



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

| | |
|--|----|
| Législation & mentions légales | 2 |
| Sommaire | 3 |
| Le mot du Président | 4 |
| | |
| Des cuisiniers engagés pour le goût dans l'assiette | 6 |
| | |
| Pour une alimentation écoresponsable | 10 |
| Développement durable | 12 |
| Lutter contre le gaspillage alimentaire | 14 |
| Labellisé Ecocert « en cuisine » | 16 |
| | |
| Contenants réemployables | 22 |
| Une culture de partenariats et de réseaux | 28 |
| Nos convives à table | 32 |
| | |
| | |
| Se former avec l'Union des collectivités | 42 |
| Groupes de travail et commissions du Siresco | 44 |
| Les actions de solidarité | 47 |
| | |
| Une hygiène alimentaire sous haute surveillance | 48 |
| | |
| Bilan financier | 50 |
| Les ressources humaines | 64 |
| | |
| Carte du périmètre des villes membres du Syndicat | 66 |
| Les délibérations du Comité Syndical | 68 |
| Les instances du Siresco | 70 |
| Les élus des villes membres du Siresco | 72 |
| La direction du Siresco | 74 |

LE MOT DU PRÉSIDENT

Selon une étude sur la précarité alimentaire réalisée par le l'INRAE(*) de Bordeaux et le Crédoc (**) en 2023, 16 % de la population déclare ne pas manger à sa faim. Cette situation touche particulièrement les jeunes, les familles à faibles revenus mais aussi les catégories moyennes. La raison principale est, depuis un an, l'inflation galopante du prix des denrées alimentaires, de l'énergie et bien sûr, de l'essence, sans hausse significative du pouvoir d'achat.

Dans ce contexte, les missions de restauration collective publique accessible à tous revêtent un caractère inédit. Le Siresco mesure toute l'importance d'accompagner les collectivités membres du Syndicat dans leur politique alimentaire pour offrir aux plus jeunes convives comme aux aînés, un service de restauration publique sociale pourvu d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée.

Notre syndicat a aussi l'exigence de confectionner des repas qui

tiennent compte des enjeux environnementaux liés au dérèglement climatique, telle la saisonnalité des fruits et légumes. Nous sommes également attentifs à respecter une juste rémunération des producteurs et à contribuer ainsi à la pérennité de nos filières. C'est tout le sens de notre partenariat avec la Coopérative Bio Ile-de-France et la décision de notre Comité syndical d'instituer le principe de deux repas végétariens par semaine dans nos restaurants scolaires afin de réduire les protéines animales en les remplaçant par des protéines végétales.

En 2022, malgré la conjoncture inflationniste, la grippe aviaire, la fièvre porcine, les conséquences du dérèglement climatique et la guerre en Ukraine qui ont touché de plein fouet notre Syndicat sans aucune aide de l'Etat, l'année a été marquée par des résultats très encourageants. Nous avons renouvelé pour la 4ème année consécutive le label de niveau 1

« Ecocert en cuisine » et atteint 41,5 % d'aliments durables, dont 24 % de bio, au moins 20 composantes bio et 4 composantes bio et locales par mois.



Le plan pluriannuel de formation « Union des collectivités », lancé avec le CNFPT, a permis de mener les premières formations collaboratives. Ainsi, des journées de formations sur des sujets cruciaux comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, le développement du goût chez l'enfant, l'équilibre ou encore l'hygiène alimentaire ont été animées par des experts et ont favorisé une plus grande prise de conscience des missions communes et complémentaires des agents du Siresco et des villes membres du Siresco.

En tant que Président, je tiens aussi à remercier les équipes du Siresco qui ont redoublé d'efforts, ne cessent d'imaginer de nouveaux processus d'organisation et d'inventer de nouvelles recettes « maison » comme les cakes et quatre-quarts qui sont plébiscités par les enfants.

Enfin, conscient que le Siresco représente un bien commun, une véritable richesse pour les convives des 18 villes adhérentes de notre Syndicat dans les cinq départements dans lesquels nous sommes implantés, nous poursuivrons nos efforts pour que restauration collective publique écoresponsable rime avec innovation, qualité et équilibre nutritionnel.

Très bonne lecture



Philippe Bouyssou

Président du Siresco

* INRAE : Institut national de recherche pour l'agriculture et l'environnement
** Crédoc : Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie



DES CUISINIERS ENGAGÉS POUR LE GOÛT DANS L'ASSIETTE

LES ÉQUIPES DU SIRESCO LAURÉATES DU TROPHÉE DE L'INNOVATION AU SALON RESTAU'CO

Le Trophée Initiatives Restau'Co 2022 récompense des actions de professionnels qui contribuent à faire évoluer les pratiques de manière significative sur tous les aspects de la restauration collective. Après plusieurs mois de travail, de sensibilisation, de formation et d'expérimentations, les cuisiniers du Siresco réalisent **depuis septembre 2021 toutes les sauces à partir d'aliments naturels pour plus de 40.000 repas par jour**. Les cuisiniers du Siresco ont ainsi supprimé l'utilisation de tous les fonds de sauce déshydratés pour les remplacer par des sauces naturelles.

ATELIERS SENSORIELS AVEC LES ENFANTS ET LES CHEFS

Les chefs du Siresco accueillent un mercredi par mois les enfants pour valider les recettes avec eux. En 2022, ce sont des groupes des accueils de loisirs de Bobigny, Fosses, Ivry-sur-Seine, La Courneuve et Mitry-Mory qui ont participé à un atelier sensoriel au sein de la cuisine pédagogique du Siresco à Bobigny. 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 de faire découvrir aux enfants des fruits et légumes. La journée s'achève par la visite de la cuisine centrale de Bobigny avec le chef de cuisine.



LES GÂTEAUX DES CHEFS



Depuis l'été 2022, des gâteaux réalisés par nos cuisiniers sont aux menus des accueils de loisirs : quatre quart, cake à la noix de coco et marbré au chocolat ont reçu un véritable succès auprès des jeunes convives. Ils ne contiennent aucun additif ni conservateur et sont composés des 5 ingrédients de base : farine, levure, oeufs, beurre, sucre, auxquels s'ajoutent les saveurs sélectionnées comme le chocolat ou la noix de coco.

52 ANIMATIONS POUR CONTRIBUER À LA DÉCOUVERTE DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

Pour la 6^e année, le Siresco en partenariat avec Interfel a proposé aux restaurants scolaires des villes adhérentes de participer à 52 animations Frutti & Veggi en deux périodes, 28 animations de mars à mai 2022, puis 24 animations, du 3 octobre au 2 décembre 2022. Ce sont près de 5 200 enfants qui se sont amusés à découvrir différentes variétés de fruits et légumes. L'objectif de ces animations est de faire découvrir les fruits et légumes aux enfants à travers une animation sensorielle,

mais aussi de sensibiliser les enfants pour qu'ils deviennent les ambassadeurs des fruits et légumes au sein de leur famille. Durant l'année, 5 des villes adhérentes ont souhaité s'inscrire dans ce programme : **Bobigny (6 animations) Champigny-sur-Marne (7 animations), Compans (2 animations), Ivry-sur-Seine (5 animations), Fosses (4 animations) Romainville (20 animations) et Tremblay-en-France (8 animations).**





POUR UNE ALIMENTATION ÉCORESPONSABLE

PRIVILÉGIER UNE RESTAURATION BIO ET LOCALE

Du 19 au 23 septembre 2022, le Siresco a mis à l'honneur les agriculteurs de la région Ile-de-France et proposé des aliments bio et locaux à travers la campagne «Manger bio et local, c'est idéal!», organisée par la Fédération Nationale des Agriculteurs Bio.

Le Siresco est engagé pour une restauration durable à travers la volonté des élus et la création des Rencontres de la restauration collective : De la terre à l'assiette en 2010. Il est adhérent à la Coopérative Bio Ile-de-France et est un acteur important contribuant à la structuration des filières agricoles bio le plus possible en proximité.



