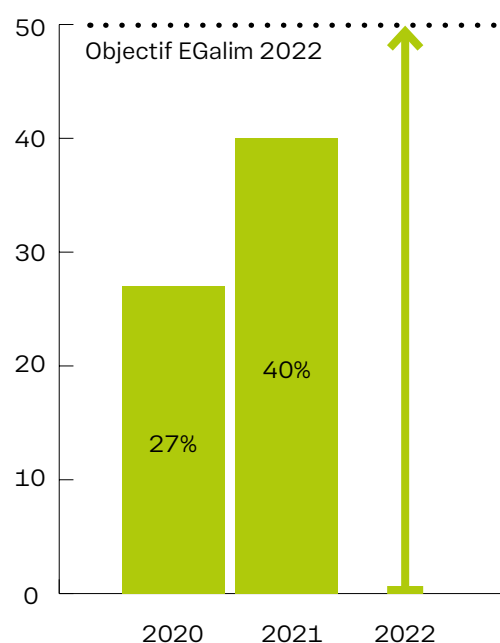
La loi EGalim donne l'objectif d'atteindre 50% d'achats d'aliments durables en 2022. En 2021, le Siresco a poursuivi le travail pour développer ses approvisionnements durables et communiquer de manière transparente sur la composition des menus. Le montant des dépenses consacrées à l'alimentation est supérieur de 30 % à la moyenne nationale, ce qui confirme le choix de servir des repas gustatifs et nutritionnels. Ce niveau d'engagement permet de donner une place importante aux produits présentant un label de qualité tel que le Bio (céréales, laitages, fruits et légumes...), le label rouge (poulet), l'Appellation d'Origine Protégée pour des fromages (AOP), l'Indication géographique protégée pour des fromages (IGP).

Bilan de la loi EGalim 2021: 40% d'alimentation durable dont 26,5 % de bio en 2021

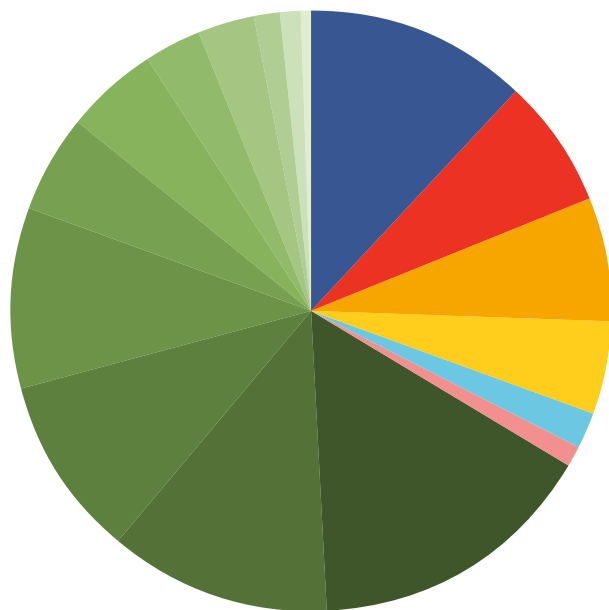
Aliments issus de l'agriculture biologique



Alimentation durable (dont bio)



Détail des aliments durables et bio



Type aliment	%	CA Euro HT
Pêche durable	12,10%	705255,4
Volaille et bœuf Label Rouge	6,84%	398496,57
Produits AOP / AOC / IGP	6,76%	394028,38
Fruits et légumes CE2 / HVE	4,89%	285022,26
Viandes BBC (poulet, porc, bœuf)	1,89%	110130,29
Fruits RUP	1,14%	66476,12
Produits laitiers bio	15,73%	916568
Pain bio	11,68%	680457,6
Épicerie bio	9,90%	577035,76
Légumes bio locaux	9,61%	559996,55
Fruits bio	5,14%	299603,63
Légumes, plats et pâtes surgelés bio	5,01%	291967
Produits laitiers bio locaux	3,19%	186040,61
Poulet / dinde bio	2,97%	173010,04
Bœuf bio	1,49%	86907,38
Légumes bio	0,95%	55371,87
Crêpes bio	0,52%	30230,04

Développer les approvisionnements durables

Privilégier les approvisionnements en alimentation durable s'est poursuivi en 2021 et a franchi des caps significatifs. Ainsi, les achats de pêche durable ont doublé, passant à 700 000 € en 2021 contre 350 000 en 2020. Il en est de même pour les achats de viandes, notamment la volaille et bœuf Label rouge qui atteignent en volume d'achats 400 000 € en 2021 contre 165.000 € en 2020.

Les achats de légumes bio locaux ont aussi doublé en volume d'achat en passant de 227 765 € en 2020 à 560 000€ en 2021. De nouveaux labels ont été intégrés dans les approvisionnements durables : près de 5% de fruits et légumes sont aujourd'hui labellisés HVE ou CE2 (Haute Valeur Environnementale ou niveau 2 certification environnementale) et plus de 1% de nos fruits sont labellisés RUP, un label qui certifie les produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne. Ce label permet notamment une meilleure identification des fruits et valorise les productions locales d'Outre-mer. Enfin de nouveaux laitages bio et locaux ont également été sélectionnés parmi les aliments durables pour une valeur de 186 000 euros.

Le Siresco est engagé dans une démarche de restauration sociale durable depuis 2010 avec la création des premières Rencontres de la Restauration Collective "De la terre à l'assiette". La part des achats de produits issus de l'agriculture biologique a atteint 9 % dès la première année d'engagement en 2012, puis 12 % en 2013, arrive et stagne à 14% de 2014 à 2016, puis baisse à 11,6% en 2017, pour progresser à 15,18 % en 2018 et atteindre le seuil des 20% en 2019 et progressant à 21% en 2020 puis à 26,52% en 2021.

C'est quoi la Haute Valeur Environnementale ?

Ce nouveau label HVE créé en 2012 en France, comporte 3 niveaux, le plus élevé étant le HVE, niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles. Le nombre d'exploitations certifiées a connu un développement constant. La certification HVE s'obtient pour une exploitation « entière » car elle évalue des indicateurs environnementaux sur la totalité de son périmètre d'action. La mention peut être apposée sur les produits transformés d'une exploitation si les produits contiennent au moins 95% de matières premières d'une exploitation certifiée HVE.



La certification HVE s'appuie sur 4 volets qui sont vérifiés afin d'obtenir ce label :

- Volet biodiversité
- Volet irrigation
- Volet protection phytosanitaire
- Volet fertilisation

Ces volets sont ensuite classés dans 3 catégories qui s'appuient sur différents indicateurs de performance environnementale portant sur toute l'exploitation :

- CE1 Niveau 1 : respect des exigences environnementales de la conditionnalité et réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau 3
- CE2 Niveau 2 : respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement ;
- HVE Niveau 3 : qualifié de « Haute Valeur Environnementale », est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

26,5% de l'assiette est bio

Le montant des achats en produits issus de l'agriculture biologique est de 3 867 606 € en 2021. Il représente 26,52% des dépenses de denrées sur l'année qui s'élèvent à 14 581 645 euros en 2021. Le Siresco a donc atteint 3 ans avant l'échéance de la loi EGalim en 2022, l'objectif de 20% d'achats bio en volume d'achats. Un travail de planification est réalisé en amont avec les agriculteurs pour anticiper les commandes des fruits et légumes frais pour réserver les récoltes, ce qui a permis d'augmenter la fréquence d'approvisionnement. Des changements de menus peuvent intervenir en fonction des aléas climatiques, cependant les changements de menus sont réalisés dans la mesure du possible avec des fruits et légumes équivalents.

Quels sont les produits durables selon la loi EGalim ?

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Il y a au nombre de 6 : Agriculture biologique (AB), le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), et la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

L'Agriculture Biologique/BIO garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique, mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal.

Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

Nous avons fait le choix d'ajouter d'autres critères environnementaux, sociaux et éthiques pour pouvoir avoir des productions locales, des produits issus du commerce équitable, et des viandes, des fruits et légumes d'origine française, notamment.

Les autres critères d'aliments durables de la loi EGalim

- "Fermier" ou "Produit de la ferme" ou "Produit à la ferme"
- Label Régions Ultra Périphériques (RUP) Guadeloupe et Martinique
- Certification Environnementale de niveau 2 (jusqu'au 31/12/2029)
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Eco Label Pêche Durable
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte des coûts imputés aux externalités environnementales

III.3 Développer l'agriculture biologique locale

Des marchés publics dédiés

Dans le cadre de notre démarche globale « De la terre à l'assiette », et de notre engagement pour une alimentation respectueuse de la terre et des hommes, le Siresco a, depuis plusieurs années, contractualisé des marchés bio avec la coopérative Bio d'Ile-de-France dont l'objectif est de développer l'agriculture biologique en Ile-de-France.

Depuis 2012 le Siresco a augmenté le nombre de marchés pour favoriser l'approvisionnement d'aliments labellisés et de proximité. En 2021, sur un total de 37 marchés fructueux, 7 marchés étaient exclusivement « bio », 2 marchés alliaient conventionnel et « bio », 5 marchés étaient exclusivement dédiés à des aliments labellisés (Label Rouge, AOP/AOC, BBC).

Deux nouveaux marchés bio ont été attribués en 2021, à la Coopérative Bio Ile-de-France pour des légumineuses cuites et des lentilles vertes et pois cassés. Pour chaque marché, un cahier des charges précis est réalisé pour définir nos besoins (qualité des produits, conditionnement, grammages, délais de livraison, respect de contraintes sociales, environnementales...).

Visite de la Coopérative bio d'Ile-de-France

Le Siresco a invité les parents délégués, les élus et les agents des villes adhérentes du Siresco, à découvrir la légumerie de la coopérative bio d'Ile-de-France et la ferme de Christian PIERRE. Le 5 juillet 2021, Marc CHAUVIN, président de la Coopérative bio Ile-de-France a accueilli un groupe d'une quarantaine de personnes du Siresco pour une visite de la nouvelle légumerie. Cet outil de transformation de légumes bio permet de faire le lien entre les agriculteurs et les cuisines centrales. Le président du Siresco, Philippe BOUYSSOU, a invité les parents d'élèves, les élus et les services des villes du Siresco, pour comprendre le cheminement du champ à l'assiette.



Marc CHAUVIN, président de la Coopérative Bio Ile-de-France et Philippe BOUYSSOU, président du Siresco

Une légumerie bio locale

Au fil des années, le Siresco a travaillé aux côtés des agriculteurs de notre région pour développer de nouvelles filières bio Ile-de-France pour la restauration scolaire. Depuis 2017, le volume (Kg) de légumes livrés par la Coopérative bio Ile-de-France pour les restaurants scolaire des villes adhérentes du Siresco a été multiplié par 8. C'est le résultat d'un véritable travail commun, que nous poursuivons en nous rendant dans les champs régulièrement pour créer de nouvelles recettes élaborées avec des légumes locaux.

Cela concerne depuis plusieurs années les pommes de terre, courges, betteraves, carottes, tomates, choux blancs et rouges et depuis 2021, toute une gamme de légumineuses cuites qui sont intégrées dans nos recettes. Lors de cette visite, les équipes de la coopérative bio ont présenté la cuisson des lentilles, qui sont cuites, rincées, pelletées, pesées et enfin emballées avec un bouillon et des aromates, dans des poches pour être conservées sous-vide et pasteurisées par immersion.



Shéhérazade BOUSLAH, vice-présidente au Siresco et élue à Arcueil : « C'est un véritable pari, que mène le Siresco, de soutenir des filières bio locales, tout en préservant et développant des légumes qui nous permettent d'avoir une meilleure qualité dans nos assiettes, mais surtout préserver la santé de nos enfants. »

Le Siresco partie prenante de la coopérative

Le Siresco est adhérent à la Coopérative bio Ile-de-France depuis mars 2019. Lors de l'Assemblée Générale de la Coopérative Bio Ile-de-France du 16 juin 2021, Michel NUNG, quatrième vice-président délégué à la qualité, à la diversité alimentaire et au plaisir à table au Siresco a été élu administrateur dans le collège territorial. Michel NUNG, au conseil d'administration, représente les intérêts des collectivités territoriales pour la restauration collective sociale. Il souhaite faire découvrir le travail de la coopérative en organisant des rencontres avec d'autres collectivités territoriales à travers des visites dans les champs, afin de renforcer le développement des agriculteurs bio en Île-de-France et inciter à la conversion bio des terres.

Visite de la ferme de Christian PIERRE

Christian PIERRE, agriculteur de père en fils et converti à l'agriculture bio depuis 2000, est un précurseur du bio en France et le fondateur de la coopérative bio d'Ile-de-France. Sa ferme se situe à Pécy, dans le département de la Seine-et-Marne, et s'étend sur plus de 160 hectares, avec une moitié en céréales et l'autre moitié en légumes. Il cultive notamment pour le Siresco des tomates de plein champ, qui sont au menu en août et septembre. Lors de la visite, cet agriculteur a expliqué son expérience, sa conversion au bio en 2000, son engagement au sein des agriculteurs bio de la région pour créer une coopérative et un lien avec la restauration collective.

Les élus présents :

Majide AMMAD (Villetaneuse), Florence AUDONNET (Mitry-Mory), Shéhérazade BOUSLAH (Arcueil), Philippe BOUYSSOU (Ivry-sur-Seine), Philippe BRUSCOLINI (Tremblay-en-France), Mélanie DAVAUX (La Courneuve), Rosine GRANDIN (Saint-Maximin), Francine KEFTI (Arcueil), Annick LEFEZ (Saint-Maximin), Louiza MOUNIF (Tremblay-en-France), Michel NUNG (Fosses), Brigitte SVITECK (Saint-Maximin)

Les membres des villes adhérentes :

Fabienne CAROUX (Directrice de l'intendance restauration - Tremblay-en-France), Adelkrim DAARAOUI (Directeur de l'éducation - Bobigny), David DAGMEY (Responsable restauration - Mitry-Mory), Ludvine FLOIRAC (Responsable de restauration - Romainville), Corinne HUGONNET (Responsable service entretien restauration - Villetaneuse), Sabine MARTINEZ (Responsable du service enseignement - Villetaneuse), Aristide POATY (Responsable qualité - Aubervilliers), Jean-Baptiste TROUILLET (Responsable centre de loisirs - Aubervilliers), Lucrèce WAVOEKE (Cheffe du service restauration - Aubervilliers)

Les parents d'élèves : Nicoleta BARSAN (Tremblay-en-France), Jérôme PEZET (Tremblay-en-France)

Manger bio et local, c'est l'idéal !

Le Siresco a participé pour la première fois en 2021 à la campagne "Manger bio et local, c'est l'idéal" organisée du 17 au 26 septembre 2021 par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB). A travers les actions proposées, cette campagne visait à la promotion et à la sensibilisation des produits bio et locaux pour "créer plus d'emplois, protéger l'environnement et sa santé, et oeuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation". Depuis 15 ans, les agriculteurs-trices et acteurs de l'Agriculture Biologique se mobilisent pour aller à la rencontre des consommateurs et des citoyens et leur faire découvrir les produits bio locaux à travers des animations variées.





Vous mangez mes lentilles



Des affiches pour décorer les restaurants scolaires

Du 20 au 24 septembre 2021, les convives de nos écoles ont dégusté des aliments bio et locaux et découvert les visages des agriculteurs qui achalandent leurs assiettes, à travers 5 affiches d'agriculteurs mises à la disposition des restaurants scolaires par le Siresco. Chaque restaurant a également reçu l'affiche événement de la semaine réalisée par le GAB IDF (Groupement des Agriculteurs Bio d'Île-de-France).

Découvrez le visage des agriculteurs qui cultivent des légumes régulièrement pour les assiettes des enfants.

René Godeau - Céréaliériste et producteur de légumineuses à Étampes dans l'Essonne

Installés depuis 1984 sur la ferme familiale, René et sa femme ont converti leur exploitation en agriculture biologique en 2001. Le choix de la culture des légumes secs, plantes moins gourmandes en eau, s'est imposé de par la situation géographique de la ferme, qui se situe sur un plateau séchant entre deux vallées de la commune sans irrigation. Ils produisent de nombreuses légumineuses et céréales comme les lentilles vertes, les pois chiches, le blé ou l'orge par exemple.

Jean-François Gautier - Céréaliériste et producteur de légumineuses à Combs-la-Ville en Seine-et-Marne

Agriculteur depuis 1994, cinquième génération d'agriculteurs sur la ferme, Jean-François a entamé une transition vers l'agriculture biologique depuis 2009. Il fabrique son propre pain avec ses céréales et cultive pour la Coopérative Bio IDF des lentilles et des pommes de terre.



Vous mangez mes haricots rouges



Fabien Legendre - Céréaliériste et maraîcher à Aubray dans l'Essonne

Installé sur la ferme céréalière familiale, Fabien a toujours cherché à diversifier ses productions et à s'inscrire dans un réseau de distribution direct et local, en développant des cultures de qualité combinant polyculture et l'élevage. Il produit de nombreux fruits et légumes.

Florian Bordes - Céréaliériste à Saint-Cyr-sous-Dourdan dans l'Essonne

Jeune céréaliériste, Florian a fini sa conversion en 2020. La pomme de terre est une culture conduite de père en fils. Pour la 1ère fois cette année, il vous propose des pommes de terre Primeur. Cette production est conduite en terre sableuse.



Visite de la Bergerie nationale de Rambouillet

Depuis 2021, la Bergerie nationale de Rambouillet approvisionne les restaurants scolaires en yaourts et fromages blanc fermiers bio locaux. Ottman BEIROUK, fromager depuis 2014, travaille exclusivement avec le lait des 70 vaches du troupeau. Il fabrique des yaourts natures ou aromatisés, des fromages blancs et un pavé fromager, en utilisant un savoir-faire artisanal distingué au concours général agricole en 2016 de la médaille d'argent. Au mois de novembre 2021, cet artisan a accueilli une équipe du Siresco et une délégation de Coopérative bio d'Ile-de-France afin de présenter les techniques de fabrication qu'il utilise.



III.4 La part des produits locaux

Le Siresco dans le cadre de sa politique de développement durable et de son engagement pour une juste rémunération des agriculteurs élargit chaque année son approvisionnement local, en développant les partenariats à l'échelle de la région Ile-de-France, notamment avec la SCIC Coopérative Bio Ile-de-France.

En 2021, l'alimentation bio locale a représenté 1 143 877,64 euros, soit 7,84% du total des achats du Siresco. Cela comprend les légumes, légumineuses et produits laitiers achetés auprès de la Coopérative Bio Ile-de-France tout au long de l'année ainsi que tout le pain servi entre juin et décembre 2021 (qui a été labellisé IDF en juin).

En 2021, le volume d'achat de denrées bio et locales auprès de la Coopérative Bio Ile-de-France s'élève à 614 280 €, soit un peu plus du double de 2020 (293 393 €).



Définition de l'alimentation locale

Pour déterminer ce qu'est un "produit alimentaire local", nous nous sommes basés sur la définition donnée par le label Ecocert En Cuisine dans son référentiel, à savoir. Est défini comme "local" un produit issu de la Région francilienne ou d'une région limitrophe à l'Ile-de-France, au sens des « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1er janvier 2016. Ainsi, cela correspond aux départements, hors Ile-de-France, suivants : Somme, Aisne, Oise, Ardennes, Marne, Aube, Haute-Marne, Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Nièvre, Loiret, Cher, Loir-et-Cher, Indre, Indre-et-Loire, Eure-et-Loir, Eure et Seine-Maritime.

III.5 Développer l'approvisionnement de qualité

Les équipes du Siresco travaillent chaque année pour améliorer les cahiers des charges de nos marchés publics en y intégrant des critères environnementaux afin de pouvoir proposer toujours plus de produits de qualité et durables à nos convives.