LAURÉAT
DE L'APPEL À PROJET
« RESTAURATION COLLECTIVE
BIO ET LOCALE »



UN ACCOMPAGNEMENT PAR LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS ET LE GAB IDF

En 2022, le Siresco a été lauréat de l'Appel à Projets « Restauration Collective Bio et Locale » organisé par la Métropole du Grand Paris en partenariat avec le Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France (GAB IDF). Pour développer encore plus la démarche d'alimentation bio et locale, le Syndicat bénéficie durant un an (octobre 2022 à août 2023) d'un accompagnement personnalisé, qui a commencé par un diagnostic du fonctionnement de nos cuisines centrales, et qui se poursuit avec des outils pour :

- Le sourcing bio et local des marchés de fournitures de denrées alimentaires ;
- L'assistance à la rédaction de nos appels d'offre dans le cadre du renouvellement de certains lots de nos marchés de fournitures de denrées alimentaires ;
- L'assistance au développement de notre démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

283.000 €

DE SUBVENTIONS

FRANCEAGRIMER

POUR LES ALIMENTS LABELLISÉS



Le programme « Lait et Fruits à l'école » porté en France par FranceAgriMer (Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer), soutenu par l'Union européenne, aide les gestionnaires chargés de la restauration collective grâce à l'octroi de subventions pour l'achat de fruits et légumes bruts et lait et produits laitiers naturels labellisés SIQO (Bio, AOC, AOP, IGP).

Le Siresco participait au programme « Lait et Fruits à l'école » jusqu'en 2018, année à laquelle le Syndicat a perçu sa dernière subvention de 128 000 euros pour la distribution de produits laitiers le midi. La mise en œuvre de ce programme avait été abandonnée depuis, étant donné la charge administrative et le temps requis. La simplification du règlement européen et la création au début de l'année 2022 du poste de Cheffe de projet développement durable au sein du Siresco - dont l'une des missions est la mise en place du programme

« Lait et Fruits à l'école » - ont permis au syndicat de percevoir de nouveau cette subvention. Les produits laitiers et fruits et légumes concernés par le programme « Lait et Fruits à l'école » sont identifiés dans les menus grâce à un astérisque et la mention « Aide UE à destination des écoles ».

Période mi-avril à début juillet 2022 : subvention de 64 753,68 € pour la distribution de produits laitiers SIQO (Bio, AOP, IGP) uniquement;

Période septembre-décembre 2022 : subvention de 218 786,17 € pour la distribution de produits laitiers et légumes et fruits SIQO (Bio, AOP, IGP). Cela représente environ 4 à 5 produits éligibles à la subvention par semaine.

La motivation principale du Siresco est de proposer aux enfants des villes adhérentes davantage de produits bio et de qualité, tout en maîtrisant le surcoût généré par l'achat de ces produits.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

MON RESTAU RESPONSABLE®

Depuis 2015, le Siresco est engagé en partenariat avec le réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme dans la démarche Mon restau responsable®. Plusieurs collectivités sont entrées dans ce dispositif telles Arcueil, la Courneuve et mènent des actions en cohérence avec leurs engagements.

L'ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE POUR PROTÉGER LA PLANÈTE

La réduction de notre consommation de viandes, via le passage à 2 menus végétariens par semaine, est un fort engagement du syndicat en faveur de la réduction de son empreinte carbone, tout en respectant l'intérêt nutritionnel conformément aux recommandations du PNNS 4*. Ce choix est accompagné auprès des jeunes lors des ateliers sensoriels organisés

le mercredi dans le cadre des accueils de loisirs. Ce jour-là, entourés d'un chef cuisinier, de la diététicienne et de la cheffe de projets développement durable, les jeunes chefs contribuent à l'élaboration d'une recette végétarienne qui sera dans les mois suivants programmée au menu de toutes les écoles. Enfin, durant les ateliers pédagogiques les enfants bénéficient dans un cadre ludique d'une sensibilisation à la consommation de légumes et fruits de saison et de la manière dont les aliments sont cultivés.



Durant les ateliers pédagogiques les enfants bénéficient (...) d'une sensibilisation à la consommation de légumes et fruits de saison.

* Plan National Nutrition Santé

ENGAGEMENTS SIRESCO

Mon restau responsable®

2019 - 2022

BIEN-ÊTRE

1. Développer l'offre alimentaire pour les séniors (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

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

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

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

ÉCO-GESTES

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

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES VILLES S'IMPLIQUENT

Un groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé au début du mois d'avril 2022 avec toutes les villes membres du Siresco.

- **Le 4 avril** s'est tenue la réunion de lancement de ce groupe de travail durant laquelle les principaux enjeux ont été présentés ;
- **Du 30 mai au 03 juin**, une semaine de pesées a été organisée dans un restaurant scolaire pilote de chaque ville adhérente au syndicat ;
- **16 juin**, une réunion de restitution de la campagne de pesées a permis d'identifier un fort besoin de formation et d'accompagnement des équipes des restaurants scolaires des villes à la réalisation de ces pesées ;
- **14 décembre**, une première formation sur le gaspillage alimentaire a été proposée et organisée via l'Union des collectivités avec le CNFPT.

Le travail engagé contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires des villes s'inscrit dans le temps et nécessitera de travailler sur plusieurs axes comme la composition des menus végétariens, les grammages, la découpe des fromages et fruits, la sensibilisation du personnel des restaurants scolaires, etc.

GESTION BIODÉCHETS

Le Siresco attache une attention particulière à la gestion de ses biodéchets. Une fois qu'une partie des excédents a fait l'objet d'une donation à Excellents Excédents, le prestataire de collecte et de valorisation des biodéchets SUEZ récupère ce qu'il reste. Les déchets alimentaires collectés sont valorisés via le processus de méthanisation qui permet de générer du biogaz qui sera ensuite injecté dans le réseau de gaz de GRDF. En 2022, 44,5 tonnes de biodéchets ont été collectées à la cuisine de Bobigny et 277 tonnes à la cuisine d'Ivry-sur-Seine.



A Tremblay-en-France l'école Pierre Brossolette pour lutter contre le gaspillage alimentaire à mis en place un méthode pour permettre aux enfants de choisir en fonction de leurs goûts et appétit les quantités qu'ils souhaitent manger.

« FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE, NOUS DEVONS FAIRE DE LA NATURE NOTRE ALLIÉE »

Jean JOUZEL, Climatologue

LABELLISÉ



ECOCERT

« EN CUISINE »

Le label Ecocert participe à garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus ainsi qu'une meilleure gestion environnementale, la lutte contre le gaspillage et la gestion des déchets. Le Siresco a obtenu, pour la quatrième année consécutive, le label « Ecocert en cuisine », niveau 1, avec **29% DE BIO**.

A noter : le Siresco atteint déjà le niveau 3 pour la suppression de 31 additifs et le niveau 2 pour les aliments bio et locaux, 70% de produits bruts ou peu transformés et ses actions pour la transition vers des contenants réemployables.

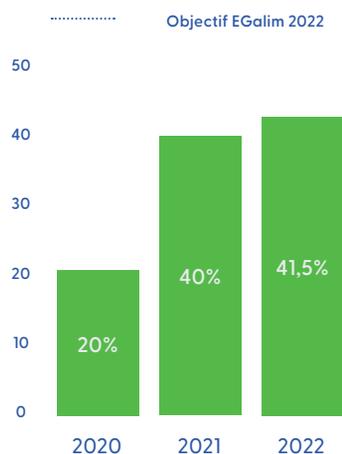




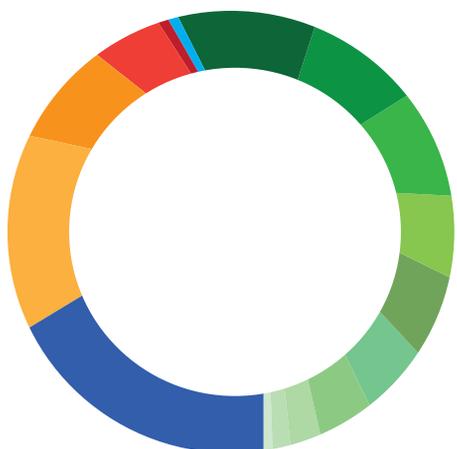
41,5% D'ALIMENTS DURABLES DONT 24% DE BIO DANS LES ASSIETTES

En 2022, le Siresco est fier d'avoir atteint 41,5% d'aliments durables et labellisés, dont 24% de bio. Ce résultat est le fruit d'un travail de « sourcing » des achats alimentaires extrêmement exigeant pour proposer des repas sains et équilibrés aux convives.

Total des achats d'aliments bio locaux en 2022



Répartition en pourcentage par produits labellisés.



| | |
|--|---|
| ■ Pain bio - 12,44% | ■ Boeuf bio - 1,21% |
| ■ Légumes bio locaux - 11,28% | ■ Légumes bio - 0,39% |
| ■ Produit laitiers bio - 9,54% | ■ Pêche durable - 16,54% |
| ■ Fruits bio - 6,58% | ■ Fruit et légumes CE2 / HVE - 12,07% |
| ■ Epicerie bio - 5,87% | ■ Produits AOP/AOC / IGP - 7,12% |
| ■ Produits laitiers bio locaux - 4,47% | ■ Volaille et boeuf Label Rouge - 5,29% |
| ■ Légumes, plats et pâtes surgelés bio - 3,84% | ■ Fruit RUP - 0,81% |
| ■ Poulet / dinde bio - 1,76% | ■ Viandes BBC (poulet, porc, boeuf) - 0,79% |

| | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|-----------------|---|--|---|
| +Bio | au moins 20% de bio par an | au moins 40% de bio par an | au moins 60% de bio par an |
| +Local | Au moins 4 composantes bio et locales par mois | Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables | Au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables |
| +Sain | Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison | + 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers | + 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs |
| +Durable | Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable | + Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques | + Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison |

Le Siresco informe chaque restaurant scolaire de la composition des plats et diffuse la liste complète des ingrédients, la présence des allergènes, les signes de qualité (Bio, Label rouge, AOP/AOC/IGP...) l'origine des aliments (œufs français, viandes bio française...), ainsi que les produits locaux... L'objectif de 20 % fixé par la loi EGalim d'aliments bio a déjà été atteint et dépassé depuis 3 ans et ce, malgré les conséquences sur les filières alimentaires depuis la guerre en Ukraine.

Signes officiels de la qualité et de l'origine SIQO



Labels compris dans EGalim (hors SIQO)







Awa, Préparatrice des repas
Site de bobigny



Toolsamah, Responsable préparation
froide Cuisine d'Ivry-sur-Seine

The page features a central graphic with the word 'CONTENANTS' in a blue rounded rectangle. Above it is the word 'Les' in blue. Surrounding these are various blue letters (S, R, É, E, M, P, L, O, A, B) and red decorative elements including curved lines, a dotted line, and a small red leaf-like shape.

CONTENANTS

Les

S

R

É

E

M

P

L

O

E

L

B

A

L

SOIXANTE bénéficiaires DU PORTAGE À DOMICILE expérimentent DES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Le Siresco a mené une expérimentation importante de mise en place de contenants réemployables avec le centre communal d'action sociale (CCAS) d'Ivry-sur-Seine et l'entreprise Uzaje. Du 17 janvier au 26 février 2022, 60 personnes âgées bénéficiant du portage de repas à domicile, ont participé à ce projet. Les repas confectionnés à la cuisine de Choisy-le-Roi, ont été conditionnés dans

des contenants en verre, livrés dans des sacs réemployables par les livreurs du CCAS, puis collectés le lendemain. Sur six semaines, ce sont près de 200 kg d'emballages (175,2 kg considérant que le poids moyen d'une barquette est de 20g) à usage unique évités et plus de 8 760 contenants lavés. L'objectif de cette action était de diminuer les déchets issus des emballages des repas et de répondre aux ambitions de la loi Agec votée en février 2020. Les résultats de cette expérimentation ont révélé que 90% des personnes considèrent que les contenants sont adaptés. Cependant, plusieurs bénéficiaires ont exprimé leurs craintes de les casser et rencontraient des difficultés pour les manipuler. Fort de ces résultats, le Siresco poursuit ses actions en recherche et développement pour trouver la solution la plus adaptée aux besoins des personnes âgées.





S'ENGAGER VERS DES CONTENANTS RÉEMPLOYABLES

Engagé depuis 2018 pour une mutation vers de contenants réemployables, **le Siresco a poursuivi en 2022 ses actions en faveur du réemploi**, après avoir réalisé des expérimentations à travers le groupe Recolim en 2020-2022 et participé aux 2 livres blancs : les alternatives aux conditionnements en plastique.

LE GROUPEMENT DE COMMANDES TREMPLIN

La mise en œuvre de la loi EGalim et de la loi AGECE pour la substitution du plastique et le réemploi nécessite de soutenir les actions de recherche et de développement des industriels du secteur des contenants réemployables, et de mutualiser les achats afin de mieux maîtriser les coûts. Afin de trouver des alternatives aux conditionnements à usage unique, 3 villes et 3 EPCI - le Siresco, le Sivu Bordeaux-Mérignac, le Syrec, les villes

de Nantes, Rennes et Toulouse - ont créé le groupement de commandes Tremplin.

C'est dans une démarche proactive et pragmatique que les collectivités membres du groupement Tremplin se sont associées. En effet, à compter du 1^{er} janvier 2025, les contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique ne pourront plus être utilisés dans le secteur, dans une démarche d'innovation sociétale en phase avec les enjeux environnementaux et de santé publique, en associant l'arrêt du plastique avec le réemploi.



L'objectif de Tremplin est aussi d'accompagner les industriels dans leurs recherches de solutions adaptées aux contraintes de la restauration collective et à la réglementation à venir. Dans cet esprit, les premiers appels d'offres auprès de plusieurs fabricants du secteur des contenants inox et verre ont permis de sélectionner les sociétés



Rieber, Matfer-Bourgeat et Arc, qui vont accompagner Tremplin durant 4 ans.

Dès 2022, des tests à grande échelle dans les cuisines et les restaurants scolaires des membres de Tremplin ont été menés. Ils avaient pour objectif de mieux identifier les besoins et les contraintes, de valider les prototypes proposés par les sociétés partenaires et d'avancer sur des solutions garantissant la sécurité sanitaire des repas et pour permettre l'automatisation et la mécanisation. Les prochains marchés concerneront l'automatisation du conditionnement, la traçabilité et l'optimisation de la logistique pour la livraison et la récupération des contenants, afin d'assurer une boucle complète de réemploi, en limitant les impacts environnementaux.

SEMELOG : UNE LAVERIE MUTUALISÉE

Dans le prolongement de la création de RECOLIM en 2019, qui avait pour but de réunir des collectivités territoriales franciliennes, des experts et des industriels pour mener des expérimentations sur les contenants réemployables, un projet de laverie mutualisée a été initié en juin 2022. Baptisée SEMELOG, le Siresco et son homologue le Syrec ont créé une société d'économie mixte locale de logistique, d'organisation et de gestion, pour garantir une solution de lavage des contenants réemployables portée par le service public. Cette laverie implantée à Villeneuve-la-Garenne aura une capacité de 120 000 repas par jour avec pour objectif d'être opérationnel en 2025.

TREMP LIN EN CHIFFRES

Le groupement de commandes Tremplin représente un total de **3,6 millions d'habitants**, soit la confection de **198 500 repas** par jour, et presque **30 millions de repas par an**.