Engagés pour des melons IGP du Haut-Poitou pour la saison 2021

Dans le cadre de notre démarche de sélection d'aliments de qualité, une convention tripartite a été signée le Siresco et le producteur de melon Indication Géographique Protégée (IGP) du Haut-Poitou du Prieuré de la Dive. Ce contrat permet l'évolution de nos pratiques d'achats, et permet de s'engager avec les agriculteurs pour leur garantir un volume d'achat. En l'occurrence le Siresco s'est engagé pour 13 600 melons. Les enfants ont dégusté du melon du Haut-Poitou IGP une fois par semaine aux mois de juillet et août 2021 (5 600 melons) et deux fois pendant le mois de septembre 2021 (8 000 melons).

Le mercredi 30 juin 2021, une équipe du Siresco accompagnée par Michel NUNG, vice-président, délégué à la qualité, à la diversité alimentaire et au plaisir à table sont allés à la rencontre du producteur dans ses champs.

« L'idée que des enfants des écoles de la région parisienne dégustent mes melons, me plaît beaucoup, cela donne du sens à mon travail. C'est aussi une filière courte pour approvisionner en melons la région Île-de-France. » Julien Godet, agriculteur du Prieuré de la Dive.

Agriculteur à Cizay-la-Madeleine, dans le département du Maine-et-Loire, Julien Godet a repris le domaine du Prieuré de la Dive en 2008. Répartis sur 120 hectares, il cultive des fruits et des légumes comme le melon, la fraise, le concombre, la courgette et depuis peu la pastèque. Le melon représente 90% de sa production avec une diversification progressive de culture de pastèques. Planté en pleine terre, le melon est récolté à la main à partir de début juillet jusqu'à fin septembre. Toute son exploitation est labellisée Haute Valeur Environnementale (HVE), 70% des parcelles sont Indication Géographique Protégée (IGP). Il cultive aussi 22 hectares de melon Bio et également quelques champs "zéro résidus pesticides".



Julien Godet plante en moyenne 900 000 plants de melons par an. Il a un rendement d'environ 20 tonnes par hectare en moyenne, avec un poids moyen d'un kilo par melon, soit 200 000 melons par hectare.

Cette visite a été un lieu d'échanges et de partages entre le producteur et le Siresco sur les méthodes de culture, de la semence à la récolte mais aussi les engagements pris par l'agriculteur pour travailler la terre et les fruits de qualité dans le cadre d'une agriculture durable.

Lors de la visite, l'équipe du Siresco a pu suivre la culture du melon de la graine à la récolte. Julien Godet fait lui-même ses semis de plants de melons dans une serre, puis plante progressivement les plants dans ses champs pour étaler la récolte de juillet à fin septembre. Nous avons visité une parcelle de 10 hectares plantée le vendredi 25 juin dont les melons arriveront à maturité en septembre, et d'autres champs avec des melons prêts à être récoltés, plantés en avril/mai.

Julien Godet est très favorable au contrat tripartite, même si les 13 900 melons pour les 19 villes adhérentes du Siresco ne représentent qu'une petite partie de sa récolte, c'est selon lui une bonne démarche qui permet d'avoir un minimum d'achat garanti, dans un marché du melon qui est très fluctuant selon la météo.

Un melon sous signe de qualité

L'Indication Géographique Protégée (IGP) du melon Haut-Poitou a été initiée en 1992 par les agriculteurs de la région. L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), un établissement public en charge du dispositif français des signes officiels de la qualité et de l'origine (Bio, AOP/AOC, IGP, STG, Label rouge) attribue la mention IGP Haut-Poitou en 1998. Aujourd'hui, 14 producteurs sont regroupés sur l'IGP Melon Haut-Poitou, ce qui représente 1 800 hectares, soit 15% de la production française.



Découverte de la pastèque bio Française

Julien Godet a commencé il y a deux ans à cultiver la pastèque, et a fait des expériences pour trouver le bon compromis entre le goût et le rendement. La première année, la difficulté a consisté à trouver les indicateurs de la maturité de la pastèque et à sélectionner les variétés les plus adaptées au climat du Haut-Poitou. La qualité de la pastèque est au rendez-vous et cette année il a planté 10 variétés sur 12 hectares.

Cette visite a permis au Siresco de découvrir la culture de la pastèque en France et de prévoir au menu du jeudi 16 septembre 2021 de la pastèque bio cultivée par Julien Godet.



Développer une filière de boeuf bio à l'équilibre en proximité

Le 12 février 2021, une délégation du Siresco, Frédéric SOUCHET, directeur général des services, accompagnés par Michel NUNG, élu à Fosses et vice-président délégué à la qualité, à la diversité alimentaire et au plaisir à table et Majide AMMAD, élu à Villetaneuse et vice-président à la communication et à la relation avec les villes, ont visité la boucherie LUCIEN, titulaire actuel du marché de viandes bovines. Xavier LUCIEN est le directeur général de l'entreprise familiale, héritière d'une tradition d'artisan-boucher, il approvisionne le Siresco en viande de boeuf et en charcuterie. Lors de la rencontre, l'équipe du Siresco a abordé son souhait de développer une filière de viande bio de proximité, le boucher a proposé d'acheter des boeufs sur pieds qui permettent de valoriser les parties "avant" et "arrière" de l'animal, autrement dit du "boeuf à l'équilibre". Les morceaux "avant" de la bête permettent la réalisation de préparations type sautés et les morceaux "arrière" des émincés de viande. Les enfants des deux cuisines du Siresco, ont donc découvert en alternance une recette de sauté et une recette d'émincé, de ce "boeuf bio à l'équilibre" pour la première fois les 11 et 21 octobre 2021. Les bovins sont élevés dans des fermes bio, les bêtes sont achetées par la coopérative Cévinor, puis découpées par Agriviande.

Les veaux de la ferme de Nelly et Jean-François DELATTRE

Les vaches de Nelly et Jean-François ne reçoivent aucun produit ni médicament autres que des antibiotiques quand elles en ont vraiment besoin. Les veaux se nourrissent dans des prairies différentes de celle des vaches pour éviter d'attraper des parasites trop invasifs car leur système immunitaire n'est pas encore terminé. En les nourrissant ainsi, les veaux se construisent une défense immunitaire de façon naturelle. Les vaches sont nourries principalement de foin et d'herbes produits sur place, avec des céréales en complément. L'herbe des prairies et le foin varient en fonction des saisons et des conditions météorologiques. Le foin est séché sur place à l'air libre ou bien à la presse. L'alternance entre culture de céréales et légumineuses et l'utilisation de fientes de poules comme engrais, sont des méthodes naturelles afin d'éviter l'épuisement de leur terre. Avec le lait, Nelly réalise du beurre, des fromages, des fromages blancs et des faisselles. La traite des vaches à lieu deux fois par jour durant 15 minutes. La ferme est équipée d'une salle de traite rénovée il y a 2 ans, et d'un système de nourriture pendant la traite pour détendre et occuper les vaches. Le lait des vaches est produit grâce à l'ocytocine de ces dernières, activée lors d'une succion des pies. Un système est prévu et intégré afin d'éviter la surtraite et d'abîmer le sphincter des mamelles.

Visite de La rosée des champs dans les Pays de Loire

La Rosée des Champs, créée en 1981, est une coopérative agricole spécialisée dans la restauration collective. Elle dispose de deux ateliers, l'un dans la région des Pays de la Loire, l'autre en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, avec en tout 650 hectares de production, et une variété de plus de 40 légumes différents produits en conventionnel, en bio et en HVE. En collaboration avec le Siresco depuis de nombreuses années, La rosée des champs est engagée dans une démarche responsable, développe des cultures en Bio et en HVE (Haute Valeur Environnementale). Le 1er juillet 2021, une délégation du Siresco a visité la coopérative. Lors de la rencontre Sébastien BREAU, maraîcher et président de la coopérative a expliqué que les agriculteurs adhérents de La rosée des champs, mettaient en commun toute leur production afin de garantir la sécurité de leurs productions lors de problèmes tels que la Covid-19 et les variations météorologiques.



Lors de la visite, le Siresco a également découvert l'exploitation familiale à Villebernier de Sébastien BREAU et Julien BUFFARD, près de Saumur (49). On y cultive sur 100 hectares de nombreuses variétés de légumes : pommes de terre, poireaux, betteraves, carottes, radis, concombres, salades (scaroles, batavias, laitues, multi feuilles, jeunes pousses...). La coopérative agricole dispose de plusieurs dispositifs d'engagement qualité durable tel qu'une station d'épuration des eaux sur leur site de production, de panneaux photovoltaïque de 2 200 m² mais aussi d'un système de mécanisation, sur leur site de production de Doué-la-Fontaine (49), qui permet la méthanisation de 10 500 tonnes de déchets par an, qui sont ensuite transformés en digestat (fertilisant, amendement pour les terres), énergie thermique (cuisson et le séchage des légumes, lavage des caisses et pallox) et énergie électrique.

Rencontre avec le fournisseur de fruits bio à Vert-Saint-Denis en Seine et Marne

Le 3 février 2021, les équipes du Siresco avec Michel NUNG, vice-président, délégué à la qualité, à la diversité alimentaire et au plaisir à table, sont allés à la rencontre du fournisseur de fruits Bio à Vert-Saint-Denis en Seine et Marne. Au programme cet audit : visite des locaux, présentation de la société, explication de leur démarche qualité avec notamment la traçabilité mise en place et le travail réalisé auprès de leurs agriculteurs/producteurs partenaires. Le fournisseur a établi des partenariats de longue durée avec ses producteurs et développe ses approvisionnements français et locaux.

Parmi les producteurs engagés, la famille TEULET exploite 200 ha de vergers Bio sur les terres du Limousin (Dordogne et Haute-Vienne), un terroir reconnu pour sa qualité et les qualités gustatives de ses produits agricoles. Cette famille d'arboriculteurs cultive notamment des pommes de diverses variétés : pommes Bio Golden Delicious AOP Limousin, Granny Smith... Les enfants ont l'occasion de déguster régulièrement des pommes Bio de ce producteur, comme ce fut le cas le 21 janvier et le 5 février 2021.

Nouveau marché de poisson frais en 2021

Le Siresco a souhaité favoriser le poisson frais, un marché dédié a été préparé en 2020 et attribué en 2021 à l'entreprise Sysco. Tous les poissons frais proposés sont transformés en France à Lorient et Boulogne-sur-Mer.

Plusieurs variétés de poisson frais ont été demandées au marché : filet de lieu noir, lieu jaune, tacaud, julienne, sabre, merlu, limande sole, cabillaud, truite et pavé de saumon.

Certaines variétés sont issues d'une filière certifiée Aquaculture Responsable :

- Global GAP : Filet de saumon
- MSC : Filet de lieu, Filet de cabillaud

III.6 Les chiffres de la qualité des denrées

En 2021, le Siresco a poursuivi la mise en place d'indicateurs sur la qualité des aliments.

Origine de nos viandes

Le Siresco a progressé sur la maîtrise de l'origine de la viande bovine qui est en 2021 à 95% française, grâce à un critère « né, élevé, abattu et transformé dans le même pays » intégré dans le marché de viande fraîche effectif depuis 2020 (les 5% de viandes provenant d'autres pays proviennent d'Allemagne, Pays-Bas et Pologne).

Les viandes de volailles sont 100% d'origine française en 2021, tout comme en 2020, dont 10% de volaille Bio, 58% de label rouge, 11% Bleu Blanc Coeur.

Composition des menus

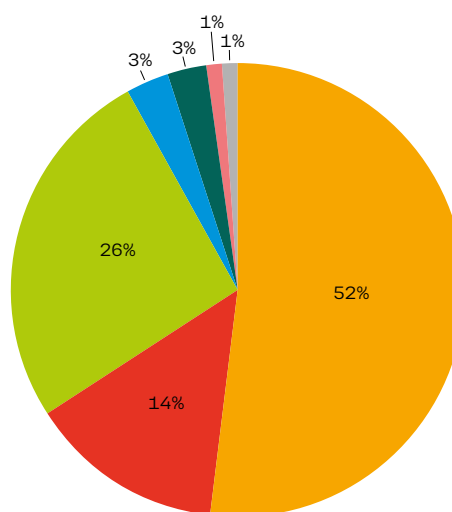
Les recettes des hors-d'œuvre sont principalement réalisées avec des aliments bruts et assaisonnées avec des vinaigrettes réalisées par les cuisiniers du Siresco. Un grand nombre d'entrées sont réalisées avec des légumes bio locaux.

65% de recettes réalisées par nos cuisiniers pour le plat principal

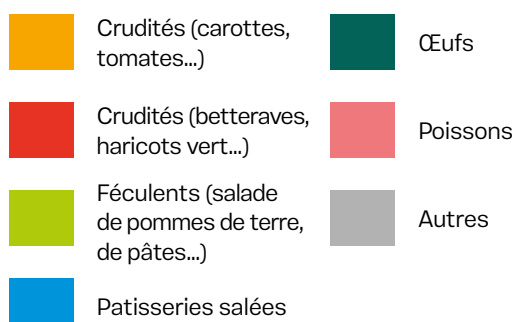
Définition des recettes « maisons » : recettes préparées par nos cuisiniers : recettes réalisées à partir d'aliments frais ou surgelés (viande crue, poisson, céréales, légumes surgelés) valorisés par les cuisiniers.

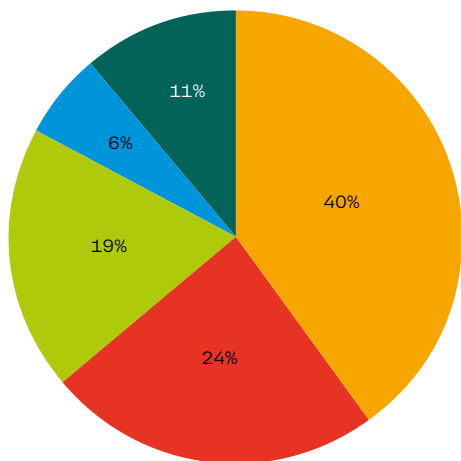
De nombreux fromages et laitages sont labellisés, tous les yaourts natures sont bio, le comté AOP, la tomme des Pyrénées est IGP.

Les desserts sont à 65% composés de fruits (cuits et crus) et les pâtisseries représentent 17%.

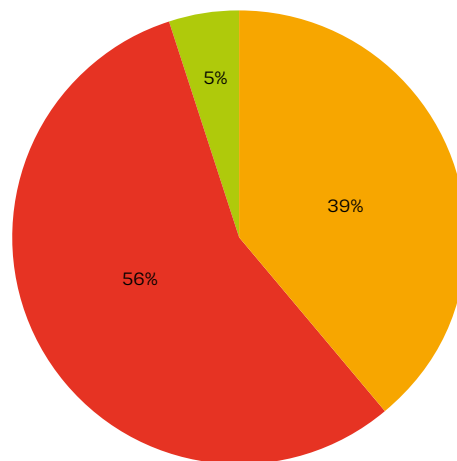


Hors d'œuvres

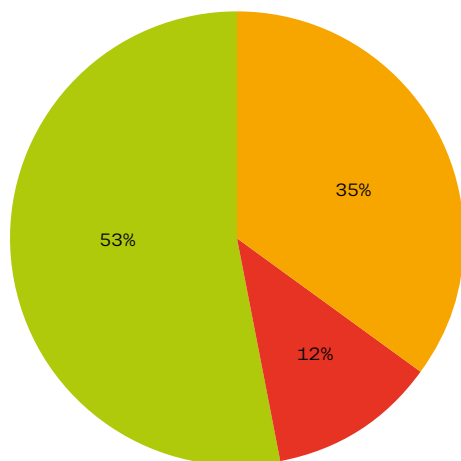




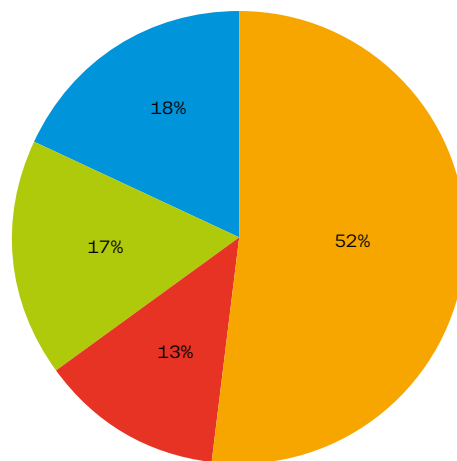
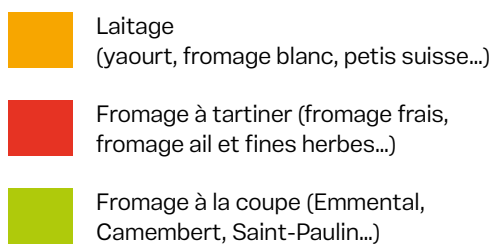
Plats principaux



Garnitures



Fromages et laitages



Desserts



Analyse des changements de menus 2021

Les changements de menus sont liés à des incidents de différentes natures. Le nombre de changements de menus a été en hausse par rapport à l'année 2020 avec 43 changements contre 31 changements en 2021. La majorité des changements sont dus à des problèmes d'approvisionnement auprès de nos fournisseurs en raison

du contexte sanitaire. De plus, des changements ont dû être réalisés notamment en raison des mauvaises conditions climatiques. En effet, la période de récolte de certains fruits / légumes / légumineuses a été écourtée par rapport aux années précédentes, la qualité organoleptique de certaines denrées n'était pas optimale.

Types de changements pour 2021	Nombre	Pourcentage
Problème de production (panne matériel...)	1	2,3%
Problème d'approvisionnement	20	46,5%
Rupture de stock fournisseur	4	9,3%
Problème de qualité de produit (organoleptique, DLC...)	2	4,7%
Conditions climatiques / récoltes	7	16,2%
Changements de menus en raison de grèves	2	4,7%
Utilisation des stocks pour éviter le gaspillage alimentaire	5	11,6%
Erreur de commande	2	4,7%
Total	43	100%

III.7 Donation aux associations caritatives via Excellents excédents

La restauration collective est génératrice de moins de perte et de gaspillage que la restauration commerciale, cependant il demeure une part incompressible de restes d'aliments dus à l'imprécision des prévisions d'effectifs. Pour éviter que des plats avec une date limite de consommation courte, qui ne sont plus valorisables dans les menus des convives du Siresco, finissent à la poubelle, un partenariat a été noué avec la structure issue de l'économie sociale et solidaire « Excellents Excédents ! » depuis 2018.

Ainsi d'avril à décembre 2018, ce sont plus de 14 000 portions (entrées, plat principal, accompagnement ou desserts) qui ont été distribuées par cet intermédiaire à des associations caritatives locales.

En 2019, ce sont plus de 60 000 portions qui ont été distribuées grâce aux collectes sur les cuisines d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny. Les donations pour le site d'Ivry-sur-Seine correspondent à 1,79 tonnes, soit 17 056 portions, et pour le site de Bobigny à 5,91 tonnes, soit 43 239 portions. L'année 2020 a été une année particulière, l'association « Excellents Excédents ! » a été fermée pendant le premier confinement avec la fermeture des écoles et la baisse d'activité des cuisines centrales, c'est la raison pour laquelle les volumes de dons ont baissé par rapport à 2019.