3 EPCI : Siresco - Syrec - Sivu Bordeaux-Mérignac
3 Villes : Nantes - Rennes - Toulouse





LA

LES SIRESCO
plaisir à table



UNE CULTURE DE PARTENARIATS ET DE RÉSEAUX

Le Siresco développe une culture de réseaux et de partenariats afin de valoriser une démarche de partage de bonnes pratiques, de retour d'expériences, de recherches et d'innovations permanentes afin d'améliorer ses missions de service public de restauration collective. En 2022, le Syndicat a notamment contribué à la réalisation de l'acte II du livre Blanc sur la suppression des plastiques, initié par l'association Agores.

CE DERNIER COMPREND DES RÉFLEXIONS ET PRÉCONISATIONS SUR :

- Construire les alternatives : recherche de matériaux et expérimentations de nouveaux process ;
- Revenir sur les conditionnements de vaisselle et de service durables ;
- Limiter les conditionnements en plastique du côté des fournisseurs ;
- Prendre en compte la totalité du cycle de vie d'un conditionnement ;

| | |
|--------------------------------------|---|
| AGORES | Association nationale des directeurs de la restauration collective publique Membre du réseau |
| RESTAU'CO | Réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe Membre du réseau |
| AFDN | Association Française des Diététiciens Nutritionnistes Membre de la commission Offre Alimentaire en Restauration Collective |
| CNRC | Conseil National de la Restauration collective Participation aux groupes de travail : Groupe de travail Nutrition sur la révision du décret du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas à servir en Restauration Collective et Groupe de travail économique |
| INTERBEV | Interprofession Bétail et Viande Participation aux instances et commissions pour Restau'co |
| COOPBIO IDF | Coopérative qui collecte et distribue la production de ses agriculteurs coopérateurs Adhérent et un élu administrateur du collège Restauration collective |
| MON RESTAU RESPONSABLE | Démarche de progrès créée par la Fondation pour la nature et l'homme Engagement dans la démarche depuis 2015, un des 4 sites pilotes. |
| GAB IDF | Groupement des agriculteurs Bio d'Île-de-France Accompagnement du GAB pour le sourcing des denrées bio locales dans le cadre de l'Appel à projet de la Métropole du Grand Paris |
| CNFPT | Centre National de Formation de la Fonction Publique Territoriale Partenariat dans le cadre du plan de formation de l'Union des collectivités dédié aux villes adhérentes |
| CIG | Centre Interdépartemental de Gestion |
| FONDATION BORDEAUX UNIVERSITE | Programme de recherche RESCOSAFE sur la question des risques associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration collective Adhérent au programme de recherche |
| INSTITUT PAUL BOCUSE | Membre du comité de recherche et innovation |



LA RESTAURATION COLLECTIVE S'INVITE AU SALON DES MAIRES

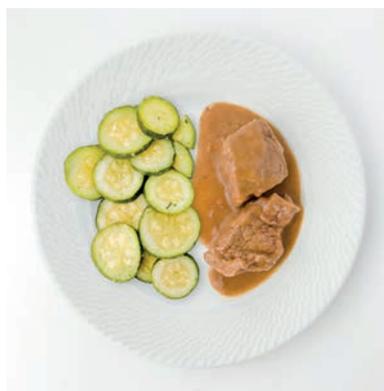
Le salon des maires et des collectivités locales qui se tenait du 22 au 24 novembre 2022, Porte de Versailles a été l'occasion d'aborder les enjeux de l'alimentation et les nombreux défis à relever. A cette occasion, Frédéric Souchet, Directeur général des services au Siresco a participé à la table ronde « Prenez en main la bio ».

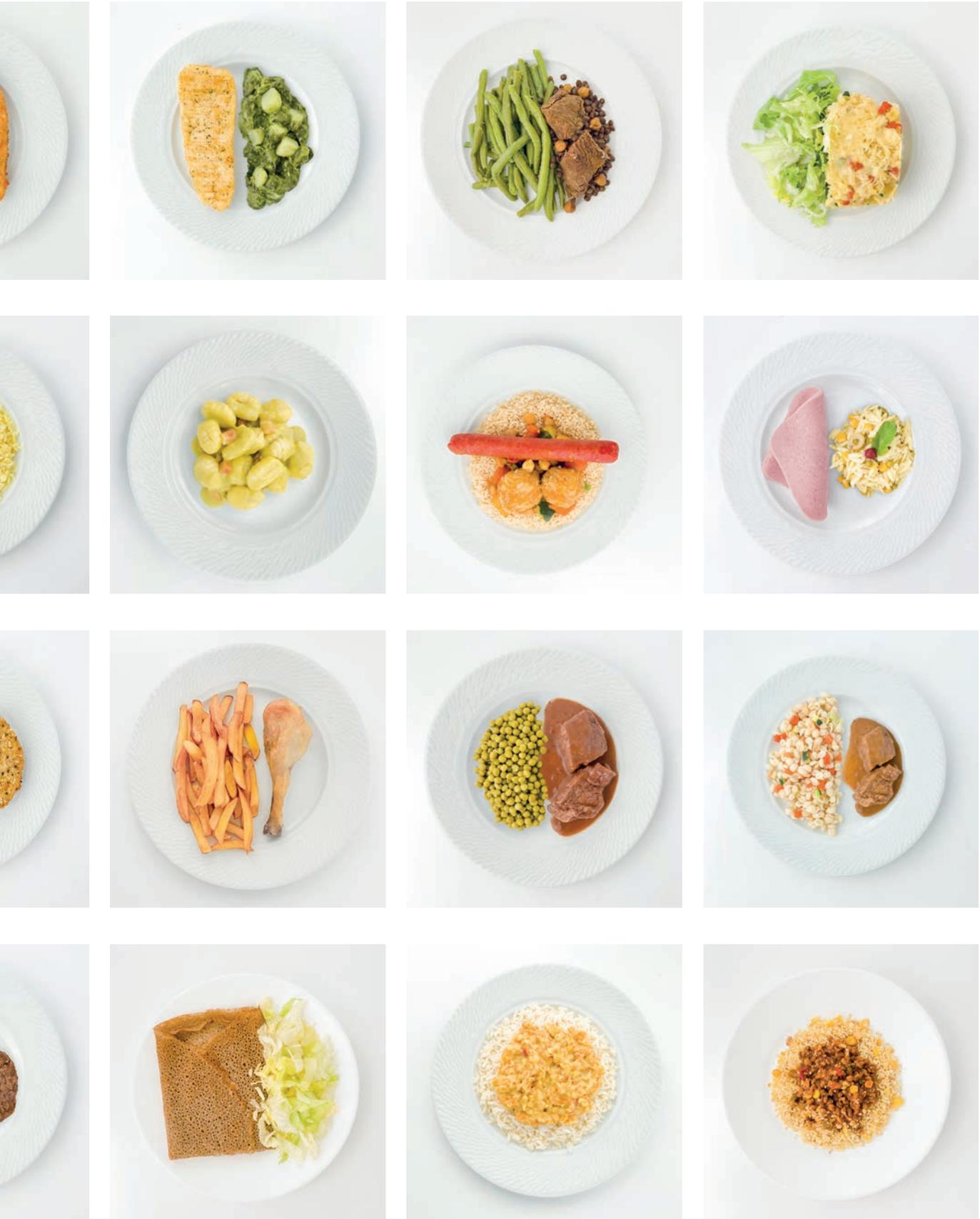
L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES DIÉTÉTIENS NUTRITIONNISTES

Les diététiciennes du Siresco sont membres de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) depuis plusieurs années. L'année 2022 a été marquée par leur participation aux séances plénières du CNRC* et au groupe de travail nutrition mis en place par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en vue de la révision du décret 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Magali Tempo, directrice Qualité, Nutrition, Santé du Siresco a intégré ce groupe de travail et représente ainsi les valeurs de la restauration collective publique. Elle a également participé à l'élaboration d'un guide sur l'option végétarienne quotidienne et sur l'évaluation de l'expérimentation végétarienne.

(*) Conseil National de la Restauration Collective







NOS CONVIVES À TABLE



93 % repas scolaires et péri-scolaire
0,6 % repas des crèches
5,2 % repas des personnes âgées
1,2 % selfs communaux

6,4 millions de repas scolaires
2,3 millions de goûters scolaires
39 000 repas crèches
355 000 repas personnes âgées
81 000 selfs communaux
9 millions de repas prestations par an



« Notre objectif
est de ne pas
nourrir les poubelles !

Frédéric souchet Directeur général des services
du Siresco lors du salon des maires.



| | | |
|---|--|--|
| SCOLAIRES : MATERNELLES, ÉLÉMENTAIRES ET ADULTES | Déjeuners à 4 ou 5 composantes | <p>Respect de l'arrêté du 30 septembre 2011, sur la qualité nutritionnelle des repas à servir en restauration collective.</p> <p>Respect des recommandations nutritionnelles et grammages du GEMRCN*</p> <p>Prise en compte des recommandations nutritionnelles du PNNS**</p> <p>Plats complets associant des céréales et légumineuses majoritairement proposés</p> <p>Adhésion du Siresco à la Coopérative BIO d'Île-de-France. Le Siresco y siège au sein du collège collectivités territoriales</p> |
| | Goûters à 2 ou 3 composant | |
| CRÈCHES | Repas bébé à 3 composantes et repas des grands à 5 composantes Goûters à 2 ou 3 composantes | |
| SÉNIORS | Déjeuner à 5 composantes Collation du soir à 3 composantes Du lundi au dimanche | |
| SELFS MUNICIPAUX | 6 entrées au choix 2 plats principaux au choix 3 desserts au choix Plateau fromage et fruits | |
| ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL | Favoriser la consommation de fruits, légumes, féculents, légumineuses et produits laitiers Limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés Contrôler les apports en sel | |
| MENUS VÉGÉTARIENS | Pour les menus scolaires : 2 repas végétariens par semaine Alternative à la viande proposée quotidiennement dans le cadre du menu Double Choix | |
| APPROVISIO- NNEMENTS | Au moins 10 composantes BIO et Locales par mois (Fruits, légumes, laitages, légumineuses, pommes de terre) Achats de proximité favorisés Respect de la saisonnalité Orientation vers des modes de production sains et respectueux de l'environnement Viandes de bœuf, porc, volaille et veau préparées par nos cuisiniers 100% Française | |

| | | |
|--|--|--|
| SPÉCIFICITÉS CULINAIRES | Sauces traditionnelles, sans fond de sauce industriel | Retrait de tous les fonds de sauce industriels depuis septembre 2021 |
| | Purée maison, sans flocons déshydratés | Toute l'année |
| | Potage maison avec des légumes BIO et locaux | De novembre à mars |
| | Cuissons longues à juste température des viandes | |
| | Pâtisseries « maison » | Période vacances scolaire |
| | Vinaigrettes « maison » | Toute l'année |
| RÉDUCTIONS DES PRÉPARATIONS INDUSTRIELLES ET ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS | <p>Suppression de 31 additifs controversés de nos menus</p> <p>Environ 70% de recettes « maison » élaborées à partir de produits bruts ou peu transformés</p> <p>Absence de graisses et huiles hydrogénées</p> <p>Absence d'ingrédients OGM***</p> | |

*Groupe d'Études des Marché de Restauration Collective et de Nutrition

** Plan National Nutrition Santé

*** Organisme Génétiquement Modifié



« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours.

Jean Anthelme Brillat-Savarin,
chef cuisinier, écrivain journaliste



LES TOUT-PETITS À TABLE !

L'alimentation des plus petits est un véritable enjeu de santé publique. Dans le cadre de ses missions de restauration collective publique, le Siresco propose des repas pour les enfants en crèche. Deux repas différents sont proposés en fonction de l'âge. Ils répondent aux recommandations nutritionnelles du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) de juillet 2015. Deux repas différents sont proposés selon l'âge des enfants :

- Le repas « bébé » = 3 composantes (viande, œuf ou poisson nature + une purée de légumes et pommes de terre + une purée de fruit) ;
- Le repas « grands » = 5 composantes (entrée, plat, garniture, produit laitier, dessert).

Les goûters se composent, quant à eux, de 2 à 3 composantes : 1 produit céréalier et/ou 1 fruit et/ou 1 produit laitier. Les villes ont la possibilité de commander des ingrédients complémentaires pour le déjeuner ou le goûter via une liste de dotation spécifique validée en amont par le service qualité-nutrition.

En 2022, le Siresco sert 5 établissements dédiés à la petite enfance dans 4 villes : Romainville (2 établissements), La Courneuve, Bobigny et Villetaneuse. Au total, 1 543 repas « bébés » et 25 812 repas « grands » en 2022 ont été servis.

SELFS COMMUNAUX : DES REPAS DES AGENT.ES DES VILLES MEMBRES

En 2022, le Siresco a cuisiné pour la restauration de 5 selfs communaux pour les villes de Choisy-le-Roi, La Courneuve, Mitry-Mory, Tremblay-en-France, et Villetaneuse.

LES MENUS SE COMPOSENT DE :

- 6 entrées au choix ;
- 2 plats principaux au choix ;
- Assortiments de fromages et laitages (10 variétés différentes au choix) ;
- 3 desserts au choix et des fruits de saison au choix.

Les villes ont également la possibilité de commander en complément des denrées spécifiques pour agrémenter ou compléter ces choix, telles des glaces en été ou des repas à thème.

LES REPAS DES PERSONNES ÂGÉES

La restauration dans le cadre du portage à domicile ou dans les foyers destinée aux personnes âgées représente un axe essentiel dans la volonté du Siresco de garantir une restauration publique à des tarifs accessibles à tous les administrés des villes adhérentes. 355 000 repas ont ainsi été réalisés pour les seniors en 2022. Dans le cadre du portage à domicile, les villes disposent de deux formules au choix. Les repas sont réalisés sans alternative aux protéines animales par une protéine végétale afin d'éviter des risques de dénutrition.

LE REPAS DU MIDI EST COMPOSÉ DE 5 ÉLÉMENTS :

- Une entrée
- Une protéine animale
- Une garniture
- Un produit laitier
- Un fruit ou un dessert

LE DÎNER EST COMPOSÉ DE 3 ÉLÉMENTS :

- Un potage
- Un complément protidique, une garniture de légumes ou un féculent
- Un dessert.

LIVRAISONS EN PORTAGE À DOMICILE ET FOYERS

Le transport des repas à domicile est effectué en véhicule frigorifique par les chauffeurs du Siresco ou ceux des CCAS des villes qui gèrent leurs propres livraisons. Le portage au domicile du convive est réalisé en fonction de la liste hebdomadairement transmise par les CCAS.

LES MENUS PROPOSÉS DANS LES FOYERS DU LUNDI AU VENDREDI (SAUF JOURS FÉRIÉS) COMPRENENT :

- Une entrée
- Une protéine animale
- Une garniture
- Un produit laitier
- Un fruit ou un dessert



En moyenne
700marches
et 10km par jour
pour apporter
les repas aux
personnes âgées.





Marc chauffeur livreur lors de sa tournée pour le portage des personnes âgées.

SE FORMER AVEC L'UNION DES COLLECTIVITÉS

Les exigences envers la restauration collective ont beaucoup évolué ces dernières années et les collectivités doivent faire face à des enjeux majeurs essentiels auxquels il est impératif de répondre pour contribuer à une restauration sociale qualitative et durable auprès de tous les convives (enfants, seniors, personnels communaux). Afin de mieux les comprendre pour mieux y répondre, le Siresco a décidé de proposer un partenariat avec le CNFPT et d'engager un plan de formation sous forme d' « Union des Collectivités » dédié aux agents du Syndicat et ceux des collectivités membres (agents d'office, ASTEM, animateurs...). Il vise à créer et renforcer le partenariat et les relations pour donner du sens et de la cohérence à notre mission de service public afin de mieux répondre aux enjeux majeurs de la restauration collective pour contribuer à une restauration sociale plus qualitative et durable. En 2022, dans le cadre de l'Union des Collectivités, 8 formations comprenant une soixantaine de participants, ont été dispensées pour les villes adhérentes du Siresco.