En 2021, au total ce sont près de 5,2 tonnes de denrées ont été données en 2021, soit près de 54 000 portions :

- Cuisine centrale de Bobigny à 1,99 tonnes denrées en 2021 (15 628 portions)
- Cuisine centrale d'Ivry-sur-Seine, 3,2 tonnes denrées en 2021 (38 278 portions)



Ensemble, alimentons la solidarité



III.8 Réduire le gaspillage alimentaire

**Engagement Mon Restau Responsable® n° 8 :
Animer un groupe de travail Siresco / villes contre
le gaspillage alimentaire pour mettre en place
une démarche partagée (accompagnement, gram-
mages, portions...).**

La réduction du gaspillage alimentaire s'inscrit dans la durée, c'est un enjeu essentiel et complexe, qui nécessite l'implication de tous les acteurs. Il avait été prévu de créer un groupe de travail avec toutes les villes, pour réaliser un diagnostic puis un plan d'action, de réaliser des pesées sur les entrées et les plats végétariens dans des sites pilotes dans les villes à partir de 2019 pour évaluer le gaspillage alimentaire et ajuster les recettes et les grammages, cela a été reporté en raison de la crise sanitaire. Cette démarche a été engagée à la fin de l'année 2021, le Siresco a initié une campagne de pesées pour lutter contre le gaspillage alimentaire avec la ville de La Courneuve. L'office Rosenberg, désigné comme site pilote, accueille ainsi depuis des pesées quotidiennes des restes alimentaires issus des repas des enfants.

Parallèlement, le Siresco a travaillé en 2021 avec les villes adhérentes qui ont développé leur propre projet de réduction de gaspillage alimentaire.

Bobigny et Romainville ont travaillé en partenariat avec l'association De mon assiette à votre planète et l'Établissement Public Territorial Est Ensemble, pour mener des campagnes de pesées et réaliser un état des lieux du gaspillage alimentaire. Le Siresco a participé aux différentes réunions du comité de pilotage pour suivre la démarche engagée dans les deux villes et les résultats observés.



8 novembre 2021, réunion de travail avec l'équipe du restaurant scolaire Rosenberg à La Courneuve



III.9 Valorisation des bio-déchets



Depuis 2018, le Siresco valorise les déchets alimentaires des cuisines de Bobigny et Ivry-sur-Seine. Le premier prestataire Moulinot a ainsi recyclé 100 tonnes de bio-déchets en 2019. Avec l'arrivée de la nouvelle cuisine de Choisy-le-Roi, un nouveau marché a été mis en place pour valoriser également les bio-déchets de la troisième cuisine à compter de janvier 2020 avec un nouveau prestataire Suez et dépendant de deux plateformes différentes de valorisation des déchets qui n'utilise pas la même méthodologie pour comptabiliser les déchets, ce qui ne permet pas l'analyse comparative entre les deux années.

En 2020, 45 tonnes de bio-déchets ont été collectés à Bobigny, 4 tonnes à Choisy-le-Roi et 89 tonnes à Ivry-sur-Seine, ce qui équivaut à un total de 138 tonnes.

En 2021, ce sont 61 tonnes qui ont été collectées à Bobigny, 16 tonnes à Choisy-le-Roi et 99 tonnes à Ivry-sur-Seine, ce qui équivaut à un total de 176 tonnes.

III.10 Engagé pour la transition pour des alternatives aux conditionnements en plastique

Engagement n°3 Mon Restau Responsable® pour 2019-2021 : Mettre en place un groupe de travail avec les villes adhérentes pour la sortie du plastique : étudier, expérimenter et choisir l'alternative au plastique la plus adéquate sur nos territoires.

Groupe de travail avec les villes adhérentes sur les contenants réemployables

Un groupe de travail composé de représentants des villes adhérentes s'est réuni le 25 mars 2021. L'objectif était de présenter le cadre réglementaire de la sortie du plastique et de présenter les actions mises en oeuvre par le Siresco en vue de gérer la transition vers des contenants réemployables dans les meilleures conditions et d'accompagner les offices dans cette dynamique. En 2021, le Siresco et la ville de Compans ont lancé une expérimentation quotidienne avec le conditionnement des plats chauds dans des contenants réemployables en inox sur la cuisine de Bobigny. Cette expérimentation venait compléter celles menées en 2020 à Arcueil et Ivry-sur-Seine.

Recolim : Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EGalim dans les cantines scolaires franciliennes

Le Siresco, le Syrec et le Sivuresc, trois cuisines intercommunales de restauration collective se sont associées en 2020 dans le groupe Recolim : Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EGalim dans les cantines scolaires franciliennes. L'enjeu du groupe de travail RECOLIM est d'expérimenter pour mettre en oeuvre la transition des contenants réemployables en verre ou en inox avant l'échéance de la loi EGalim en 2025.

En 2021, le groupe Recolim a engagé une étude d'impact environnemental sur le remplacement des conditionnements en plastique par des contenants en inox dont les conclusions ont été communiquées en milieu d'année. Le groupe a également travaillé sur des possibilités de thermoscellage pour la fermeture des plats en inox et en verre.

Le Syrec

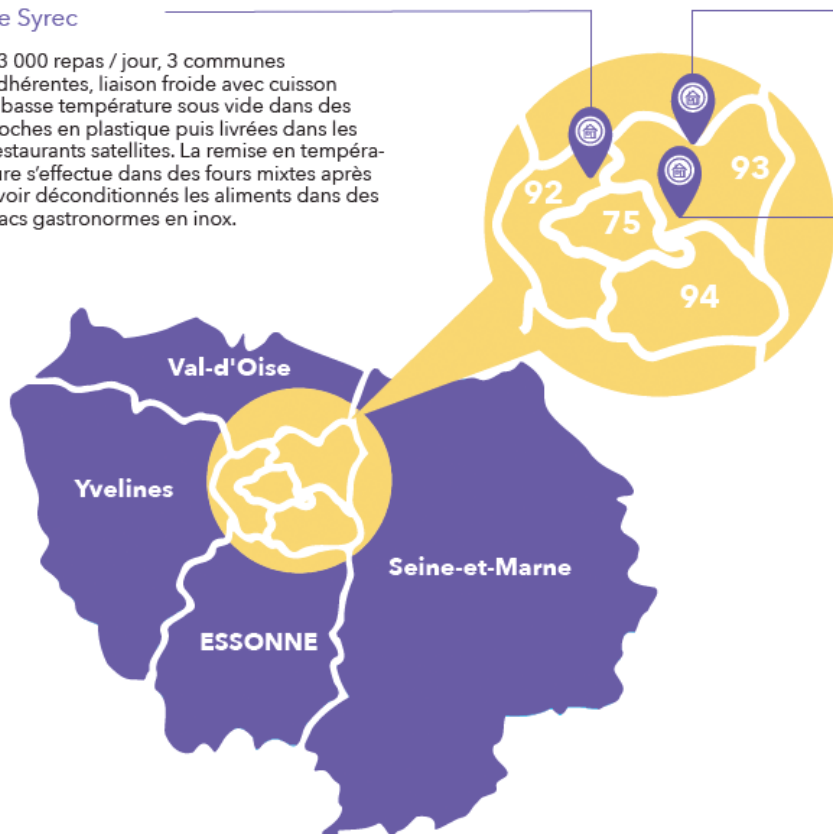
13 000 repas / jour, 3 communes adhérentes, liaison froide avec cuisson à basse température sous vide dans des poches en plastique puis livrées dans les restaurants satellites. La remise en température s'effectue dans des fours mixtes après avoir déconditionnés les aliments dans des bacs gastronomiques en inox.

Le Sivuresc

9 200 repas / jour, 2 communes adhérentes en liaison froide avec cuisson traditionnelle et conditionnement en barquettes polypropylène livrées dans les restaurants satellites et remises en température dans des fours.

Le Siresco

3 cuisines centrales pour 43 000 repas / jour, dont 19 communes adhérentes en liaison froide traditionnelle avec conditionnement en barquettes polypropylène livrées dans les restaurants satellites et remises en température dans des fours.



Résultats de l'étude d'impact environnemental engagé par le groupe de travail RECOLIM dans le cadre du passage au contenants réemployables en inox dans les cantines scolaires

Fin 2020, le groupe de travail RECOLIM* décide de missionner le cabinet d'expertise Bleu Safran pour mener une étude comparative d'impact environnemental, entre contenants plastiques et contenants réemployables en inox. Cette étude donne des orientations pour appréhender les impacts environnementaux de la transition vers des contenants réemployables dans le cadre de la loi EGalim, qui interdit des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en plastique à échéance de janvier 2025. Elle contribue à la réflexion à mener autour de la transformation des process et usages dans la restauration scolaire.

Bien que cette étude n'ait pas fait l'objet d'une revue critique au sens des normes ISO 14040 : 2006 et 14044 : 2006, les membres du groupe de travail RECOLIM partagent les enseignements principaux, tout comme cela avait été fait pour les expérimentations, dans le but de permettre à l'ensemble des acteurs publics d'avancer sur cette problématique.

Les modalités de l'étude d'impact environnemental :

Bleu safran s'est appuyé sur les équipes impliquées au sein du groupe RECOLIM pour définir un cas d'usage à analyser (cuisses de poulet et haricots verts) selon le mode de cuisson utilisé sur les trois cuisines centrales. Le cabinet expert a recueilli auprès des techniciens, les modalités organisationnelles actuelles et celles projetées pour établir une évaluation la plus fine possible.

Les principales étapes de la chaîne de restauration (conditionnement, transport, lavage...) ont été analysées au travers de quatre indicateurs :



Contribution au changement climatique

Le potentiel de réchauffement les différents gaz est exprimé en kilogrammes d'équivalent dioxyde de carbone.



Épuisement des ressources énergétiques

Notre planète contient une quantité limitée de ressources non renouvelables. Leur extraction conduit à une baisse de leur disponibilité pour les générations futures. L'unité commune pour cet indicateur est le mégajoules.



Épuisement des ressources minérales

Notre planète contient une quantité limitée de minerais permettant la production de métaux. Leur extraction conduit à une baisse de leur disponibilité pour les générations futures. L'unité commune, permettant de prendre en compte leur rareté relative est le kilogramme d'antimoine.



Consommation nette d'eau

Cet indicateur de flux rend compte des quantités d'eau, prélevées et non restituées en milieu aquatique après usage. L'unité commune est le litre.

Pour chacun des indicateurs, les paramètres clés ont été pris en compte :

- Fabrication des contenants
- Fabrication cagette, socle rouleau
- Capacité des contenants
- Allotissement, livraison
- Lavage
- Transport si lavage externalisé
- Fin de vie des contenants

Les étapes de cuisson, refroidissement, stockage et remise en température sur les restaurants satellites n'ont pas été étudiées.

Un bac en inox plus écologique qu'une barquette en plastique

L'étude montre que l'utilisation de contenants en inox à majoritairement moins d'impact sur les indicateurs : contribution au changement climatique, épuisement des ressources énergétiques et consommation nette d'eau, malgré l'impact important des contenants en inox relatif au transport : poids moyen des repas à transporter plus élevé, nécessité de réorganiser les tournées pour assurer la reprise des contenants sales sur les restaurants satellites.

Le bilan global est en défaveur des barquettes en polypropylène, principalement car la fabrication et la gestion en fin de vie liée à l'usage unique des barquettes et de leurs films contribuent très fortement aux émissions de gaz à effet de serre. De la même façon, la consommation nette d'eau fait apparaître également un bilan en faveur du lavage des contenants en inox par rapport au volume de déchets que génère le plastique. Toutefois, l'ADEME recommande de prendre des précautions lors des interprétations liées à cet indicateur en raison de problèmes sur la méthode de classification, de caractérisation et sur les jeux de données d'inventaires.

La solution en contenants inox est cependant beaucoup plus impactante que les barquettes en polypropylène sur le critère « épuisement des ressources minérales » en raison des métaux utilisés lors de la fabrication des contenants.

* Programme de REemploi des COntenants alimentaires pour anticiper la loi EGaLIM



Première phase du projet Recolim

Dès 2019, le Siresco, le Sivuresc et le Syrec ainsi que la startup Uzaje ont entamé des travaux de recherche et d'expérimentation en créant le groupe de travail Recolim. Une première phase d'expérimentations a été menée au cours des années 2019-2020 afin d'identifier et de tester les pistes possibles pour le développement de contenants alimentaires sans plastique.

La première phase d'expérimentations a montré que, pour les grandes cuisines centrales, l'inox et le verre sont des solutions possibles valorisant les préparations. Les expérimentations réalisées en 2019-2020 avec les contenants réemployables en inox et en verre sont détaillées techniquement dans un dossier technique complet paru en novembre 2020. Les problématiques rencontrées et les solutions envisagées sont présentées pour deux types de cuisson : cuisson traditionnelle (Siresco et Sivuresc) et cuisson sous vide par immersion (Syrec).

Pour la réalisation de cette étude, le cabinet Bleu Safran s'est appuyé pour son travail d'évaluation sur de nombreuses sources, dont : données techniques de contenants et d'emballages de livraison utilisés en restauration scolaire, données techniques d'Uzaje concernant le lavage, base de données ecoinvent 3.5, IndustryData de PlasticsEurope disponible dans Simapro (selon éco-profil de 2014), Guide méthodologique de l'information GES des prestations de transport (version de septembre 2018, Ministère de la Transition écologique), données ADEME (ITOM) et SNCU.

Accompagner les villes dans leurs expérimentations et leurs projets

Lors du webinaire du 25 mars 2021, le Siresco a présenté aux responsables de restauration des villes adhérentes l'état d'avancement des travaux de recherche et développement, et d'expérimentations. Le Siresco a proposé d'accompagner techniquement les villes adhérentes qui veulent expérimenter la remise en température en contenant inox sur un restaurant. En partenariat avec la ville d'Ivry-sur-Seine et l'association Uzaje, le Siresco a également organisé durant 6 semaines, une expérimentation des contenants réemployables en verre, dans le cadre du portage à domicile pour les personnes âgées.

Des cobots pour résoudre un problème de poids

Un des principaux freins à la transition vers des contenants réemployables, c'est le poids des contenants en verre et inox. Le volume important de plats préparés dans les cuisines centrales du Siresco, nécessite de trouver des solutions pour ne pas dégrader les conditions de travail des agents. Des tests avec des outils d'aide à la manutention et au conditionnement avec l'entreprise Happymanut, spécialiste de l'ergonomie, ont commencé dans le cadre du groupe Recolim en 2020. Un deuxième essai de cobotisation a été organisé les 28 et 29 janvier 2021 au Syrec. Lors de cet essai, l'entreprise Happymanut a validé le bon fonctionnement du dépilage et de l'empilage en optimisant la cadence des bacs transportés puisque le cobot est en capacité de pouvoir récupérer 3 bacs en même temps. Une nouvelle étape de cobotisation a également été testée : le port puis l'empilage des cagettes de transports. En revanche la pose du couvercle n'est pas convaincante et une nouvelle solution devra être trouvée pour assurer cette opération. Ces premiers tests sont très positifs et concluants, l'entreprise HappyManut poursuit ses recherches en développement.



Expérimentations techniques dans les villes adhérentes en 2021

Le Siresco propose dans le cadre de cette expérimentation, d'accompagner les villes adhérentes qui veulent expérimenter la remise en température en contenant inox et verre sur un restaurant sur une période de deux semaines. La direction qualité, nutrition et santé organise avec les responsables restauration des villes ces expérimentations afin de vérifier la faisabilité technique de la mise en place des contenants réemployables au regard des moyens humains et technique de chaque commune.

Pour l'année 2021, 4 expérimentations se sont tenues :

- Aubervilliers : du 31 mai au 11 juin 2021
à l'école maternelle Saint-Just
- Tremblay-en-France : du 14 juin au 25 juin 2021
à l'école maternelle Casanova
- Choisy-le-Roi : du 8 novembre au 19 novembre 2021,
école maternelle Eugénie Cotton
- Mitry-Mory : du 29 novembre au 10 novembre 2021,
école élémentaire Jean Moulin

Quelles perspectives ?

Quels que soient les procédés de fabrication des cuisines centrales, cette transition s'inscrit dans le cadre de l'émergence de nouveaux enjeux de santé publique. L'ensemble des résultats permet une aide à la décision éclairée sur ces sujets complexes entraînant des conséquences organisationnelles, humaines et financières très importantes sur les acteurs de la restauration collective scolaire. L'étude permet d'identifier des points d'amélioration possibles en matière de contenants réemployables : plus résistants, plus ergonomiques, moins lourds... Les industriels et fournisseurs ont également un rôle à part entière dans cette transition en proposant des produits et services adaptés au réemploi. En effet, des actions de Recherche et Développement doivent être menées : emballages, contenants, logistique, dressage, fermeture et automatisation. Autant d'aspects qui justifient la création d'un groupement de commande, initié par plusieurs grandes villes et SIVU de France afin de stimuler l'innovation du côté des industriels.

Rescosafe : une étude scientifique des matériaux pour conditionner les repas

Le Siresco s'inscrit dans cette démarche scientifique pour analyser les impacts et interactions entre les matériaux et les aliments lors du conditionnement et de la réchauffe des repas des enfants.

Une expertise scientifique

En mai 2021, le Siresco s'est associé au projet RESCOSAFE en partenariat avec la Fondation Université Bordeaux, pour 3 ans, et participe aux financements et aux recherches sur les matériaux des conditionnements alimentaires. Les scientifiques sont également un appui pour éclairer les élus, les professionnels de la restauration et les parents d'élèves, en participant à des conférences, telle que celle organisée le 3 mai 2021 sur : "Les alternatives aux conditionnements en plastique en restauration scolaire".

Frédéric SOUCHET, Directeur Général des Services : "Cette convention va permettre au Siresco d'obtenir un appui du monde scientifique sur la question des perturbateurs endocriniens et d'identifier les meilleurs matériaux pour le conditionnement des repas afin de sécuriser les impacts sur la santé des enfants."

2 axes majeurs de travail sont en cours :

- La chimie des matériaux avec les contenants en inox et en verre (analyse des interactions)
- L'étude en chimie sur les barquettes biosourcées (analyse des interactions)

Les études, débutées en mai 2021, permettront au Siresco de s'orienter dans ses décisions futures.





Projet RESCOSAFE: restauration collective, santé et alimentation durable

Initié fin 2019, le projet RESCOSAFE a pour objectif de répondre aux risques associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration. Cette démarche est renforcée par le vote en octobre 2018 de la loi EGalim qui interdit les conditionnements plastiques dans la restauration scolaire pour la cuisson, la réchauffe et le service à table à compter de 2025.

Les deux principaux objectifs du projet sont :

- Encourager les recherches locales sur les thématiques de restauration collective, santé et alimentation durable
- Favoriser les collaborations entre les acteurs scientifiques et techniques bordelais et les établissements publics de restauration collective dont les besoins en termes de connaissances scientifiques et techniques ne cessent de croître.

Le projet s'articule en deux étapes principales, l'une se déroulant de l'automne 2019 à l'été 2020 ayant pour objectif la mise en place d'un comité de pilotage puis la seconde entre l'automne 2020 et l'été 2024.

Suite à la 1^{ère} phase du projet, le comité de pilotage a orienté les premières recherches sur 3 domaines

- Chimie des matériaux - pour réaliser une étude de l'impact du vieillissement sur les phénomènes de migration de matériaux biosourcés vers les aliments au sein du LCPO
- Epidémiologie - pour réaliser une étude sur les contaminants alimentaires durant la grossesse et les problèmes de comportement et de développement de l'enfant entre 3 et 8 ans
- Ergonomie - pour réaliser une étude sur l'impact de la nouvelle réglementation relative à la restauration collective au niveau de l'organisation du travail et des conditions d'exercice de l'activité professionnelle

La deuxième phase, qui doit se poursuivre jusqu'à l'été 2024 consistera pour le comité de pilotage

- Établir la liste des objets de recherches dont il s'agira de démarrer l'étude en priorité
- Lancer des appels à projets interdisciplinaires auprès de la communauté scientifique bordelaise et sélectionner les meilleures propositions
- Mesurer régulièrement l'avancement des propositions retenues grâce à des points d'étape

Le projet a plusieurs ambitions :

- Proposer un nouveau cadrage des risques associés à l'alimentation et notamment en restauration collective dans une démarche interdisciplinaire : chimie des matériaux, épidémiologie, santé au travail, sciences sociales et politiques, ingénierie agroalimentaire
- Accompagner les recherches sur les conditionnements alimentaires
- Produire de nouvelles connaissances sur la construction des politiques publiques alimentaires, sur la gouvernance alimentaire en général et sur la régularisation du secteur de la restauration collective en particulier
- Favoriser la montée en compétence/connaissances et en technicité d'un secteur de service public en institutionnalisant une veille scientifique sur le thème de la restauration collective.





IV. Les principaux événements de l'année 2021

Les 3 principaux axes de la mandature 2020/2026 sont de :

- Renforcer le principe d'intercommunalité et de la coopération avec les villes
- Adapter les cuisines centrales à une restauration durable de proximité
- Répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique

Pour ce faire, une charte d'engagements 2020/2026 a été adoptée par toutes les villes adhérentes afin d'avoir une démarche globale cohérente sur le périmètre qui couvre 500 000 habitants répartis dans 5 départements. Des animations pédagogiques en direction des enfants ont été menées pour associer ces futurs jeunes citoyens aux enjeux environnementaux, au gâchis alimentaire et à une alimentation saine et équilibrée.

IV.1 Définition des ambitions du mandat 2020-2026

Le président et les vice-président-e-s ont dès le début du mandat souhaité prendre des engagements concrets, qui ont été validés le 17 mai 2021 par les élus délégués du Comité syndical, dans le but de poursuivre les engagements pour une restauration sociale, durable et responsable, en décidant de trois principaux axes pour le mandat et en travaillant à la feuille de route détaillée.

Les 3 principaux axes du mandat 2020-2026

1. Renforcer le principe de l'intercommunalité et de la coopération avec les villes
2. Adapter les cuisines centrales pour une restauration durable de proximité
3. Répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique (contenants réemployables, réduction des aliments ultra-transformés, approvisionnements bio, labellisés de proximité...)

Charte d'engagements – Siresco - 2020-2026

Préambule

Le SIRESCO, syndicat intercommunal pour la restauration collective, est un établissement public de coopération intercommunale, syndicat intercommunal à vocation unique, créé en 1993. Les 19 communes adhérentes du SIRESCO ont fait le choix d'une mutualisation librement consentie sur une compétence très spécifique et technique, la restauration sociale collective. Ce périmètre de 500 000 habitants s'étend sur un territoire vaste et hétérogène s'étalant du centre de la Seine-et-Marne à l'Oise en passant par le Val d'Oise, le Val de Marne et la Seine Saint-Denis, couvrant des villes urbaines et des villages ruraux avec une volonté politique commune de garantir un service public local de qualité et d'en garder la gouvernance. Les villes membres du Siresco ont fait le choix du service public, il est donc très important de le réaffirmer et de souligner que l'établissement public de coopération intercommunale n'est pas un prestataire de services. C'est un outil à vocation publique qui permet aux villes membres de proposer une politique tarifaire sociale pour un repas de qualité via le concept de coopération et de mutualisation entre les villes membres. Le Siresco est géré selon les règles de la fonction publique territoriale, et est constitué majoritairement d'emplois statutaires pour préserver des compétences métier importantes.

L'alimentation est au coeur des préoccupations majeures des habitants et du débat sociétal. Les citoyens sont en demande d'une alimentation locale, durable et de qualité, c'est un sujet qui a été particulièrement au coeur des débats et des engagements des dernières élections municipales. La restauration collective est enfin devenue un enjeu sociétal majeur, et le service public a un rôle important à jouer pour contribuer à une restauration sociale durable de qualité. Il est impératif aujourd'hui de répondre aux enjeux essentiels de santé publique et de développement durable, collectivement.

C'est pourquoi, les choix politiques sont importants, nous voulons tous le meilleur pour nos enfants et séniors et nous devons nous donner les moyens humains, techniques et financiers pour répondre à ces enjeux. Il y a une réelle volonté des villes adhérentes du Siresco de construire un projet commun, solidaire, avec une restauration au coeur des engagements municipaux.

Le service du repas permet aux villes d'élaborer leur politique sociale pour les familles sur un élément essentiel de la pause méridienne. La réussite de ce temps de restauration est une compétence partagée, avec la dimension du repas dont le coût de 3,70 euros par repas représente 30% du coût final supporté par les communes, qui représente en moyenne 10 à 13 euros par enfant et par jour.

En 2020, la pandémie de la Covid a remis au coeur des débats des questions essentielles, la solidarité, l'autonomie alimentaire et industrielle de notre pays, mais également le rôle social des collectivités territoriales avec l'importance des services publics tels que le portage à domicile des repas pour les plus fragiles et le service minimum d'accueil de repas pour les enfants des soignants pendant le premier confinement. Parallèlement, le Siresco a su fournir des colis alimentaires sur certains territoires demandeurs pour les plus nécessiteux en cette période sensible.

Ainsi, en raison de ce contexte particulier et inédit, l'ensemble des villes membres ont pris des engagements et souhaitent s'investir davantage dans la gouvernance du Siresco. Le Bureau syndical est ainsi composé d'un Maire qui le préside, et a été élargi à 9 vice-présidents. C'est la 1^{ère} fois qu'un maire préside le syndicat, l'objectif étant de porter des projets avec des enjeux stratégiques importants pour l'avenir de notre syndicat avec les vices-président-e-s et l'ensemble des élu-e-s du Comité syndical.

Un établissement public au coeur des enjeux de restauration.

Le Siresco a été précurseur et moteur au niveau régional sur les questions de la restauration collective, en créant les Rencontres de la Restauration Collective en 2010. A l'occasion de ces séminaires, élus, techniciens territoriaux, chercheurs, institutions sont associés à une réflexion commune sur un thème d'actualité. Il y a eu en 2010 « De la terre à l'assiette », puis en 2011 « Service public : l'assiette en commun », ensuite en 2013 « Manger en santé, le bien-être dans l'assiette » et enfin en 2018 « L'assiette de demain ».

Le Siresco est l'un des 4 établissements pilotes de la démarche Mon Restau Responsable® initiée par Restau'co et la Fondation pour la nature et l'homme, la première séance participative de garantie du Siresco s'est tenue en juillet 2015. Ce qui a intéressé le Siresco dès le début avec la démarche Mon Restau Responsable®, c'est qu'elle propose une méthode de progression adaptée aux besoins de chaque cuisine, et permet à chaque acteur d'évoluer selon son rythme, en prenant des engagements réalistes. Deux villes adhérentes, Arcueil et La Courneuve sont également entrées dans la démarche en 2019. Les premiers engagements 2015-2017, ont permis notamment de développer l'achat du poulet Label Rouge, d'introduire dans la variété des plats des recettes avec des protéines végétales. La seconde séance participative de garantie en octobre 2017, a permis pour la période de 2017-2019 notamment de réaliser une évaluation de la satisfaction des convives, de faire un travail de fond sur les nouveaux marchés alimentaires pour augmenter la part d'alimentation biologique, de mettre en place un partenariat pour la récupération des denrées non consommées pour valoriser les excédents alimentaires.

Les engagements 2019-2021 en cours, ont déjà permis de :

- Développer une offre de formation en direction des agents du syndicat et des villes adhérentes : mise en valeur des plats, accompagnement des convives.
- Mieux communiquer sur l'origine, la qualité des aliments et la composition des plats.
- Mettre en place un groupe de travail avec les villes adhérentes pour la sortie du plastique : étudier, expérimenter et choisir l'alternative au plastique la plus adéquate sur nos territoires.
- Mettre en place de nouveaux lots dans les marchés alimentaires pour augmenter la part des produits bio, labellisés et écoresponsables.
- Réduire les additifs et les aliments ultra-transformés.
- Entrer dans la démarche « Ecocert en cuisine » en 2019.

Depuis 2012, le Siresco est fier du chemin parcouru, d'avoir atteint en 2019, 20% de bio et d'avoir contribué à la structuration des filières bio en Ile-de-France, en réalisant des marchés avec la Coopérative Bio Ile-de-France, à laquelle le Siresco a adhéré en 2019. La nouvelle légumerie, située à l'Écopôle de Sénart, ouverte en janvier 2020, permet d'augmenter encore la part de produits bio locaux, car notre ambition est de progresser toujours dans les achats bio, le plus possible en proximité. En 2020, les élus et l'équipe du Siresco sont fiers d'avoir atteint 27 % d'aliments durables et labellisés dont 21% de bio.

Cette démarche volontaire du Siresco nous permet d'être en avance sur les objectifs de la loi EGalim.

Pour le mandat 2020/2026, nous souhaitons amplifier nos actions pour atteindre les deux échéances restantes en 2022 « 50% d'alimentation durable » et en 2025, « Interdiction au 1^{er} janvier 2025 de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective » et aller au-delà. Ce sont les objectifs les plus complexes à mettre en oeuvre, c'est pourquoi le législateur a donné aux professionnels de la restauration collective plusieurs années pour réaliser ces changements importants.

Les objectifs 2020/2026

1- Réaffirmer le Siresco comme étant l'émanation de la volonté politique des villes

Depuis plus d'une décennie, le Syndicat Intercommunal pour la Restauration Collective et ses 19 communes ont bâti une réflexion globale sur l'alimentation durable. C'est un outil de mutualisation et de coopération des villes, qui agissent dans une même dynamique et démarche de qualité. Cette charte d'engagement a pour objectif de consolider les projets engagés en 2020 et d'accélérer les chantiers pour un service public de restauration collective sociale, durable et de qualité.

Actualiser les statuts, la convention et les protocoles techniques au regard des enjeux - 2021/2022.

Pour cela, il convient d'actualiser les modalités de la coopération Ville/Siresco. L'objectif étant de se recentrer sur les missions de services publics en retravaillant avec les villes le contenu de la convention de coopération pour un développement de la restauration sociale collective fondé sur la gestion publique de cuisines centrales en régie mutualisée. Il est aussi nécessaire de généraliser la formalisation de protocoles techniques avec les villes adhérentes qui permettra d'identifier les spécificités et demandes de chaque ville et de contractualiser, sécuriser et légitimer nos modalités partenariales. Celles-ci devront être consolidées rapidement au regard de ses enjeux opérationnels. L'avenir du syndicat se construira avec les villes membres en y associant les personnels de la restauration des villes et du Siresco.

Si le Siresco a pu être considéré parfois comme un prestataire de services, il semble primordial aujourd'hui de rappeler que le syndicat est un service public avec des décisions politiques de restauration collective qui émanent des villes lors des comités syndicaux. C'est un travail quotidien de coopération avec les villes qui permet d'assurer les repas et il est important de renforcer un partenariat fort et solidaire.

Pour une gestion encore plus efficiente, réactive et une prise en compte de la volonté des villes membres, il convient de revoir les fondements de l'établissement. Depuis la création du Siresco en 1993, les statuts n'ont pas évolué, alors que le nombre de villes adhérentes a augmenté de façon significative. Il est nécessaire de prévoir un travail collectif d'intérêt public et transparent avec les neuf vice-président-e-s pour adapter les statuts aux réalités de son territoire et de ses évolutions. Un travail de réflexion doit être engagé sur la représentativité de chaque ville membre du syndicat. Le développement de la mutualisation et les solidarités inter-territoires garantiront une continuité de service public pour réduire la fracture alimentaire et permettre aux villes membres de pratiquer des tarifs sociaux avantageux à destination de leurs usagers.

Créer un plan de formation restauration dédié aux agents des villes adhérentes et du Siresco - 2021.

Les engagements des villes seront renforcés et soutenus par un plan de formation commun et spécifique pour les villes adhérentes et le Siresco, co-construit avec le CNFPT, appelé : « Union des collectivités », qui permettra de fédérer les équipes des villes et du Siresco. Ce plan de formation commun a pour objectif une montée en compétences et le partage des objectifs portés pour une meilleure mise en application sur 5 piliers : Hygiène alimentaire, Alimentation des enfants et l'offre de repas, Environnement, accueil et accompagnement des enfants, Vers une alimentation saine et durable, Prévention et santé.

L'union de collectivités doit permettre de renforcer la culture commune d'une restauration collective de qualité. Une politique de ressources humaines ambitieuse doit être portée pour relever les défis de la restauration collective. Au-delà du plan de formation de l'Union des collectivités territoriales en partenariat avec le CNFPT, il faudra dans notre volonté de faire évoluer les pratiques, répondre aux nouveaux enjeux de la restauration collective, la modernisation de l'ingénierie humaine. Cela passera via la mise en place progressive d'une organisation de travail structurée, adaptée aux besoins et à leurs évolutions et qui donne un sens partagé à l'organisation humaine tout en respectant les conditions de travail des agents en mettant en place un management et des outils de travail adaptés et progressistes.

Cette dynamique a donc pour vocation d'améliorer particulièrement le temps de pause méridienne en sensibilisant et en formant autant les agents confectionnant et distribuant les repas aux enfants que les professionnels devant assurer leur encadrement.

Pour répondre à la demande forte émanant des villes et des parents d'élèves lors des groupes de travail, de plus de plats cuisinés, de produits locaux, de plus d'alimentation bio et labellisée... la politique tarifaire du syndicat devra évoluer chaque année en fonction des objectifs et conduiront régulièrement à une réévaluation des tarifs pour atteindre nos objectifs de qualité dans l'assiette.

2- Promouvoir une alimentation durable pour préserver la santé humaine et l'environnement

Poursuivre la démarche Mon Restau Responsable® et encourager les villes adhérentes à la mettre en place dans les restaurants scolaires.

Le Siresco est engagé depuis de nombreuses années sur la question environnementale et la transition écologique. Pour répondre aux attentes en termes d'évolution forte de la réglementation, d'amélioration de notre service public, le Siresco s'engage à poursuivre la démarche Mon Restau Responsable®. Pour répondre aux enjeux essentiels actuels de développement durable dans une volonté de progression forte, nous souhaitons continuer de faire évoluer notre modèle alimentaire pour des raisons de santé publique et environnementales.

Poursuivre le développement des plats réalisés par les cuisiniers et la réduction des aliments ultratransformés.

La réduction des aliments ultra-transformés et des additifs, le développement des recettes durables végétales et l'augmentation de la part des produits bio, labellisés et écoresponsables, sont autant de sujets importants et complexes sur lesquels nous avons commencé à repenser et changer nos pratiques et celles du secteur de l'alimentation. Septembre 2021 : passer de 60% à 65% du plat principal cuisiné par les cuisiniers du Siresco

Se donner les moyens d'atteindre en 2022, les 50% d'aliments durables de la loi EGalim.

Nous prenons des engagements évaluable, dès la rentrée de septembre 2021 pour atteindre 40% d'aliments durables et labélisés (Bio, Label Rouge, AOP, IGP, pêche durable, BBC, HVE...), dont 25% d'aliments issus de l'agriculture biologique et ce dans l'optique d'atteindre 50% d'alimentation durable en 2022 conformément à la Loi EGalim.

Atteindre le niveau 2 du nouveau référentiel «Ecocert en cuisine» en 2023/2024.

Notre démarche de progression est validée par un organisme indépendant « Ecocert en cuisine », et l'objectif est d'atteindre le niveau 2 du futur référentiel 2022 du label « Ecocert en cuisine », ce qui correspond à 40% de Bio, et à plus de 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés en 2023/2024. Pour rappel, pour la deuxième année consécutive, le Siresco a obtenu la labellisation « Ecocert en cuisine », niveau 1 » avec 20% en 2020. Atteindre 40% d'alimentation bio en 2023/2024 aura des incidences sur la réévaluation de la contribution des villes membres pour le coût du repas.

Poursuivre la participation à la structuration des filières agricoles de proximité en étant acteur au sein des instances locales.

Le Siresco souhaite poursuivre et développer les partenariats avec les acteurs agricoles afin de contribuer à structurer et consolider des nouvelles filières d'approvisionnements vertueux. Dans ce cadre, il est présent dans les instances dédiées pour avancer dans ce sens, il agit pour développer des partenariats innovants pour structurer les filières, et s'engage auprès des agriculteurs sur de la planification, en communiquant les besoins pour mise en culture et en élevage.

Poursuivre la création de recettes végétales en associant les enfants - 2021/2026.

Un des axes de travail est d'approfondir la réflexion sur la diversification des menus végétariens. La diminution de la consommation de viande et de poisson dans la restauration scolaire, qui sert un milliard de repas par an, constitue un levier important en termes de santé et de lutte contre le réchauffement climatique. L'élevage est l'une des principales causes de la déforestation et de la dégradation des terres. La viande, l'aquaculture, les oeufs et les produits laitiers sont responsables d'environ 56 à 58 % des émissions de gaz à effet de serre.

Il est nécessaire de poursuivre le travail sur la question de la diversification des menus végétariens pour les rendre plus attractifs. La loi EGalim exige au moins un menu végétarien par semaine, sur ce sujet, là encore le Siresco est à la pointe puisqu'il le propose depuis 2018, soit un an avant la Loi.

Depuis 2019, le Siresco propose aux villes qui le souhaitent la mise en place d'un menu végétarien, tous les jours pour les restaurants scolaires en double choix. Cela démontre la volonté des élus de contribuer à faire évoluer notre mode alimentaire. La restauration collective scolaire joue un rôle majeur dans l'éducation au goût et au développement durable. Elle favorise des pratiques alimentaires plus diversifiées et peut contribuer à faire prendre conscience qu'un repas sain et équilibré n'est pas systématiquement composé de viande ou de poisson.

Enfin, et parce que la crise de la Covid a mis en lumière la triste réalité de la précarité alimentaire, et parce que nous assumons d'être une restauration collective sociale, il nous faut avoir une réflexion sur le « droit universel à l'alimentation » afin d'apporter aide alimentaire et soutien au plus démunis.

3- Innover pour construire un nouveau modèle de restauration collective plus en proximité

Le Siresco est l'un des premiers syndicats intercommunaux de restauration collective à avoir été créé en France. A l'époque de sa création en 1993, l'aventure paraissait audacieuse. Au fil des années, la restauration collective est devenue un sujet majeur. C'est pourquoi afin de relever les enjeux de santé, de nutrition, de développement durable et de sûreté alimentaire, essentiels à notre mission de service public, il est primordial de réfléchir à des outils innovants pour répondre à ces nouvelles attentes et besoins des parents, des enfants et des villes membres. C'est la raison pour laquelle, une nouvelle délégation a été créée : celle de l'innovation et l'expérimentation.

Réussir la transition pour des contenants réemployables avant 2025.

La transition vers des contenants réemployables est un travail de fond qui nécessite une restructuration de nos cuisines centrales et des modalités de travail dans les restaurants scolaires. C'est un engagement fort des élus du Siresco, qui sont convaincus de la nécessité de la réaliser. Le Siresco est à la pointe de la recherche et des groupes de travail, en proposant une expérimentation conjoncturelle au sein de chaque ville membre pour une transition vers des contenants réemployables en verre ou en inox avant l'échéance de la Loi EGalim en 2025.

Il est envisagé en 2021, à la demande d'une des communes membres, d'évaluer le coût et la faisabilité d'une période intermédiaire avec des barquettes jetables bio-sourcées, en attendant de pouvoir mettre en place les contenants réemployables. Cependant, une concertation avec le groupe de travail des parents d'élèves, qui est constitué des collectifs de parents, doit être réalisée sur ce sujet. En effet, les associations de parents d'élèves se sont jusqu'à présent toujours opposées à la mise en place de barquettes bio-sourcées, celles-ci étant sujettes à de nombreuses questions, ne résolvant pas la question du jetable, ni celle des perturbateurs endocriniens, selon les connaissances actuelles.