LES ENJEUX :

- Répondre aux évolutions réglementaires et normatives en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Promouvoir une alimentation saine et conforme aux impératifs de santé publique, plus respectueuse de l'environnement et accessible à tous ;
- Progresser, tant sur le contenu de l'assiette des enfants, que dans l'accompagnement pédagogique et éducatif des professionnels et des enfants.

LES OBJECTIFS :

- Proposer un socle de formation commun ;
- Professionnaliser et valoriser le travail des équipes, les informer sur l'évolution des normes réglementaires et recommandations de santé publique et environnementale ;
- Favoriser la cohésion entre les agents du Siresco et les villes membres ;
- Partager des valeurs communes ;

- Mieux informer et sensibiliser les agents sur les axes stratégiques du Syndicat pour accompagner qualitativement et pédagogiquement les convives durant la pause méridienne ;
- Responsabiliser chaque acteur de la pause méridienne dans une gestion responsable des deniers publics par une réduction du gaspillage alimentaire ;
- Contribuer à l'amélioration des conditions de travail, via des formations axées sur la prévention des risques professionnels.

4 GRANDS CHAPITRES DÉCLINÉS EN 12 MODULES DE FORMATIONS

- L'hygiène alimentaire en restauration collective (2 modules) ;
- L'alimentation des enfants et l'offre de repas (5 modules) ;
- L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants (2 modules) ;
- Vers une alimentation saine et durable (3 modules).





GROUPES DE TRAVAIL ET COMMISSIONS DU SIRESCO

LES COMMISSIONS NUTRITION

Le Siresco a pour démarche d'associer les villes membres à la confection des menus. Ainsi, en 2022, tous les deux mois se sont tenues des commissions des menus pour la prévision des menus scolaires ainsi que pour les repas dans les crèches, dédiés aux personnes âgées dans le cadre du portage à domicile et des foyers. Les représentants des services restauration des collectivités et des agents d'office enrichissent les échanges par un retour d'expériences de terrain. Ces commissions sont l'occasion de revenir sur les menus précédents, de « flécher » les recettes qui fonctionnent bien et celles qui méritent des améliorations au regard de l'appréciation des convives. Par exemple, pour les recettes des restaurants scolaires, la mise en place de deux menus végétariens par semaine nécessite un travail pédagogique d'envergure.

Toutes les parties prenantes de la pause méridienne (responsables des services restauration, agents d'office, animateurs...) sont concernées dans l'accompagnement des jeunes convives pour favoriser l'accueil, le bien-être, la découverte de nouveaux plats, inciter les enfants à goûter, limiter le gaspillage alimentaire.

UN GROUPE DE TRAVAIL DÉDIÉ AUX PARENTS D'ÉLÈVES

Le groupe de travail composé de parents représentatifs des associations de parents d'élèves des villes adhérentes au Siresco s'est réuni à deux reprises. Ces rencontres sont l'occasion de tisser des liens afin de mieux prendre en compte les spécificités des collectivités, de répondre aux attentes et questions. Parmi les sujets essentiels abordés en 2022 figuraient notamment les évolutions du Siresco en matière de réalisation des repas, comme la suppression de 31 additifs



et la confection de toutes les sauces à bases d'ingrédients naturels ; l'évolution des menus dans un contexte inflationniste ; le bilan de l'alimentation durable selon la loi EGalim ou encore la présentation de la démarche Mon Restau Responsable®.

Les parents ont également pu échanger autour des ateliers sensoriels auxquels ont participé leurs enfants à la cuisine pédagogique de Bobigny. En effet, l'approche à la fois ludique et pédagogique de ces ateliers, réalisés en partenariat avec les centres de loisirs, montrent tout l'intérêt de découvrir et consommer des menus végétariens, de sensibiliser les jeunes convives au gaspillage alimentaire et les accompagner dans la découverte de fruits et légumes souvent méconnus.

UNE VISITE DANS LES CHAMPS FRANCILIENS

Le Siresco a invité les parents d'élèves, les élus et les responsables de restauration et d'offices des villes adhérentes pour une visite de la ferme de Fabien Legendre, le mercredi 6 juillet 2022. Localisée dans l'Essonne, à Mérobert, sa ferme d'agriculture biologique, membre de la coopérative bio IDF, alimente les assiettes des convives à quelques pas de nos écoles, notamment en légumes secs (pois chiches, haricots rouges, lentilles...). Chaque année le Siresco organise des visites dans les champs d'agriculteurs, pour relier le champ à l'assiette, mieux connaître le travail des agriculteurs, et voir comment poussent les légumes qui composent notre assiette.



LES ACTIONS DE SOLIDARITÉ

La restauration collective génère moins de gaspillage alimentaire que la restauration commerciale. Toutefois, une part incompressible d'aliments ne sont pas servis en raison des imprécisions des prévisions d'effectifs des villes membres. Pour éviter que des plats dont la date limite de consommation courte ne soient jetés, un partenariat a été noué depuis 2018 avec « Excellents Excédents! », une Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale (ESUS). Une fois collectés, les excédents sont mutualisés dans la chambre froide des locaux de l'entreprise à Fontenay-sous-Bois, avant d'être assemblés en repas complets avec d'autres composantes et redistribués à prix coutant aux associations et acteurs de l'aide alimentaire tels Les Restos du Cœur ou l'Armée du Salut. En 2022, 1,88 tonnes d'excédents ont été collectés à la cuisine centrale de Bobigny (représentant 13 100 portions) et 1,87 tonnes à la cuisine centrale d'Ivry-sur-Seine (soit 17 709 portions).

SOUTENIR DE JEUNES MIGRANTS SANS ABRI

Au mois de décembre, 2022, en partenariat avec les associations de solidarité de sa commune, la ville d'Ivry-sur-Seine a apporté son soutien à 300 jeunes migrants sans abri (dont de nombreux mineurs isolés) qui ont campé devant le Conseil d'Etat, pour alerter le gouvernement sur leur situation. La ville a également mis à disposition des hébergements d'urgence dans ses gymnases et la population a organisé une collecte de vêtements. Le Siresco a, pour sa part, contribué à cette action de solidarité en livrant plusieurs centaines de repas aux jeunes migrants.



SOLIDARITÉ AVEC LE PEUPLE UKRAINIEN

Dès le déclenchement de la guerre en Ukraine, le Siresco, solidaire du peuple ukrainien, a décidé de s'inscrire dans un programme d'aide alimentaire aux populations en partenariat avec l'association de solidarité francilienne, Alteralia, spécialisée dans l'accueil, l'insertion professionnelle, l'accompagnement administratif et l'hébergement d'adultes et d'enfants en situation de précarité. Le Siresco a réalisé une livraison de denrées alimentaires à l'Association qui a pris le relai pour l'acheminer en Roumanie par le canal d'un convoi humanitaire. De plus, des milliers de repas ont été confectionnés par les cuisiniers du Siresco et distribués par les chauffeurs sur des points d'hébergement et d'accueil de familles ukrainiennes en Ile-de-France.



L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE SOUS HAUTE SURVEILLANCE

Tout au long de l'année, le Siresco procède à des analyses microbiologiques sur les denrées. En 2022, 299 analyses ont été réalisées à la cuisine centrale de Bobigny, 280 à la cuisine d'Ivry-sur-Seine et 160 à celle de Choisy-le-Roi (spécialisée dans la réalisation des repas dédiés au portage à domicile). Un laboratoire indépendant vient toutes les semaines sur chacun des sites pour réaliser entre 5 et 7 prélèvements alimentaires.