Le Siresco doit aussi s'interroger sur le « bien-fondé » d'une mise en oeuvre conjoncturelle de ce type de contenant qui peut freiner la mise en oeuvre structurelle de contenants réemployables, tels que le verre ou l'inox, matériaux qui répondent clairement aux orientations de la loi EGalim. En effet, la mise en oeuvre de ce projet sera effective de façon plus progressive et sera forcément plus coûteuse, mais elle répondra aux exigences des usagers de façon plus qualitative et respectueuse de l'environnement.

Créer une nouvelle cuisine innovante pour plus de plats cuisinés - 2024.

Le débat engagé pour construire un outil innovant qui prépare l'avenir nous amène à explorer tous les champs des possibles, toutes les expérimentations qui pourront être conduites pendant le mandat éclaireront les choix à venir. Pour rester précurseur et construire le modèle de demain, il faut investir dans une nouvelle cuisine dans une dynamique novatrice et solidaire. Cette future cuisine permettra de réduire le nombre de repas cuisinés sur les cuisines centrales déjà existantes (Bobigny, 25 000 repas par jour et Ivry-sur-Seine, 18 000 repas par jour), d'intégrer les contenants réemployables, d'être plus en proximité des territoires, d'innover dans la réalisation des plats cuisinés. Elle permettra également d'améliorer le fonctionnement du secteur logistique en le désengorgeant et en garantissant un parc de véhicules plus écologiques car desservant des territoires de proximité.

Nous souhaitons revoir la taille de nos cuisines actuelles pour garantir des seuils d'efficacité et de proximité pour chacune des villes adhérentes. Le nombre actuel de repas par cuisine ne permet pas de mettre en oeuvre de manière correcte les compétences métier du personnel du Siresco. Cela permettra à notre syndicat de tendre vers 12 000 repas maximum par cuisine. Les capacités de production seront ainsi réduites à Bobigny et Ivry-sur-Seine.

**Expérimenter d'autres modèles
de restauration collective pour les cuisines
centrales et les offices - 2022/2023.**

Pour rester à la pointe de l'innovation de l'évolution de la restauration collective, il est prévu de réaliser plusieurs formes d'innovations et d'expérimentations. Les expérimentations pourront prendre la forme d'un choix alternatif en créant un système hybride, avec une partie des recettes réalisées dans la cuisine centrale et une partie (hors d'oeuvres, par exemple) dans les cuisines des restaurants scolaires des villes membres. Les expérimentations pourront également prendre la forme d'un appui du Siresco sur les achats publics responsables, sur des expertises qualité et financières pour donner une autonomie de fabrication de l'ensemble du repas sur un office test. Pour suivre et inventer cette transformation, toutes les expérimentations sont intéressantes à étudier, l'idée étant d'avoir une approche la plus ouverte possible à la question de la subsidiarité entre ce qui doit être fait localement et ce qui doit l'être de manière centralisée.

Le Siresco reste mobilisé, attentif et réactif, afin de répondre aux préoccupations des élus, des habitants en matière d'alimentation de qualité, saine, locale et durable. Le Siresco accompagnera toutes les villes dans ces nouvelles expérimentations. Cette organisation pourrait permettre ainsi une meilleure qualité et proximité dans l'assiette.

**Réaliser un diagnostic partagé sur le gaspillage
alimentaire avec les villes membres en 2021
et mettre en place un plan d'action commun en 2022.**

La question du gaspillage alimentaire est un axe primordial et le plan d'action doit être le fruit d'un diagnostic et d'un plan d'action partagé avec les villes. En effet, dès 2013, la France a mis en oeuvre un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Renouvelé en 2017, il réunit l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, dans le but de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 notamment pour le secteur de la restauration collective. C'est pourquoi, dès 2018, pour éviter que des plats avec une date limite de consommation courte qui ne sont plus valorisables dans les menus des convives du Siresco, finissent à la poubelle, un partenariat a été noué avec la société d'économie sociale et solidaire "Excellents-Excédents". En 2018 et 2019, ce sont près de 60 000 portions (entrées, plat principal, accompagnement ou desserts) qui ont été distribuées par cet intermédiaire à des associations caritatives locales. Durant ce mandat, il est prévu de poursuivre notre partenariat mais dans le même temps, travailler avec les équipes de restauration des villes pour la mise en place d'actions contre le gaspillage alimentaire, expérimentation sur la transformation du déchet, réduire, diagnostiquer, sensibiliser, former, éducation au goût, lors des pauses méridiennes.



Expérimentation de soupes en bouteilles en verre

IV.2 Adaptation du fonctionnement du Siresco en raison de la pandémie COVID-19

La situation d'urgence sanitaire mondiale telle que le vit plus particulièrement la France, au travers de la pandémie du coronavirus génère des décisions gouvernementales entraînant des perturbations susceptibles d'affecter les services publics et l'activité économique du pays. Cela a conduit les collectivités à revoir les modalités d'organisation de leurs services afin de maintenir une prestation publique de qualité en direction des usagers et d'assurer la continuité de service public. Le Siresco a dû s'adapter, en fonction de la situation sanitaire et du contexte local en mettant en place en amont des actions pour limiter les effets sur la continuité du service rendu aux publics/usagers (enfants, seniors...), tout en préservant les conditions de travail des agents du Siresco. Cependant, le Siresco comme pour l'ensemble de collectivités territoriales, n'a pas été épargné par les différentes vagues de contaminations.

Adaptations des repas liées à la 3^e vague de COVID-19

Les conséquences du contexte sanitaire très dégradé lié à la 3^{ème} vague de la pandémie de covid 19, ont eu un impact sur la confection des menus et le Siresco a dû prendre des mesures exceptionnelles pour limiter la perte de denrées alimentaires dès le 29 mars 2021. Pour faire face à une troisième vague de l'épidémie de Covid-19, le gouvernement avait notamment annoncé la mise en place d'un nouveau protocole pour les écoles dans les 19 départements en restrictions sanitaires renforcées, avec une fermeture des classes dès la découverte d'un seul cas, à compter du lundi 29 mars 2021. Les villes adhérentes ont été très impactées, pouvant aller jusqu'à la fermeture de toutes les classes d'une ville. Dans ce contexte exceptionnel, le Siresco a diminué le nombre de repas de 20% à compter du vendredi 2 avril, et de 40% à compter du mardi 6 avril 2021. Conscient de la difficulté pour les villes de communiquer le nombre de repas dans cette situation, la possibilité de modifier les quantités de repas jusqu'à 3 jours à l'avance à compter du repas a été mise en place, le mardi 6 avril 2021.

Mise à jour du plan de reprise d'activité (PRA)

Chaque structure a été amenée à établir un PRA (Plan de reprise d'activités) en 2020. Il s'agit d'un ensemble de mesures (moyens humains, mesures organisationnelles et techniques) mises en place pour garantir, dans un délai donné, une reprise d'activité progressive. Le Syndicat a notamment renforcé en 2021 le volet prévention en s'équipant de masques FFP2 pour les agents souffrant de maladies chroniques graves et les chauffeurs du portage à domicile plus exposés de par la spécificité de leur fonction.

Bilan des contaminations de la COVID-19 en 2021

L'année 2021 fut une année marquée par la gestion conséquente de crise sanitaire de la Covid-19 et plus particulièrement en fin d'année. En 2021, 30 agents du Siresco ont été contaminés, ce chiffre est représentatif de la dernière grande vague que la France a subi durant et après les vacances de fin 2021. En effet, cette période a comptabilisé un nombre important de contaminations avec 18 cas déclarés en décembre 2021 et 12 cas déclarés en janvier 2022 sur une période d'un mois et demi soit autant de cas que la période de janvier à novembre 2021. Ce chiffre montre à quel point le Siresco a été impacté par cette dernière vague de contamination.

IV.3 Des animations pédagogiques à destination des enfants

Engagement MRR n°2 :
Développer l'accompagnement des convives
avec des animations pour contribuer à l'éducation
à l'alimentation et à la découverte du goût.

30 animations Frutti & Veggi pour 2 800 enfants

En novembre et décembre 2021, des animations se sont tenues dans les écoles des villes adhérentes en collaboration avec Interfel, dans le cadre de Frutti et Veggi. 2 800 enfants répartis sur 30 écoles ont participé à cette activité sur le temps de la pause méridienne.



Fête des fruits et des légumes frais en juin 2021

L'année 2021 a été désignée "Année internationale des fruits et des légumes" par les Organisations des Nations Unies. Dans ce contexte particulier et comme chaque année, le Siresco a participé à la fête des fruits et des légumes frais qui s'est déroulée du 11 au 20 juin 2021. Organisée par Interfel, l'objectif est de faire découvrir ou redécouvrir les fruits et les légumes frais. Ainsi, pour la 6^e année, le Siresco avec Interfel a proposé aux restaurants des villes de participer aux animations gustatives "Frutti & Veggi", sur le thème "Toutes les attractions du goût", des kits composés de guirlandes, d'affiches et de ballons sont proposés à chaque ville adhérente afin de décorer les restaurants scolaires et de proposer des animations aux enfants sur la découverte des fruits et légumes. A cette occasion, du lundi 14 juin au vendredi 18 juin, le Siresco a mis à l'honneur dans ses menus des fruits et des légumes frais. Des fruits et légumes de saison ont été proposés notamment de la laitue, des carottes, melons, abricots, pastèques et fraises. Pour cet événement, 11 villes adhérentes se sont inscrites pour animer leurs restaurants scolaires. Au total, 163 kits ont été distribués.

Le restaurant Makarenko à Ivry-sur-Seine lauréat du challenge régional Interfel

Dans le cadre de ces festivités, l'équipe technique de l'école Makarenko d'Ivry-sur-Seine a plongé les convives dans une ambiance de fête foraine pour le plus grand bonheur des papilles et des yeux des petits et des grands. Les enfants, qui ont bien apprécié de jouer aux jeux proposés, étaient même prêts à dévorer la décoration. Une parenthèse de douceur pour tous, en cette fin d'année scolaire, dans un contexte particulièrement difficile.

Au programme : Une pincée de brochettes de fraises ; une farandole de rondelles de pommes et poires ; des fleurs de citrons et melons ; des animations et jeux... L'équipe a participé au concours de photos régional organisé par Interfel et est arrivée à la première place, le restaurant scolaire a reçu des lots pour animer le restaurant.

Animations “Graines de champions”

En 2021, le Siresco a proposé une animation réalisée par Passion Céréales, l'interprofession des céréales, à toutes les écoles des villes adhérentes. Dans les écoles des villes de Bobigny, Champigny-sur-Marne, Romainville et Tremblay-en-France, du 20 septembre au 29 octobre 2021, les enfants ont eu l'opportunité de découvrir les différentes céréales proposées au sein des repas servis par le Siresco. Durant l'animation, des journaux pédagogiques et ludiques ainsi que des stickers ont été remis aux enfants. Un grand concours national de dessin était également organisé. L'association Passion Céréales a réalisé une vidéo tutorielle, dans l'école Hannah Arendt à Romainville en juin 2021, présentant le déroulement de l'animation aux animateurs souhaitant la réaliser. Daniel Cohen, responsable de production à la cuisine de Bobigny du Siresco, intervient dans la vidéo soulignant la pertinence de cette animation avec les engagements du Siresco en termes de découverte et de diversité des aliments dans ses assiettes.

Chaque restaurant scolaire a reçu un kit d'animation composé de :

- un poster pédagogique
- 4 posters décoratifs
- des propositions d'activités et de sachets de graines à destination des animateurs
- des dossards chasubles
- un livre de recettes à base de céréales et produits céréaliers à destination du chef de cuisine
- un journal sportif par convive
- une planche de stickers aux couleurs de l'animation par convives.





V. Des instances de partages et d'échanges entre élus, professionnels et parents d'élèves

Le président et les vice-présidents du Siresco ont souhaité impliquer plus régulièrement les villes adhérentes dans les grandes décisions stratégiques et politiques du Siresco, c'est pourquoi plusieurs rencontres se sont tenues avec les maires des villes adhérentes et leurs représentants, ainsi que les directions générales.

V.1 Des instances avec les maires et les directions générales des services



En 2021, le président et la direction du Siresco ont organisé plusieurs réunions avec les maires et les directions générales des services des villes adhérentes afin de les informer sur l'actualité du Syndicat et de recueillir leur avis sur les projets en cours et décisions à prendre.

- Le 3 mai 2021 s'est tenu un débat public avec les élus, les directions générales des services et les parents d'élèves sur les enjeux sanitaires et les alternatives envisageables tels que les barquettes bio-sourcées, le travail du Siresco sur les contenants réemployables et la mise en oeuvre de la loi EGalim.
- Deux rencontres ont été organisées, les 9 et 15 mai 2021, avec les directions générales des services des villes pour présenter le Syndicat et échanger sur plusieurs dossiers essentiels notamment le budget 2021, les engagements qualité, la convention de coopération et protocoles techniques, l'Union des collectivités, transition vers des contenants réemployables....
- Le 20 octobre 2021, un débat public avec les maires des villes adhérentes s'est tenu. 4 points étaient à l'ordre du jour :
 - 1) Quelle amélioration de la qualité du service rendu aux usagers, en présence d'un représentant du label « Ecocert en cuisine » et Mon Restau Responsable®.
 - 2) Comment poursuivre la structuration des filières bio en proximité de la Région Ile-de-France ?
 - 3) Quelles sont les grandes tendances financières pour répondre à ces nouveaux enjeux et objectifs pour les villes et le Siresco, en présence du cabinet KOPFLER.

V.2 Deux débats publics pour aborder les enjeux actuels de la restauration collective en toute transparence

Le président et les vice-présidents du Siresco ont souhaité dans le cadre de ce nouveau mandat mettre en place des débats publics afin d'aborder collectivement les enjeux de la restauration collective. L'idée est d'impliquer les services des villes adhérentes, leurs élus, les parents d'élèves mais aussi d'avoir des éclairages scientifiques de la part d'experts et universitaires. D'autres acteurs de la restauration collective sont également associés à ces débats publics dans un état d'esprit de partage de bonnes pratiques. L'intégralité des débats est disponible sur la chaîne Youtube du Siresco.

“Les alternatives aux conditionnements en plastique pour la restauration scolaire” – 3 mai 2021

Le lundi 3 mai 2021, s'est tenu un débat public en visioconférence avec les maires, les directions générales des services des villes adhérentes, les élus du Comité syndical, les représentants des parents d'élèves et de Christophe HEBERT président d'Agores. Plusieurs experts et scientifiques étaient également présents. 160 personnes ont participé à ce débat et plus de 1 200 vues enregistrées. Cette rencontre a été l'occasion d'échanger sur les enjeux sanitaires et les solutions pour remplacer les barquettes en plastique, dans le cadre de la mise en oeuvre de la loi EGalim. L'alimentation est devenue un élément central des préoccupations des habitants et du débat sociétal. Pour y répondre, le Siresco remplit un rôle et une mission de service public essentiels. Dans ce contexte, les questions de restauration collective comme élément primordial des politiques éducatives communales ont été au coeur des échanges. Les villes adhérentes ont réaffirmé leur volonté de construire un projet commun, solidaire, plaçant la restauration au coeur de leurs engagements municipaux.

Les thèmes scientifiques abordés :

- Les impacts des perturbateurs endocriniens et les risques connus et inconnus des plastiques, Jean-Baptiste Fini, biologiste spécialiste des perturbateurs endocriniens, professeur du Muséum national d'histoire naturelle.
- Les matériaux biosourcés dans un contexte de remise en cause des plastiques traditionnels - Matériaux destinés au contact alimentaire, Véronique Coma, enseignante-chercheuse, à l'Université de Bordeaux.
- Les aciers inoxydables utilisés dans l'industrie alimentaire, Yann Le Petitcorps, professeur, à l'IUT de Bordeaux et Université de Bordeaux.

Quel niveau de qualité pour la restauration scolaire ? – 20 octobre 2021

Le 20 octobre 2021, le président, Philippe Bouyssou, les vice-président·e·s du Siresco et les élu·e·s des 19 villes adhérentes au service public de restauration collective, le Siresco, ont organisé une rencontre avec les élus, les professionnels de la restauration et les parents d'élèves, sur “Quel niveau de qualité pour la restauration scolaire ?” à un point d'étape sur le niveau de qualité de la restauration collective et sur les enjeux à venir. Cette rencontre avait pour objectif de présenter les évolutions de la restauration collective réalisées et les évolutions possibles pour continuer d'améliorer la qualité dans l'assiette, et également de présenter l'impact financier des mutations majeures de la restauration collective pour répondre aux exigences de la loi EGalim. Les thèmes abordés étaient :

- La démarche Mon Restau Responsable®, en présence de Patrice Raveneau, Coordinateur national projet Mon Restau Responsable®, Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme.
- Le label “Ecocert en cuisine”, Lise Pujos, responsable du label En Cuisine.
- La structuration des filières bio en Île-de-France, avec la participation de Frédéric Frings, vice-président de la Coopérative Bio Île-de-France.
- Les nouvelles recettes des chefs du Siresco avec des sauces traditionnelles présentées par les chefs de cuisine du Siresco.



SIRESCO

VIDÉO-CONFÉRENCE / DÉBAT :

“LES ALTERNATIVES
AUX CONDITIONNEMENTS EN PLASTIQUE
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE”

LUNDI 3 MAI 2021 / 18H30

Débat en direct entre élus, scientifiques et parents d'élèves
sur la chaîne  Youtube du Siresco

Le président, Philippe Bouyssou, les vice-président-e-s du Siresco et les élu-e-s des 19 villes adhérentes au service public de restauration collective, le Siresco, invitent les parents d'élèves, à un échange sur les solutions possibles pour remplacer les barquettes en plastiques, avec la participation de Christophe Hébert, président d'Agores (association nationale des directeurs de la restauration collective).

Ce débat a pour objectif de mieux cerner les problématiques et les solutions possibles, et d'échanger avec les parents d'élèves sur cette mutation majeure de la restauration scolaire.

LES THÈMES SCIENTIFIQUES ABORDÉS :

- *Les impacts des perturbateurs endocriniens et les risques connus et inconnus des plastiques* avec **Jean-Baptiste Fini**, biologiste spécialiste des perturbateurs endocriniens, professeur du Muséum national d'histoire naturelle.
- *Les aciers inoxydables utilisés dans l'industrie alimentaire* avec **Yann Le Petitcorps**, professeur, à l'IUT de Bordeaux et l'Université de Bordeaux.
- *Les matériaux biosourcés dans un contexte de remise en cause des plastiques traditionnels - Matériaux destinés au contact alimentaire* avec **Véronique Coma**, enseignante-chercheuse, à l'Université de Bordeaux.

Envoyez vos idées, avis
ou questions par courriel
dès aujourd'hui
à communication@siresco.fr

Suivez les échanges en direct sur la chaîne  Youtube du Siresco

Cliquez sur le lien : <https://www.youtube.com/sirescofrance/>



SIRESCO

VIDÉO-CONFÉRENCE / DÉBAT :

“QUEL NIVEAU DE QUALITÉ POUR
LA RESTAURATION SCOLAIRE ?”

MERCREDI 20 OCT. 2021 / 18h30

**Débat entre élus et parents d'élèves
avec la participation de *Mon restau responsable*®,
Ecocert en cuisine et la *Coopérative Bio Île-de-France*
en direct sur la chaîne  Youtube du Siresco**

Le président, Philippe Bouyssou, les vice-président-e-s du Siresco et les élu-e-s des 19 villes adhérentes au service public de restauration collective, le Siresco, invitent les parents d'élèves, dans la continuité du débat du 3 mai 2021 sur “*Les alternatives aux conditionnements en plastique pour la restauration scolaire*” à un point d'étape sur le niveau de qualité de la restauration collective et sur les enjeux à venir.

Ce débat a pour objectif de présenter les évolutions de la restauration collective déjà réalisées et les futures évolutions possibles pour continuer d'améliorer la qualité dans l'assiette, et également de présenter l'impact financier des mutations majeurs de la restauration collective pour répondre aux exigences de la loi EGalim.

PRÉSENTATION DE :

- *La démarche Mon restau Responsable*®, Patrice Raveneau, Coordinateur national projet Mon Restau Responsable®, Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme.
- *Le label “Ecocert en cuisine”*, Lise Pujos, responsable du label En Cuisine.
- *La structuration des filières bio en Île-de-France*, Frédéric Frings, vice-président de la Coopérative Bio Île-de-France.
- *Les nouvelles recettes des chefs du Siresco avec des sauces traditionnelles*, chefs de cuisine du Siresco.

Suivez les échanges en direct sur la chaîne  Youtube du Siresco

Cliquez sur le lien : <https://www.youtube.com/sirescofrance/>

V.3 Commissions menus avec les services des villes adhérentes

5 commissions menus pour le scolaire

21/01/21	8 villes représentées
30/03/21	8 villes représentées
24/06/21	9 villes représentées
21/09/21	12 villes représentées
16/11/21	7 villes représentées

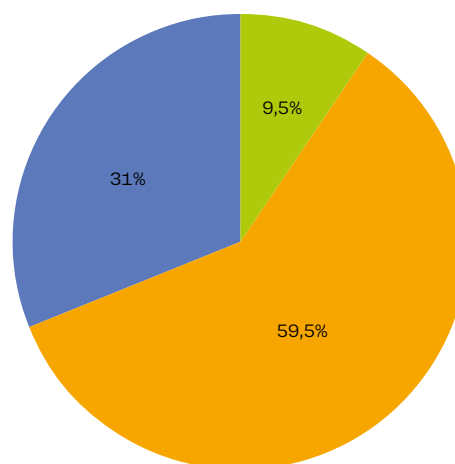
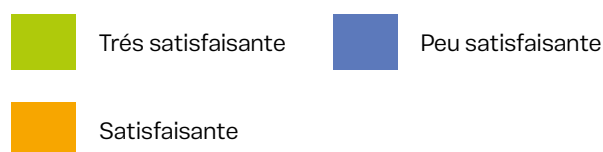
2 commissions menus pour les seniors

04/03/21	7 villes représentées
16/07/21	4 villes représentées

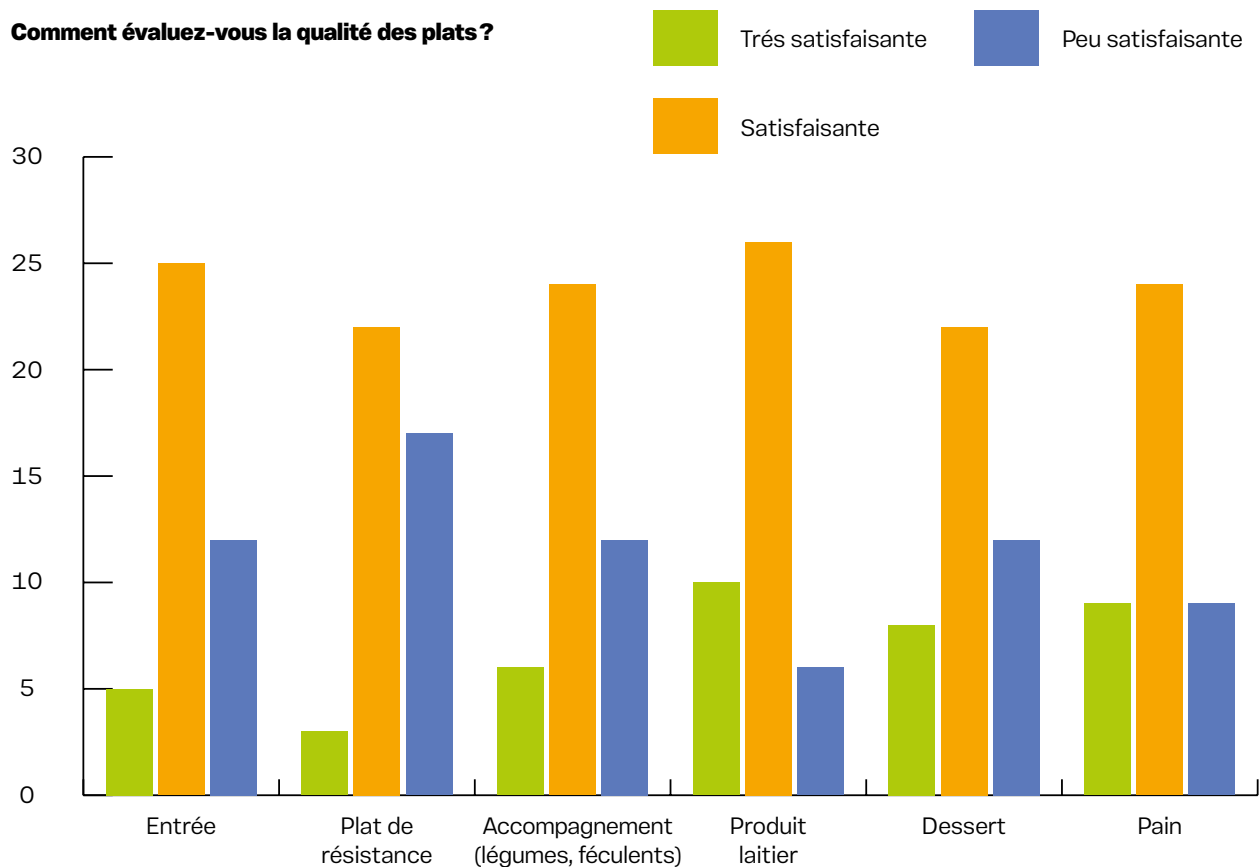
En 2021, le Siresco a mené une étude avec un questionnaire de satisfaction sur l'offre de repas destinée aux seniors. L'objectif étant, dans le cadre des engagements de Mon Restau Responsable®, de développer l'offre alimentaire et de poursuivre la démarche qualité auprès des personnes âgées. Ce questionnaire a été adressé aux villes qui proposent un service de repas à domicile pour qu'il soit relayé auprès des personnes âgées. Sur 16 communes adhérentes bénéficiant de la prestation de repas seniors, 3 villes ont répondu au questionnaire représentant 42 réponses.

Synthèse du questionnaire:

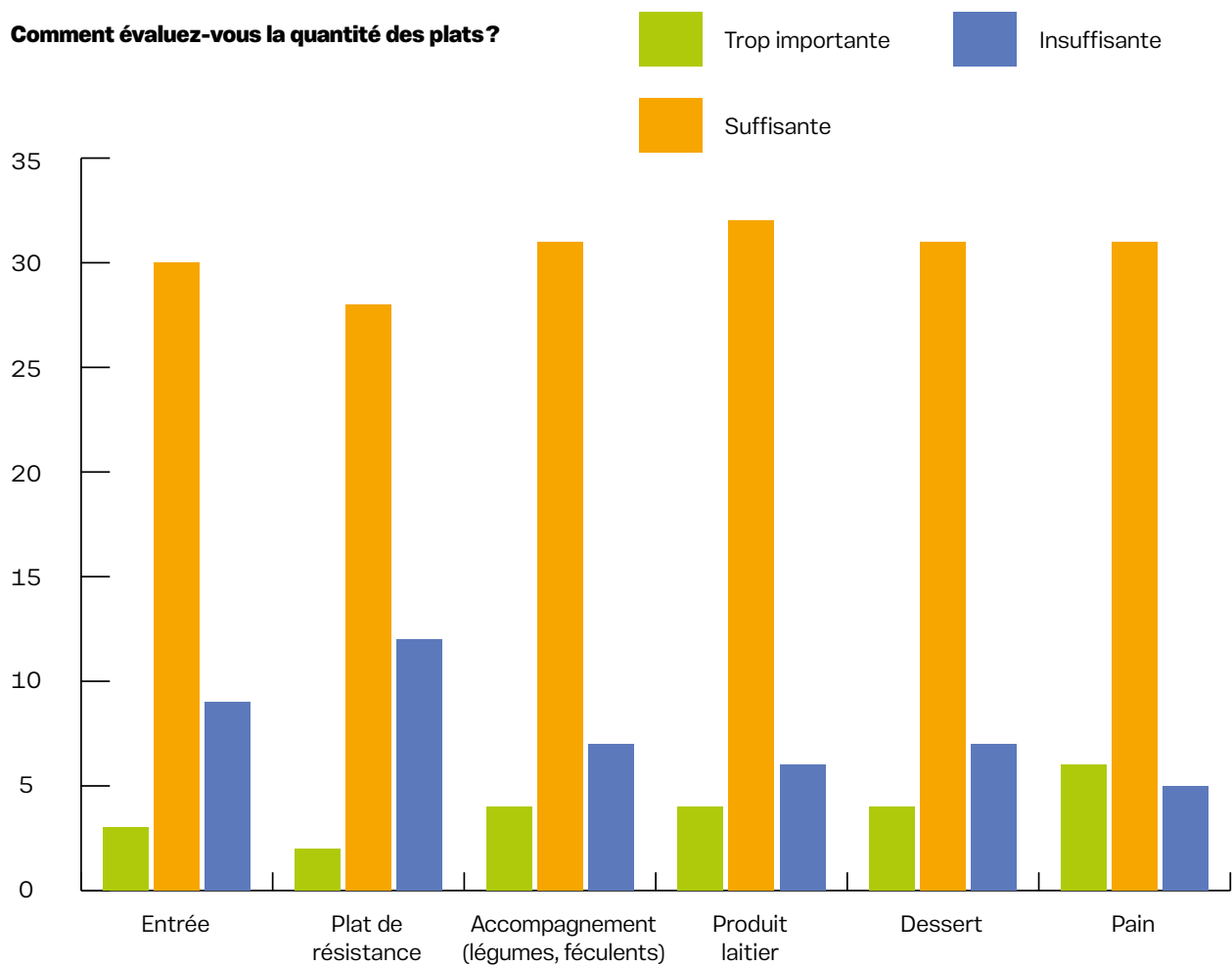
Dans son ensemble la qualité est selon vous ?



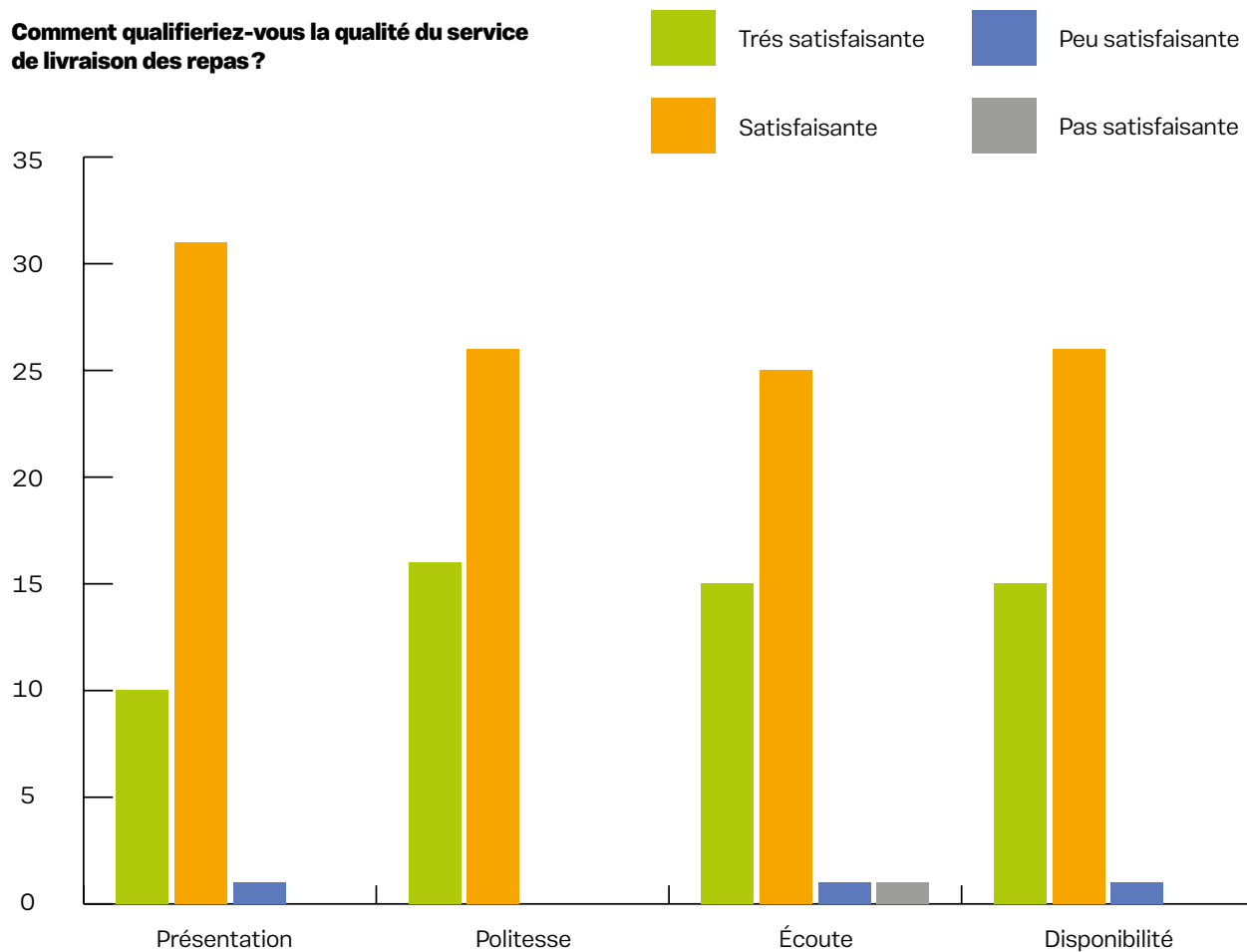
Comment évaluez-vous la qualité des plats ?



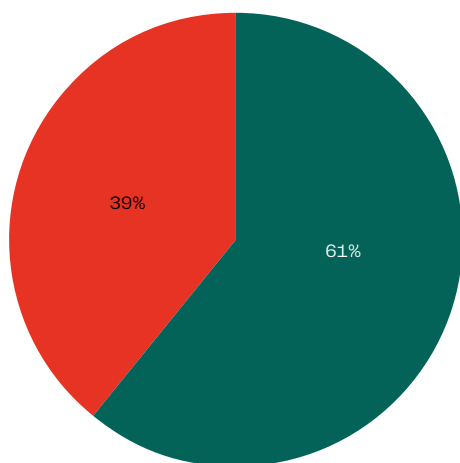
Comment évaluez-vous la quantité des plats ?



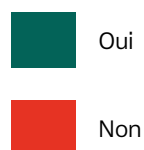
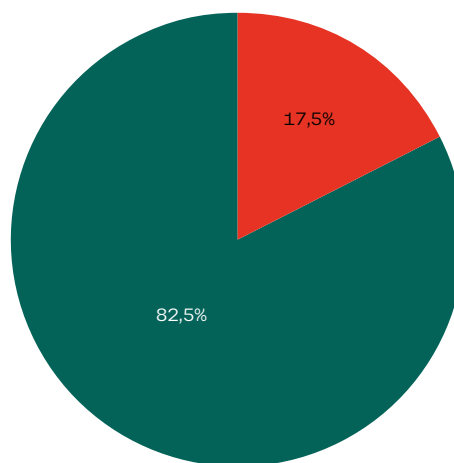
Comment qualifieriez-vous la qualité du service de livraison des repas ?



Trouvez-vous les menus suffisamment variés ?



Recommanderiez-vous ce service ?



V.4 L'intercommunalité au service des communes adhérentes

Le Siresco s'inscrit dans une démarche de coopération avec les villes adhérentes, il participe aux événements en relation avec la restauration collective dans les communes qui le sollicitent, pour faire connaître ses missions et ses engagements, répondre aux questionnements des usagers, échanger et partager sur les enjeux d'avenir, co-construire la mission de service public de restauration collective et promouvoir une alimentation équilibrée et respectueuse de la terre et des hommes.



Accueil des villes adhérentes dans les cuisines

Le Siresco accueille les villes adhérentes dans les cuisines pour présenter ses missions, ses actions, les enjeux de la restauration collective actuels et faire découvrir ses métiers :

- 9 juin 2021
Visite des parents d'élèves d'Aubervilliers
- 13 octobre 2021
Visite des agents de La Courneuve
- 26 novembre 2021
Atelier sensoriel, groupe d'enfants de Champigny-sur-Marne

Présentation des interventions de l'établissement public sur le territoire communal

Participation aux réunions dans les villes adhérentes

- 13 mars 2021
Commission Restauration de Mitry-Mory
- 18 octobre 2021
Présentation des enjeux EGalim à Villetaneuse aux élus
- 18 novembre 2021
Réunion de rencontre des nouveaux parents à Fosses

Participation à des manifestations locales

- 4 septembre 2021
Forum de rentrée de Villetaneuse
- 4 septembre 2021
Forum des associations et du service public de Mitry-Mory



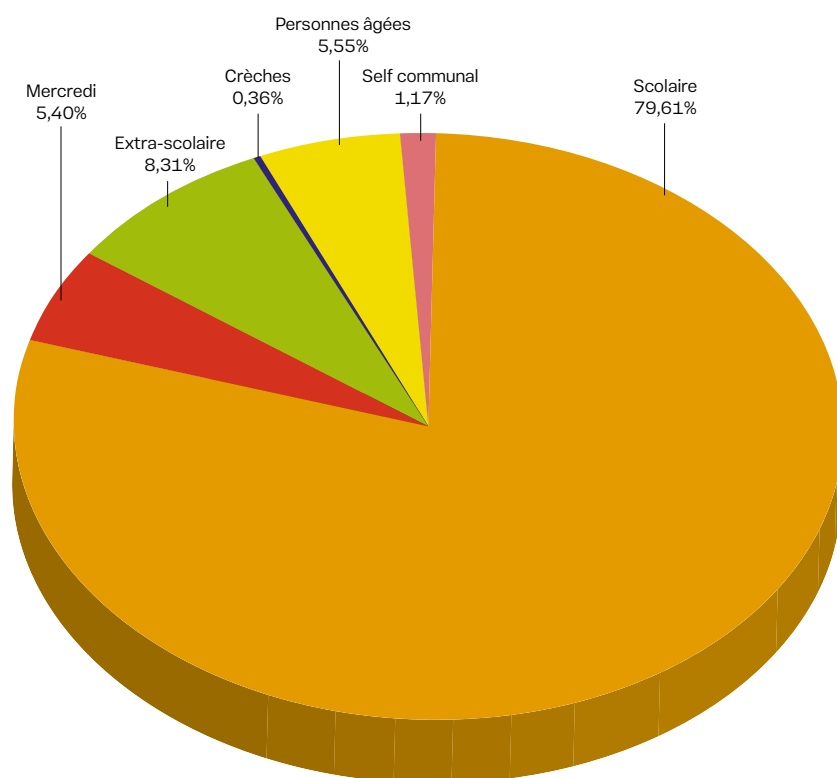
VI. La répartition par type de convives

Plus de 76 % des repas confectionnés par le Siresco sont destinés aux enfants sur le temps scolaire représentant une moyenne de 37 800 repas par jour. Les centres de loisirs du mercredi et des vacances scolaires s'élèvent à 11% de l'activité globale. Le portage à domicile des repas pour les personnes âgées représente, quant à lui, 5,55% des missions du syndicat avec une moyenne de près de 1 000 repas par jour.