Des analyses microbiologiques sont aussi réalisées sur l'eau utilisée en production. En 2022, 27 analyses ont été effectuées à la cuisine centrale de Bobigny, 18 à Ivry-sur-Seine et 12 à Choisy-le-Roi.

Les analyses microbiologiques effectuées pour la recherche de germes pathogènes dans les locaux de production de repas étaient au nombre de 166 à la cuisine centrale de Bobigny, 138 à Ivry-sur-Seine et 90 à Choisy-le-Roi.



Les études de vieillissement pour évaluer et valider la durée de vie des plats produits ont, quant à elles, été réalisées sur 10 séries de 18 analyses, soit 180 prélèvements dont 8 dans des contenants réemployables en verre suite à l'expérimentation pour le portage à domicile.

Des prélèvements sur les surfaces afin de vérifier l'efficacité de la désinfection du matériel et des locaux sont réalisés par un laboratoire extérieur toutes les deux semaines dans les 3 cuisines centrales. Ainsi, en 2022, cela représente 360 prélèvements à la cuisine centrale de Bobigny, 360 à Ivry-sur-Seine et 140 à Choisy-le-Roi. Des contrôles complémentaires sont effectués par les équipes internes au Siresco.

Le laboratoire a également réalisé 5 audits concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire dans les 3 cuisines du Siresco, avec à la clé des plans d'action élaborés entre chaque passage par l'ensemble des acteurs

concernés (production, logistique, patrimoine et Hygiène et Qualité), avec la mise en place de mesures correctives.

Enfin, le Plan de Maîtrise Sanitaire est en cours de mise à jour pour les cuisines centrales d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny. L'accent est mis sur l'uniformisation des pratiques et des procédures ainsi que sur la simplification et l'uniformisation des documents (procédures, instructions et enregistrement de notre plan HACCP) pour les 2 sites. Le travail a commencé en mai 2022 aidé par le cabinet de conseil indépendant Véthyqua et supervisé par le service Hygiène du Siresco.



IL EST CONSTATÉ LES HAUSSES SUIVANTES :

- **Les repas scolaires :** + 3.05 % de repas en plus par rapport à 2021 ;
- **Les repas péri scolaires :** + 20 % par rapport aux prévisions 2022 des villes ;
- **Les goûters :** + 8.8 % par rapport à 2021.

Le secteur d'activité des repas à domicile est le seul qui baisse avec - 6.7 % par rapport à 2021.

L'inflation d'une part et les ruptures de certains produits d'autre part, ont contraint le Siresco à s'adapter et à proposer

2 menus à 4 composantes et 2 menus sans viande / végétarien par semaine. Ces adaptations ont été réalisées en respectant l'équilibre alimentaire et en couvrant les besoins nutritionnels de chacun de nos convives conformément aux exigences réglementaires et recommandations nutritionnelles actuelles mais également en réduisant l'impact de nos menus sur l'environnement. Sans ces ajustements, la hausse des prix aurait représenté 7% de 15 M€ soit 1,05 M€ ou 16 centimes par repas. Par conséquent le budget 2022, établi à 2 € de matières premières, pain inclus, est respecté.

Les tableaux suivants retracent les consommations prévues et réalisées par type d'activité et par ville.

| | CA 2021 | VOTÉ 2022 | CA 2022 |
|---|---------------|---------------|---------------|
| ATTÉNUATION DE CHARGES | 179 956,26 | 103 400,00 | 132 833,93 |
| PRODUITS DES SERVICES, DU DOMAINE ET VENTES DIVERSES | 9 416,08 | 116 411,00 | 116 411,96 |
| DOTATIONS ET PARTICIPATIONS | 29 278 591,15 | 30 593 192,00 | 30 442 930,09 |
| AUTRES PRODUITS DE GESTION COURANTE | -31 499,17 | 62 000,00 | 60 201,59 |
| PRODUITS EXCEPTIONNELS | 28 592,12 | 98 000,00 | 78 832,60 |
| TOTAL RECETTE | 29 465 056,44 | 30 973 003,00 | 30 831 210,17 |

| | CA 2021 | VOTÉ 2022 | CA 2022 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| CHARGES GÉNÉRALES | 18 724 091,22 | 20 186 714,29 | 20 088 367,73 |
| CHARGES DE PERSONNEL ET FRAIS ASSIMILÉS | 8 153 175,45 | 8 768 658,00 | 8 656 975,00 |
| DÉPENSES IMPRÉVUES | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE | 305 275,50 | 327 220,00 | 325 921,40 |
| CHARGES FINANCIÈRES | 151 248,58 | 123 650,00 | 119 543,77 |
| CHARGES EXCEPTIONNELLES | 23 072,12 | 1 083 724,00 | 848 034,89 |
| TOTAL DÉPENSES | 27 356 862,87 | 30 489 966,29 | 30 038 842,79 |



L'évolution des effectifs par jour sur 4 ans.

| | 2019 | 2020 (COVID) | 2021 (COVID) | 2022 |
|------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|---------------|
| CUISINE DE BOBIGNY | 24 093 | 24 783 | 23 689 | 29 913 |
| AUBERVILLIERS | 5 198 | 4 968 | 4 995 | 5 315 |
| BOBIGNY | 4 933 | 4 916 | 4 447 | 4 996 |
| COMPANS | 106 | 104 | 96 | 113 |
| CRAMOISY | 27 | 41 | 41 | 39 |
| FOSSES | 747 | 801 | 839 | 891 |
| LA COURNEUVE | 3 072 | 3 624 | 3 035 | 2 935 |
| MARLY-LA-VILLE | 662 | 602 | 654 | 670 |
| MITRY - MORY | 1 949 | 1 996 | 1 972 | 2 140 |
| ROMAINVILLE | 2 512 | 2 814 | 2 864 | 2 758 |
| SAINT-MAXIMIN | 235 | 220 | 217 | 247 |
| SAINT-VAAST-LES-MELLO | 42 | 41 | 41 | 40 |
| TREMBLAY-EN-FRANCE | 3 606 | 3 684 | 3 696 | 3 877 |
| VILLETANEUSE | 1 004 | 972 | 892 | 892 |

| | | | | |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| CUISINE D'IVRY | 16 908 | 16 876 | 15 864 | 16 854 |
| ARCUEIL | 1 822 | 1 862 | 1 709 | 1 852 |
| BROU-SUR-CHANTEREINE | 394 | 370 | 335 | 332 |
| CHAMPIGNY-SUR-MARNE | 5 902 | 5 932 | 5 582 | 6 140 |
| CHOISY- LE-ROI | 3 654 | 3 734 | 3 604 | 3 593 |
| IVRY-SUR-SEINE | 5 136 | 4 978 | 4 634 | 4 937 |

| | | | | |
|-------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| TOTAL | 41 001 | 41 659 | 39 553 | 41 767 |
| EVOLUTION N/N-1 | | 2% | -5% | 6% |
| EVOLUTION N/2019 | | 2% | -4% | 2% |