Nombre de repas consommés en 2021 par ville adhérente

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Dont variation avril	Variation %	Ration de structure
Arcueil	323 739	298 466	-25 273	-9 761	-7,81%	4,49%
Aubervilliers	842 816	824 624	-18 192	-27 332	-2,16%	12,40%
Bobigny	775 233	750 061	-25 172	-22 463	-3,25%	11,28%
Brou-sur-Chantereine	68 346	61 913	-6 433	-2 743	-9,41%	0,93%
Champigny-sur-Marne	905 176	875 300	-29 876	-30 905	-3,30%	13,16%
Choisy-le-Roi	572 312	572 608	296	-13 650	0,05%	8,61%
Compans	22 439	16 248	-6 191	-678	-27,59%	0,24%
Cramoisy	6 085	5 847	-238	-141	-3,90%	0,09%
Fosses	138 019	125 820	-12 199	-6 644	-8,84%	1,89%
Ivry-sur-Seine	879 024	783 888	-95 136	-23 456	-10,82%	11,79%
La Courneuve	540 662	519 277	-21 385	-19 312	-3,96%	7,81%
La Queue-en-Brie	148 952	140 802	-8 150	-4 615	-5,47%	2,12%
Marly-la-Ville	113 821	113 733	-88	-2 369	-0,08%	1,71%
Mitry-Mory	367 822	319 601	-48 221	-11 088	-13,11%	4,81%
Romainville	417 451	443 872	26 421	-8 332	6,33%	6,67%
Saint-Maximin	39 276	39 332	56	-1 593	0,14%	0,59%
Saint-Vaast	5 128	5 519	391	-122	7,62%	0,08%
Tremblay-en-France	548 672	576 018	27 346	-15 260	4,98%	8,66%
Villetaneuse	172 544	177 076	4 532	-4 612	2,63%	2,66%
Total repas	6 887 516	6 650 005	-237 511	-205 077	-3,45%	100,00%

Répartition de l'activité



VI.1 Repas scolaires 2021

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Variation %	Moyenne jour
Arcueil	241 110	217 371	-23 739	-9,85%	1 553
Aubervilliers	680 131	660 981	-19 150	-2,82%	4 721
Bobigny	648 234	622 715	-25 519	-3,94%	4 448
Brou-sur-Chantereine	51 635	47 530	-4 105	-7,95%	340
Champigny-sur-Marne	746 929	736 387	-10 542	-1,41%	5 260
Choisy-le-Roi	458 976	466 881	7 905	1,72%	3 335
Compans	13 072	8 582	-4 490	-34,35%	61
Cramoisy	4 990	5 070	80	1,61%	36
Fosses	110 630	103 363	-7 267	-6,57%	738
Ivry-sur-Seine	653 718	572 382	-81 336	-12,44%	4 088
La Courneuve	421 029	410 979	-10 050	-2,39%	2 936
La Queue-en-Brie	132 371	124 220	-8 151	-6,16%	887
Marly-la-Ville	84 899	85 785	886	1,04%	613
Mitry-Mory	277 900	231 720	-46 180	-16,62%	1 655
Romainville	345 195	367 841	22 646	6,56%	2 627
Saint-Maximin	29 383	29 882	499	1,70%	213
Saint-Vaast	5 128	5 519	391	7,62%	39
Tremblay-en-France	435 798	477 189	41 391	9,50%	3 408
Villetaneuse	122 800	119 483	-3 317	-2,70%	853
Total repas	5 463 928	5 293 880	-170 048	-3,11%	37 813

VI.2 Repas extra-scolaire et péri-scolaires

Repas extra-scolaires 2021 (déduits de 11j de fermeture suite au confinement)

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Variation %	Moyenne jour sur 79j	Moyenne jour sur 68j
Arcueil	32 894	33 366	472	1,44%	422	491
Aubervilliers	82 982	77 414	-5 568	-6,71%	980	1 138
Bobigny	55 675	50 885	-4 790	-8,60%	644	748
Brou-sur-Chantereine	6 496	5 389	-1 107	-17,03%	68	79
Champigny-sur-Marne	70 138	59 882	-10 256	-14,62%	758	881
Choisy-le-Roi	25 867	37 857	11 990	46,35%	479	557
Compans	2 745	2 057	-688	-25,06%	26	30
Fosses	9 329	8 858	-471	-5,05%	112	130
Ivry-sur-Seine	75 564	71 541	-4 023	-5,32%	906	1 052
La Courneuve	56 798	52 836	-3 962	-6,98%	669	777
La Queue-en-Brie	7 500	7 419	-81	-1,08%	94	109
Marly-la-Ville	9 706	8 417	-1 289	-13,28%	107	124
Mitry-Mory	32 509	38 647	6 138	18,88%	489	568
Romainville	17 009	19 748	2 739	16,10%	250	290
Saint-Maximin	4 446	5 071	626	14,07%	64	75
Tremblay-en-France	66 302	55 198	-11 104	-16,75%	699	812
Villetaneuse	19 251	17 802	-1 449	-7,53%	225	262
Total repas	575 209	552 387	-22 822	-3,97%	6 992	8 123

Repas péri-scolaires 2021

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Variation %	Moyenne jour
Arcueil	28 188	25 812	-2 376	-8,43%	717
Aubervilliers	45 432	44 545	-887	-1,95%	1 237
Bobigny	32 904	32 474	-430	-1,31%	902
Brou-sur-Chantereine	5 940	4 791	-1 149	-19,34%	133
Champigny-sur-Marne	49 320	42 538	-6 782	-13,75%	1 182
Choisy-le-Roi	26 964	27 663	699	2,59%	768
Compans	1 512	1 243	-269	-17,79%	35
Fosses	7 524	5 424	-2 100	-27,91%	151
Ivry-sur-Seine	61 452	50 039	-11 413	-18,57%	1 390
La Courneuve	35 280	31 738	-3 542	-10,04%	882
La Queue-en-Brie	5 796	5 691	-105	-1,81%	158
Marly-la-Ville	7 740	7 002	-738	-9,53%	195
Mitry-Mory	21 240	17 057	-4 183	-19,69%	474
Romainville	19 800	22 146	2346	11,85%	615
Saint-Maximin	2 520	2 450	-70	-2,78%	68
Tremblay-en-France	32 724	30 149	-2 575	-7,87%	837
Villetaneuse	9 252	8 461	-791	-8,55%	235
Total repas	393 588	359 223	-34 365	-8,73%	9 978

VI.3 Repas des personnes âgées 2021

Repas à domicile 2021

	MIDI			SOIR		
Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)
Arcueil	21 547	16 801	-4 746	0	0	0
Aubervilliers	34 271	34 699	428	0	0	0
Bobigny	15 860	15 762	-98	15 860	15 762	-98
Brou-sur-Chantereine	3 181	2 980	-201	1 095	1 223	128
Champigny-sur-Marne	16 644	14 384	-2 260	16 280	14 384	-1 896
Choisy-le-Roi	12 000	10 775	-1 225	12 000	10 770	-1 230
Compans	2 920	2 416	-504	2 190	1 653	-537
Cramoisy	1 095	777	-318	0	0	0
Fosses	6 780	6 029	-751	1 460	1 115	-345
Ivry-sur-Seine	26 918	30 359	3 441	26 918	30 359	3 441
La Courneuve	7 668	7 592	-76	7 512	7 592	80
La Queue-en-Brie	2 920	2 720	-200	365	752	387
Marly-la-Ville	9 755	11 108	1 353	1 721	1 421	-300
Mitry-Mory	15 758	18 106	2 348	7 665	7 511	-154
Romainville	16 690	12 278	588	9 125	8 971	-154
Saint-Maximin	0	0	0	0	0	0
Villetaneuse	15 650	12 289	-3 361	0	0	0
Total repas	209 657	204 075	-5 582	102 191	101 513	-678

Repas en foyer 2021

	MIDI			SOIR		
Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)
Arcueil	0	0	0	0	0	0
Aubervilliers	0	6 985	6 985	0	0	0
Bobigny	2 040	4 584	2 544	0	2 843	2 843
Brou-sur-Chantereine	0	0	0	0	0	0
Champigny-sur-Marne	5 865	6 588	723	0	1 137	1 137
Choisy-le-Roi	12 515	7 813	-4 702	3 590	7 813	4 223
Compans	0	0	0	0	0	0
Cramoisy	0	0	0	0	0	0
Fosses	2 295	1 031	-1 264	0	0	0
Ivry-sur-Seine	12 207	11 424	-783	12 207	11 424	-783
La Courneuve	0	0	0	0	0	0
La Queue-en-Brie	0	0	0	0	0	0
Marly-la-Ville	0	0	0	0	0	0
Mitry-Mory	0	0	0	0	0	0
Romainville	0	0	0	0	0	0
Saint-Maximin	2 927	1 929	-998	0	0	0
Villetaneuse	0	0	0	0	0	0
Total repas	37 894	40 354	2 505	15 797	23 217	7 420

Total des repas cumulés 2021

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)
Arcueil	21 547	16 801	-4 746
Aubervilliers	34 271	41 684	7 413
Bobigny	33 760	38 951	5 191
Brou-sur-Chantereine	4 276	4 203	-73
Champigny-sur-Marne	38 789	36 493	-2 296
Choisy-le-Roi	40 105	37 171	-2 934
Compans	5 110	4 069	-1 041
Cramoisy	1 095	777	-318
Fosses	10 535	8 175	-2 360
Ivry-sur-Seine	78 250	83 566	5 316
La Courneuve	15 180	15 184	4
La Queue-en-Brie	3 285	3 472	187
Marly-la-Ville	11 476	12 529	1 053
Mitry-Mory	23 423	25 617	2 194
Romainville	25 815	26 249	434
Saint- Maximin	2 927	1 929	-998
Villetaneuse	15 650	12 289	-3 361
Total repas	365 494	369 159	3 665

VI.4 Goûters 2021

Villes adhérentes	Total repas prévus	Total repas réalisés	Variation (R-P)	Variation %
Arcueil	104 944	97 723	-7 221	-6,88%
Aubervilliers	236 885	195 250	-41 635	-17,58%
Bobigny	366 576	362 682	-3 894	-1,06%
Champigny-sur-Marne	236 300	211 141	-25 159	-10,65%
Choisy-le-Roi	110 359	134 147	23 788	21,55%
Compans	7 888	6 372	-1 516	-19,22%
Fosses	54 155	43 788	-10 367	-19,14%
Ivry-sur-Seine	360 760	323 902	-36 858	-10,22%
La Courneuve	154 362	156 957	2 595	1,68%
La Queue-en-Brie	35 200	26 366	-8 834	-25,10%
Marly-la-Ville	30 769	30 394	-375	-1,22%
Mitry-Mory	90 897	90 683	-214	-0,24%
Romainville	159 743	172 752	13 009	8,14%
Saint-Maximin	3 873	935	-2 938	-75,86%
Tremblay-en-France	322 412	304 981	-17 431	-5,41%
Villetaneuse	55 311	51 935	-3 376	-6,10%
Total repas	2 330 434	2 210 008	-120 426	-5,17%



VII. Le Siresco un centre de ressources au coeur des réseaux

Le Siresco est un acteur reconnu dans le domaine de la restauration collective publique, il est actif dans les réseaux (Tremplin, Restau'Co, Mon Restau Responsable® et AGORES) et contribue à la dynamique dans ce secteur en étant engagé dans les réflexions et les enjeux d'avenir.

VII.1 Création d'un plan de formation adapté aux besoins des collectivités avec le CNFPT



Engagement MRR n°11 : Développer une offre de formation en direction des agents du syndicat et des villes adhérentes : mise en valeur des plats, accompagnement des convives...

Dans le pilier Engagement social et territorial de la démarche Mon Restau Responsable®, le Siresco s'est engagé sur la période 2019-2021 à développer la formation. Le projet a été travaillé avec le CNFPT pendant le premier semestre de l'année 2020, et délibéré par les élus du Siresco, le 19 novembre 2020. Il a été présenté aux directions générales, ressources humaines, éducation, enseignement et restauration des villes adhérentes au premier trimestre 2021.

Un atelier pédagogique de formation au siège de Bobigny

Le Siresco dispose d'un atelier de formation au siège administratif à Bobigny, il permet d'organiser des formations en interne et est le lieu privilégié des cuisiniers du Siresco pour le groupe de travail sur les recettes durables. Le Centre National de la Fonction Publique Territoriale y organise des stages de formations. En 2021, le Siresco a accueilli 19 stages organisés par le CNFPT, dont 17 pour la Région Ile-de-France correspondant à 33 jours de formation sur les thèmes suivants : Introduction des produits bio à faible impact environnemental, Cuisinier bio, Élaboration des pâtisseries simples, Menus végétariens, Les techniques culinaires, Préparer assembler et dresser des plats simples, Valoriser les produits, Concevoir et réaliser un projet de salad'bar...

Le plan de formation de l'Union des collectivités en partenariat avec le CNFPT

Dans le cadre de l'Union des Collectivités, le Siresco développe en partenariat avec le CNFPT une offre de formation complète et partagée « restauration collective » pour les agents des villes adhérentes et des agents du Siresco en partenariat avec le CNFPT. L'objectif est d'acquérir un socle de connaissances et d'expertise commun, partagé et complémentaire entre les agents du Siresco et ceux des collectivités membres, qui réponde au projet social, économique et durable du Siresco donc des villes adhérentes. Au-delà de l'acquisition d'expertises progressives ou de consolidation des acquis, cette dynamique a aussi pour objectif de créer et de renforcer les relations et le partenariat au sein de

toutes les équipes pour donner du sens et de la cohérence à notre mission de service public de restauration collective. Les exigences dans notre secteur ont, en effet, beaucoup évolué ces dernières années et la restauration collective doit aujourd'hui faire face à des enjeux majeurs. Les cuisines du Siresco ont toujours eu la volonté de s'adapter aux enjeux attendus de ce secteur d'activité. Elle nécessite la compréhension, l'investissement et l'adhésion de tout le personnel du Siresco, agents administratifs, agents de production, magasiniers, répartiteurs, chauffeurs - livreurs... Elle concerne également et implicitement le personnel de chacune des villes membres intervenant durant la pause méridienne. La création de l'Union des collectivités avec le CNFPT, représente une formidable opportunité pour pouvoir associer tous les acteurs du Siresco et des villes membres afin de relever ces défis ambitieux, partagés par tous et dont les attentes sont fortes.

Objectifs généraux

- Proposer un catalogue de formation commun pour les agents du Siresco et des villes membres.
- Professionnaliser et valoriser le travail des équipes, les tenir informées sur l'évolution des normes réglementaires et recommandations de santé publiques et environnementales.
- Favoriser la cohésion entre les agents du Siresco et des villes membres, présenter le mode de fonctionnement du Siresco et les orientations stratégiques.
- Développer la formation continue pour mieux informer et sensibiliser les agents sur les axes stratégiques du Siresco (le développement des aliments issus de l'agriculture biologique, les menus végétariens, le double choix de menus, l'accompagnement des convives, la réduction du gaspillage alimentaire,) et accompagner qualitativement et pédagogiquement les convives pendant la pause méridienne.
- Partager entre les équipes du Siresco et celles des villes membres des valeurs communes.
- Informer les villes et leurs agents sur les avancées du Siresco.
- Responsabiliser chacun des acteurs du Siresco et des villes membres pour une gestion responsable des deniers publics et une réduction du gaspillage alimentaire.
- Contribuer à améliorer les conditions de travail de l'ensemble des agents via la mise en place de formations axées sur le volet préventif au regard de la spécificité de leurs métiers.

Les principales thématiques des formations sont :

Chapitre 1 : L'hygiène alimentaire en restauration collective

1. Présentation des plats et accompagnement des convives lors de la distribution de repas / 1 jour
2. Hygiène alimentaire en restauration collective / 1 jour

Chapitre 2 : L'alimentation des enfants et l'offre de repas

3. L'équilibre alimentaire en restauration collective / 1 jour
4. Le développement du goût en restauration collective / 1 jour
5. Le menu végétarien en restauration collective / 1 jour
6. Mettre en œuvre les légumes, les plats végétariens et savoir valoriser les protéines végétales dans les menus / 2 jours
7. Les allergies alimentaires et les régimes spécifiques en restauration scolaire / 1 jour

Chapitre 3 : L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants

8. Qualité de l'accueil et accompagnement éducatif pendant la pause méridienne
9. La mise en place d'animations autour de l'alimentation sur le temps périscolaire et la pause méridienne

Chapitre 4 : Vers une alimentation saine et durable / 3 modules

10. Agir sur le gaspillage alimentaire / 1 Jour
11. Les enjeux d'une restauration collective saine et durable/ 2 jours
12. Les additifs et les aliments ultratransformés / 1jour

Public cible

Tous les agents du Siresco : agents administratifs, agents de production (magasiniers, préparation chaude et froide, conditionnement, répartition, chauffeurs-livreurs) Pour les villes membres : encadrants des services restauration, agents de restauration, animateurs et Atsem intervenant durant la pause méridienne...



Modalités de communication

Les modalités opérationnelles du projet « Union des collectivités » ont été présentées pour information et validation au sein du Bureau syndical du Siresco du 29 septembre 2020, et lors d'une réunion de présentation de rencontre avec les Maires et des DGS. Les cadres des collectivités dont les secteurs d'activités sont impactés sur le volet restauration bénéficieront donc d'une information précise et opérationnelle sur ce volet.

Le CNFPT en collaboration avec le Siresco a formalisé des visio-conférences d'information au début de l'année 2021 à destination des DGS, Directeurs de l'Éducation, DRH des villes membres et responsables de la restauration pour présenter les enjeux de la « Restauration collective » et le plan d'action y afférent.

Faisabilité financière :

- Mutualisation de jours de formations avec les villes adhérentes.
- Enveloppe financière de 20 000 € validée sur le budget du Siresco pour 2021.
- Prêt des locaux du Siresco (cuisine pédagogique).

Un point d'étape sera effectué annuellement et de façon tripartite entre le CNFPT, les villes membres et le Siresco, l'objectif étant d'engager un Plan pluriannuel (PPF) de formation à minima sur 3 années afin de garantir l'efficacité du dispositif pour une amélioration structurelle de la politique publique de restauration et des conditions de travail de tous les agents.

Première formation en juin 2021

Le projet s'est concrétisé le mercredi 30 juin 2021 avec la tenue de la première session de formation "Hygiène alimentaire, présentation des plats et accompagnement des convives lors de la distribution de repas" dans l'atelier pédagogique du Siresco situé à Bobigny. Neuf agents issus de cinq collectivités : Aubervilliers, Brou-sur-Chantereine, Compans, Tremblay-en-France et Villetaneuse étaient présents. Les échanges avec les participants ont été très riches et les retours de chacun très positifs. Dans le cadre de la formation, les projets et actions du Siresco en termes de qualité dans l'assiette et d'engagements responsables sont présentés aux agents, qui ont également la possibilité de visiter la cuisine centrale et de déguster les préparations du jour. En 2021, l'Union des collectivités a également organisé 3 formations, les 30 juin, 22 septembre et 8 décembre. Les thématiques abordées ont été l'équilibre alimentaire en restauration collective, l'hygiène alimentaire, la présentation des plats et l'accompagnement des convives lors de la distribution des repas. 3 sessions ont dû être annulées en raison du confinement lié à la crise sanitaire.

VII.2 Membre de RESTAU'CO et de Mon Restau Responsable®

Le réseau interprofessionnel Restau'Co

Afin de répondre à la demande des pouvoirs publics de disposer d'un interlocuteur unique, le réseau Interprofessionnel RESTAU'CO accompagne les politiques alimentaires depuis plus de 50 ans. Un réseau porteur de sens et de valeurs, qui fait écho au travail des femmes et des hommes qui, chaque jour, offrent plus de 10 millions de repas à leurs convives, depuis la crèche jusqu'à la maison de retraite. Animateur de tous les segments de la restauration collective en gestion directe (enseignement, santé, médico-social, travail, armées), RESTAU'CO est le réseau interprofessionnel du secteur partenaire des politiques alimentaires. Sa vocation est de valoriser les métiers de la restauration collective et d'engager les professionnels dans l'amélioration des pratiques. RESTAU'CO est une association loi 1901. Le Conseil d'Administration est constitué des représentants des 11 organisations membres, organisés en 7 collèges, ainsi que des 13 délégations régionales. Huit permanents animent et assurent la mise en oeuvre des projets en lien avec les Commissions auxquelles sont associés les adhérents du réseau : Formation, Métiers, Événementiel, Concours, Réseau.

Le Siresco est impliqué dans le réseau Restau'co notamment dans la démarche Mon Restau Responsable® et aussi dans le cadre du suivi du dossier sur la subvention FranceAgriMer. Il a participé à la manifestation « Vers la fin du jetable en restauration collective » le 25 mai 2021 en visioconférence, avec la présentation par Magali TEMPO des actions du Siresco et du groupe RECOLIM.

Recolim récompensé au salon Restau'co

Le travail du groupe RECOLIM a reçu le trophée de l'innovation à travers le partenariat mené avec la start up Uzaje, spécialisée dans les solutions de nettoyages des contenants réemployables, lors du salon professionnel Restau'co, rendez-vous incontournable de la restauration collective en gestion directe. En 2021, le groupe RECOLIM a engagé une étude d'impact environnemental sur le remplacement des conditionnements en plastique par des contenants en inox dont les conclusions ont été communiquées en octobre 2021. Le groupe travaille également sur des possibilités de thermoscellage pour la fermeture des plats en inox et en verre.



Conférence : quels contenants demain ?

Bruno LE SAEC, Directeur Général du Syrec est intervenu au salon Restau'Co, le mercredi 8 septembre 2021, lors de la conférence « Entre crise sanitaire et urgence climatique, quels emballages ? » avec Alice GUEUDET, Christophe MARI, Nathalie BEUGNOT, Dominique GOMBERT. Il a présenté le travail réalisé par le groupe Recolim et les avancées de la transition vers les contenants réemployables pour répondre aux objectifs des lois EGalim (2025) et AGECL (2022). Bruno LE SAEC a fait part des problématiques liées à l'échéance difficilement tenable au premier janvier 2022 pour le portage de repas à domicile pour l'ensemble de la profession.

VII.3 Membre d'AGORES et du groupe national sur les alternatives aux conditionnements en plastique



Groupe national sur les alternatives aux conditionnements en plastique

L'association AGORES s'est saisie de la problématique des conditionnements en plastique utilisés en restauration collective en créant un groupe de travail national. Les préoccupations grandissantes à l'égard des pollutions plastiques, les conditionnements sont un enjeu lié à l'alimentation et à la santé publique. Le Siresco s'est ainsi engagé dans la réflexion vers la transition de l'interdiction du plastique. Frédéric SOUCHET, Directeur Général des Services du Siresco a participé aux journées de travail de l'année 2021.

Il est intervenu avec Bruno LE SAEC, Directeur général des services du Syrec, lors de la séance plénière du forum AGORES du jeudi 30 septembre 2021 sur la sortie des plastiques en restauration collective pour présenter le travail du groupe Recolim et les résultats de l'étude auprès des professionnels de la restauration collective en gestion directe de toute la France.

VII.4 Membre de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

En tant qu'acteur de la restauration scolaire, le Siresco attache une grande importance à la mission de l'apprentissage de l'équilibre alimentaire. Les diététiciennes du Siresco font partie du groupe restauration collective de l'AFDN et dans ce cadre elles participent aux réunions, à raison d'une réunion par trimestre. En 2021, elles ont participé à l'élaboration d'un guide pratique sur les fiches techniques qui comprend les points suivants :

- Le cadre réglementaire de l'étiquetage et de la fiche technique
- La fiche technique du produit industriel versus Fiche recette du cuisinier, similitudes et différences
- Pourquoi, comment analyser une fiche technique d'un produit industriel ?
- Le rôle du diététicien sur la fiche recette du cuisinier

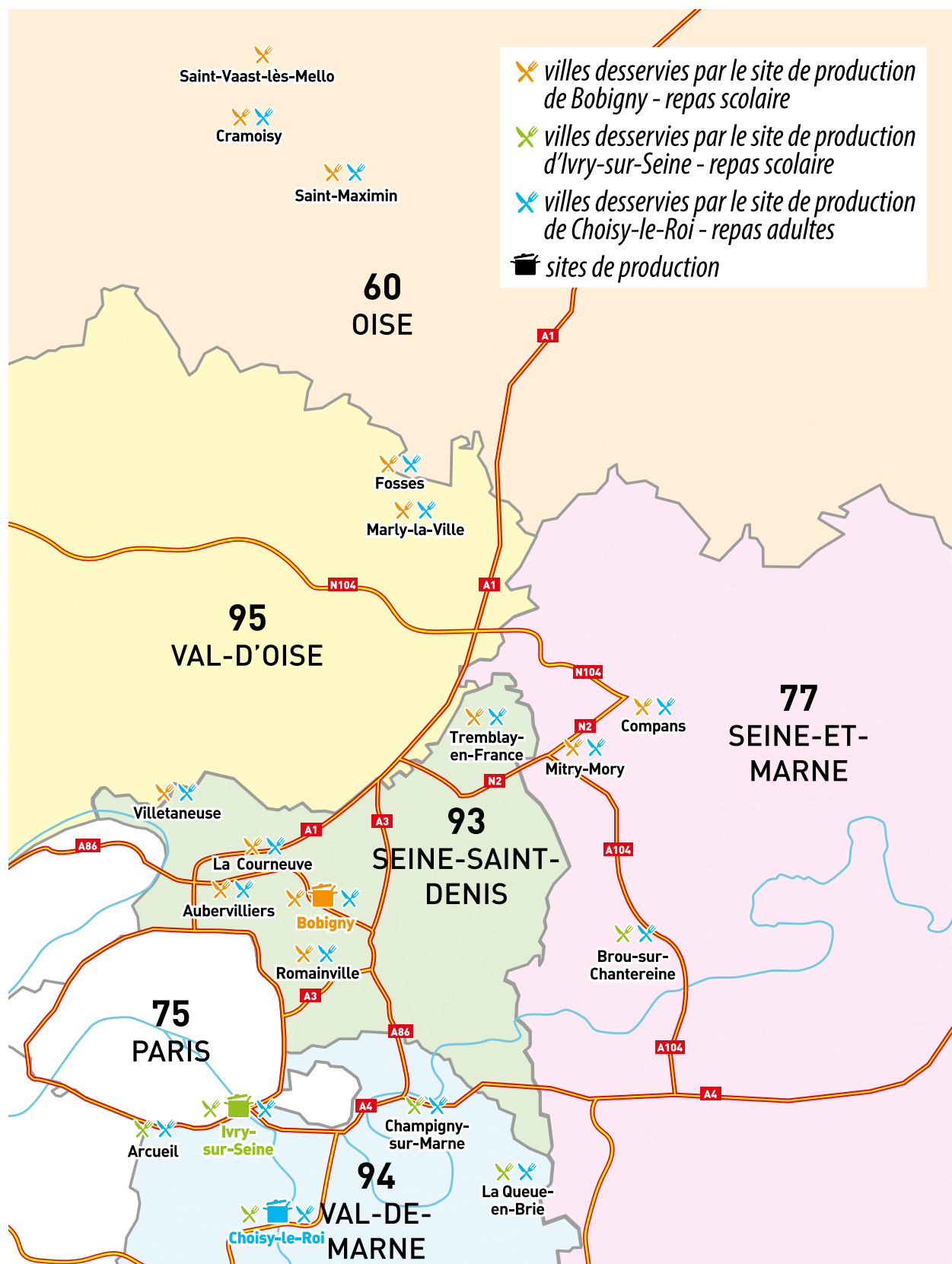
L'AFDN qui siège également au Conseil national de la restauration collective (CNRC) a également contribué aux travaux sur la réécriture de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la formation d'un groupe de diététiciennes nutritionnistes dans la restauration collective. Magali TEMPO, directrice qualité, nutrition et santé au Siresco a participé à cette mission.



ANNEXES

1. Carte et historique du Siresco
2. Délibérations du Comité Syndical en 2021
3. Compte administratif exercice 2021
4. Les instances du Siresco

1. Carte et historique du Siresco



2. Délibérations du Comité Syndical en 2021

Séance ordinaire du 1^{er} février 2021:

- Fixation des coûts unitaires de gestion pour l'exercice 2021.
- Budget Primitif pour l'exercice 2022.
- Candidature et engagement pour un Projet Alimentaire Territorial - L'assiette de demain : c'est aujourd'hui qu'on la construit.

Séance ordinaire du 17 mai 2021:

- Charte d'engagements 2020-2026.
- Attribution d'un mandat au CIG de la Petite Couronne pour procéder à la mise en concurrence d'assureurs, en vue de souscrire une convention d'assurance contre les risques statutaires pour compenser une partie des dépenses dues aux agents dans des situations d'absence pour raison de santé.
- Mise à jour du RIFSEEP (Régime Indemnitaire tenant compte des Fonctions, des Sujétions, de l'Expertise et de l'Engagement Professionnel)
- Versement d'un CIA dit élection, en complément du RIFSEEP en vigueur au Siresco
- Mise à jour du tableau des emplois autorisés et crédités
- Convention de groupement de commandes pour l'achat de contenants durables et réutilisables et l'achat de machines et système d'automatisation
- Convention de partenariat entre le Siresco et la Fondation de coopération scientifique FONDATION BORDEAUX UNIVERSITE - sur le projet RESCOSAFE
- Passation de marchés pour la fourniture de denrées alimentaires
- Passation de marchés pour la fourniture de matériels jetables de conditionnement
- Passation de marchés pour la fourniture de petits et moyens matériels de cuisine
- Passation de marchés de prestations de contrôle par analyses microbiologiques, biochimiques, et par audits de la maîtrise sanitaire.
- Passation de marchés de nettoyage et d'entretien des locaux et vitreries intérieures et extérieures du siège administratif et des locaux sociaux des unités de production culinaire

Séance ordinaire du 28 juin 2021:

- Demande de retrait de la ville de la Queue-en-Brie
- Constat de concordance du compte de gestion du comptable pour l'exercice 2020
- Adoption du compte administratif de l'exercice 2020
- Affectation du résultat de fonctionnement de l'exercice 2020
- Décision modificative n°1 de l'exercice 2021
- Projet de Rapport d'activité - année 2020
- Création d'un poste non permanent - contrat de projet pour la mise en place du groupement de commande
- Instauration d'une politique d'apprentissage et création de contrats d'apprentissage
- Mise à jour du RIFSEEP (Régime Indemnitaire tenant compte des Fonctions, des Sujétions, de l'Expertise et de l'Engagement Professionnel)
- Convention portant mise en oeuvre d'une période de préparation au reclassement (P.P.R) avec le CIG de la Petite Couronne d'Ile de France et/ou le CNFPT.
- Mise à jour du tableau des emplois autorisés et crédités.
- Rapport d'Orientation Budgétaire pour l'année 2022

Séance ordinaire du 13 décembre 2021:

- Fixation des coûts unitaires de gestion pour l'exercice 2022
- Mise à jour du tableau des emplois
- Budget Primitif de l'exercice 2022
- Décision Modificative n°2 de l'exercice 2021
- Convention de retrait de la ville de la Queue-en-Brie
- Don de jours de congés à un aidant
- Maintien du recours au contrat d'apprentissage en 2022
- Mise en place d'un forfait mobilités douces et durables

3. Les instances du Siresco

3.1 Bureau syndical

Philippe BOUYSSOU

Président

Maire d'Ivry-sur-Seine

Mélanie DAVAUX

Première vice-présidente déléguée aux ressources humaines et au dialogue social

Élu à La Courneuve

François DECHY

Deuxième vice-président délégué à l'innovation et à l'expérimentation

Maire de Romainville

Alain CHATAUD

Troisième vice-président délégué aux finances et aux marchés publics

Élu à Champigny-sur-Marne

Michel NUNG

Quatrième vice-président délégué à la qualité, à la diversité alimentaire et au plaisir à table

Élu à Fossses

Philippe BRUSCOLINI

Cinquième vice-président délégué au développement du patrimoine / ingénierie technique

Élu à Tremblay-en-France

Guillaume GODIN

Sixième vice-président délégué à l'économie circulaire et à la transition écologique

Élu à Aubervilliers

Idir MADADI

Septième vice-président délégué au service public pour une restauration éthique, de proximité et durable

Élu à Bobigny

Majide AMMAD

Huitième vice-président délégué à la communication et à la relation avec les villes

Élu à Villetaneuse

Shéhérazade BOUSLAH

Neuvième vice-présidente déléguée au gaspillage et à la solidarité alimentaire

Élu à Arcueil

Comité syndical – mandat 2020/2026
Présentation synthétique des communes adhérentes

Communes adhérentes	Population syndicale	Repas sociaux	Nombre de lieu de restauration
Bobigny (création du Siresco en 1993) Titulaires : Idir Madadi, Christine Favé, Mohamed Aissani Suppléants : Gildas Johnson, Houria Guendouzi, Nordine Errouihi	54 436	589 127	1 crèche 9 écoles maternelles 11 écoles élémentaires 7 groupes scolaires 1 foyer
Champigny-sur-Marne (création du Siresco en 1993) Titulaires : Alain Chataud, Sabrina Abchiche, Laurent Jeanne Suppléants : Tatiana Saussereau, Aurore Thiroux, Jacqueline Benahmed	77 381	690 253	6 écoles maternelles 4 écoles élémentaires 13 groupes scolaires 2 foyers
Mitry-Mory (adhésion en 1999) Titulaires : Guy Daragon, Mohamed Kachour Suppléants : Florence Audonnet, Farid Djabali	20 436	264 914	5 écoles maternelles 5 écoles élémentaires 2 groupes scolaires 1 self communal
La Courneuve (adhésion en 1999) Titulaires : Corinne Cadays-Delhome, Mélanie Davaux, Oumarou Doucouré Suppléants : Danièle Dolhandre, Medhi Hafs, Sonia Tendron	44 073	401 232	2 écoles maternelles 3 écoles élémentaires 10 groupes scolaires 1 self communal
Fosses (adhésion en 2000) Titulaires : Michel Nung, Gildo Vieira Suppléants : Tania Kitic, Consuelo Nascimento	9 737	104 921	1 école maternelle 1 école élémentaire 3 groupes scolaires 1 foyer
Ivry-sur-Seine (adhésion en 2001) Titulaires : Philippe Bouyssou, Mehdi Mokrani, Kheira Freih-Bengabou Suppléants : Mehrez Mraidi, Fabienne Oudart, Karim Mastouri	63 562	653 859	14 écoles maternelles 12 écoles élémentaires 2 groupes scolaires 2 foyers
La Queue-en-Brie (adhésion en 2002) Titulaires : Malika Ouazziz, Abdarazak Nhari Suppléants : Jean-Paul Faure-Soulet, Philippe Vieira	12 040	109 308	1 école maternelle 2 écoles élémentaires 3 groupes scolaires
Romainville (adhésion en 2002) Titulaires : François Dechy, Stéphane Dupré Suppléants : Elodie Casanova, Marie-Christine Poussin	28 615	334 460	2 crèches 4 écoles maternelles 5 écoles élémentaires 4 groupes scolaires
Marly-la-Ville (adhésion en 2003) Titulaires : Sylvie Jalibert, Fabienne Gely Suppléants : Charline Varlet, Sandra Bolosier	5 700	86 258	3 groupes scolaires
Aubervilliers (adhésion en 2003) Titulaires : Zakia Bouzidi, Guillaume Godin, Marie-Pascale Rémy Suppléants : José Leserre, Marie-Amélie Anquetil, Pierre-Yves Nauleau	87 762	643 981	16 écoles maternelles 19 écoles élémentaires 1 foyer
Tremblay-en-France (adhésion en 2003) Titulaires : Nicole Duboé, Philippe Bruscolini, Aline Pineau Suppléants : Céline Fau, Louiza Mounif, Estelle Davoust	36 389	422 051	7 écoles maternelles 8 écoles élémentaires 5 groupes scolaires 1 self communal
Brou-sur-Chantereine (adhésion en 2004) Titulaires : Perrine Hardy, Patricia Petit Suppléants : Franck Fialho, Frédéric Jouve	4 449	49 805	2 écoles maternelles 2 écoles élémentaires
Arcueil (adhésion en 2006) Titulaires : François Loscheider, Shéhérazade Bouslah Suppléants : Elisabeth Eloundou, Ludovic Sot	21 845	246 744	3 écoles maternelles 2 écoles élémentaires 3 groupes scolaires
Villetaneuse (adhésion en 2011) Titulaires : Majide Ammad, Natacha Martinis Suppléants : Yasmina Essom, Milica Zivkovic	13 633	147 380	1 crèche 3 écoles maternelles 3 écoles élémentaires 1 groupe scolaire 1 self communal
Compans (adhésion en 2013) Titulaires : Joël Marion, Evelyne Wegel Suppléants : Henri Lemoine, Naoual Ait-Idir	813	18 478	1 groupe scolaire
Saint-Maximin (adhésion en 2017) Titulaires : Daniel Derniame, Latifa Hasni Suppléants : Michel Roger, Rosine Grandin	2 987	27 267	1 école maternelle 1 école élémentaire 1 foyer
Cramoisy (adhésion en 2017) Titulaires : Raymond Gallieue, Jessica Bocquet Suppléants : Kitty Launoy, Christine Gosset	821	4 192	1 groupe scolaire
Saint-Vaast-les-Mello (adhésion en 2017) Titulaires : Maryline Vivier, Sandrine Fassi Suppléants : Manuella Duroyaume, Marie-Anne Leroy	1 061	3 656	1 groupe scolaire
Choisy-le-Roi (adhésion en 2019) Titulaires : Mathilde Bezace, Marina Brulant, Yamina Lajili Suppléants : Amandine Francisot, Henrique Marques, Julien Bourven	46 366	477 185	3 écoles maternelles 3 écoles élémentaires 5 groupes scolaires 2 foyers 1 self communal

3.2 Direction de l'établissement public (au 1^{er} janvier 2022)

- Frédéric SOUCHET
Directeur général des services
fsouchet@siresco.fr
- Sonia LEMLOUM
Directrice générale adjointe
ressources humaines et financières
slemloum@siresco.fr
- Anna DUHAMEL
Directrice développement durable,
communication et schéma numérique
aduhamel@siresco.fr
- Ahlem BEN AMEUR
Directrice des Ressources Humaines
abenameur@siresco.fr
- Magali TEMPO
Directrice qualité, nutrition et santé
mtempo@siresco.fr

Les membres de la Commission d'appel d'offres :

Les titulaire

- Sabrina ABCHICHE - Champigny-sur-Marne
- Majide AMMAD - Villetaneuse
- Shéhérazade BOUSLAH - Arcueil
- Mélanie DAVAUX - La Courneuve
- Michel NUNG - Fosses

Les suppléants

- Mathilde BEZACE - Choisy-le-Roi
- Philippe BRUSCOLINI - Tremblay-en-France
- Guy DARAGON - Mitry-Mory
- Stéphane DUPRÉ - Romainville
- Fabienne GELY - Marly-la-Ville

Les élus délégués pour le Syndicat mixte des systèmes d'information :

Élue titulaire

- Nicole DUBOÉ - Tremblay-en-France

Élue suppléante

- Christine FAVÉ - Bobigny

Rapport d'activité 2021



SERVICE PUBLIC
DE RESTAURATION