Répartition des repas totaux consommés par ville en 2022

| VILLES ADHÉRENTES | TOTAL REPAS PRÉVU | TOTAL REPAS RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | VARIATION REPAS EN % | RATIO DE STRUCTURE |
|-----------------------|-------------------|---------------------|-----------------|----------------------|--------------------|
| ARCUEIL | 322 054 | 321 985 | -69 | -0,02% | 4,61% |
| AUBERVILLIERS | 851 008 | 905 974 | 54 966 | 6,46% | 12,97% |
| BOBIGNY | 773 202 | 806 835 | 33 633 | 4,35% | 11,55% |
| BROU-SUR-CHANTEREINE | 70 459 | 63 869 | -6 590 | -9,35% | 0,91% |
| CHAMPIGNY-SUR-MARNE | 917 675 | 939 206 | 21 531 | 2,35% | 13,44% |
| CHOISY-LE-ROI | 546 975 | 608 988 | 62 013 | 11,34% | 8,72% |
| COMPANS | 18 671 | 16 523 | -2 148 | -11,50% | 0,24% |
| CRAMOISY | 6 681 | 5 646 | -1 035 | -15,49% | 0,08% |
| FOSSES | 149 564 | 143 786 | -5 778 | -3,86% | 2,06% |
| IVRY-SUR-SEINE | 844 162 | 829 452 | -14 710 | -1,74% | 11,87% |
| LA COURNEUVE | 539 349 | 528 652 | -10 697 | -1,98% | 7,57% |
| MARLY-LA-VILLE | 113 532 | 121 308 | 7 776 | 6,85% | 1,74% |
| MITRY-MORY | 355 948 | 377 015 | 21 067 | 5,92% | 5,40% |
| ROMAINVILLE | 408 578 | 457 216 | 48 638 | 11,90% | 6,54% |
| SAINT-MAXIMIN | 38 196 | 45 587 | 7 391 | 19,35% | 0,65% |
| SAINT-VAAST-LES-MELLO | 5 121 | 5 156 | 35 | 0,69% | 0,07% |
| TREMBLAY-EN-FRANCE | 600 657 | 607 408 | 6 751 | 1,12% | 8,69% |
| VILLETANEUSE | 209 900 | 201 630 | -8 270 | -3,94% | 2,89% |
| TOTAL REPAS | 6 771 732 | 6 986 236 | 214 504 | 3,17% | 100,00% |

Repas scolaire 2022

Les repas scolaires représentent 78,15% des repas globaux avec 5 459 814 repas réalisés en 2022. Ils étaient de 5 293 880 en 2021 soit une progression de 3,13%.

| VILLES ADHÉRENTES | TOTAL REPAS PRÉVU | TOTAL REPAS RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | VARIATION EN % | MOYENNE JOUR |
|------------------------------|-------------------|---------------------|-----------------|----------------|--------------|
| ARCUEIL | 240 038 | 230 163 | -9 875 | -4,11% | 1 656 |
| AUBERVILLIERS | 668 315 | 711 741 | 43 426 | 6,50% | 5 120 |
| BOBIGNY | 647 270 | 657 077 | 9 807 | 1,52% | 4 727 |
| BROU-SUR-CHANTEREINE | 53 469 | 49 495 | -3 974 | -7,43% | 356 |
| CHAMPIGNY-SUR-MARNE | 761 794 | 778 694 | 16 900 | 2,22% | 5 602 |
| CHOISY-LE-ROI | 449 438 | 480 920 | 31 482 | 7,00% | 3 460 |
| COMPANS | 14 015 | 12 672 | -1 343 | -9,58% | 91 |
| CRAMOISY | 5 951 | 5 281 | -670 | -11,26% | 38 |
| FOSES | 118 851 | 114 178 | -4 673 | -3,93% | 821 |
| IVRY-SUR-SEINE | 627 179 | 604 574 | -22 605 | -3,60% | 4 349 |
| LA COURNEUVE | 420 403 | 408 278 | -12 125 | -2,88% | 2 937 |
| MARLY-LA-VILLE | 84 776 | 92 942 | 8 166 | 9,63% | 669 |
| MITRY-MORY | 266 784 | 282 822 | 16 038 | 6,01% | 2 035 |
| ROMAINVILLE | 334 464 | 375 763 | 41 299 | 12,35% | 2 703 |
| SAINT-MAXIMIN | 28 372 | 32 592 | 4 220 | 14,87% | 234 |
| SAINT-VAAST-LES-MELLO | 5 121 | 5 156 | 35 | 0,69% | 37 |
| TREMBLAY-EN-FRANCE | 494 046 | 491 645 | -2 401 | -0,49% | 3 537 |
| VILLETANEUSE | 134 248 | 125 821 | -8 427 | -6,28% | 905 |
| TOTAL REPAS | 5 354 534 | 5 459 814 | 105 280 | 1,97% | 39 279 |

Repas peri-scolaires 2022

Les repas du mercredi ont connu une nette augmentation par rapport à 2021 avec 429 834 repas contre 359 223 en 2021.

| VILLES ADHÉRENTES | TOTAL REPAS PRÉVU | TOTAL REPAS RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | VARIATION EN % | MOYENNE JOUR |
|----------------------|-------------------|---------------------|-----------------|----------------|---------------|
| ARCUEIL | 28 031 | 31 033 | 3 002 | 10,71% | 862 |
| AUBERVILLIERS | 49 297 | 57 032 | 7 735 | 15,69% | 1 584 |
| BOBIGNY | 32 721 | 41 104 | 8 383 | 25,62% | 1 142 |
| BROU-SUR-CHANTEREINE | 5 764 | 5 094 | -670 | -11,62% | 142 |
| CHAMPIGNY-SUR-MARNE | 56 099 | 52 207 | -3 892 | -6,94% | 1 450 |
| CHOISY-LE-ROI | 25 418 | 35 083 | 9 665 | 38,02% | 975 |
| COMPANS | 1 718 | 1 427 | -291 | -16,96% | 40 |
| FOSSES | 6 945 | 7 567 | 622 | 8,95% | 210 |
| IVRY-SUR-SEINE | 58 819 | 62 131 | 3 312 | 5,63% | 1 726 |
| LA COURNEUVE | 35 084 | 34 329 | -755 | -2,15% | 954 |
| MARLY-LA-VILLE | 7 697 | 7 890 | 193 | 2,51% | 219 |
| MITRY-MORY | 21 122 | 23 572 | 2 450 | 11,60% | 655 |
| ROMAINVILLE | 21 838 | 23 984 | 2 146 | 9,83% | 666 |
| SAINT-MAXIMIN | 2 506 | 2 705 | 199 | 7,94% | 75 |
| TREMBLAY-EN-FRANCE | 34 092 | 35 213 | 1 121 | 3,29% | 978 |
| VILLETANEUSE | 9 344 | 9 463 | 119 | 1,28% | 263 |
| TOTAL REPAS | 396 495 | 429 834 | 33 339 | 8,41% | 11 940 |

Repas extra-scolaires 2022

Les repas extra-scolaires ont subi une hausse conséquente par rapport aux prévisions avec une variation de +20,65%. Elle est due essentiellement à une sous-estimation des repas des congés d'été avec 258 111 repas prévus pour la période de juillet et août contre 298 689 repas de consommés.

| VILLES ADHÉRENTES | TOTAL REPAS PRÉVU | TOTAL REPAS RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | VARIATION EN% | MOYENNE JOURS SUR 79J |
|----------------------|-------------------|---------------------|-----------------|---------------|-----------------------|
| ARCUEIL | 32 479 | 38 548 | 6 069 | 18,68% | 494 |
| AUBERVILLIERS | 90 629 | 100 185 | 9 556 | 10,54% | 1 284 |
| BOBIGNY | 54 907 | 65 146 | 10 239 | 18,65% | 835 |
| BROU-SUR-CHANTEREINE | 6 951 | 5 841 | -1 110 | -15,97% | 75 |
| CHAMPIGNY-SUR-MARNE | 61 005 | 74 768 | 13 763 | 22,56% | 959 |
| CHOISY-LE-ROI | 24 700 | 51 119 | 26 419 | 106,96% | 655 |
| COMPANS | 2 938 | 2 424 | -514 | -17,49% | 31 |
| FOSSÉS | 12 370 | 12 158 | -212 | -1,71% | 156 |
| IVRY-SUR-SEINE | 75 970 | 80 125 | 4 155 | 5,47% | 1 027 |
| LA COURNEUVE | 56 029 | 62 335 | 6 306 | 11,26% | 799 |
| MARLY-LA-VILLE | 9 599 | 9 394 | -205 | -2,14% | 120 |
| MITRY-MORY | 32 107 | 40 865 | 8 758 | 27,28% | 524 |
| ROMAINVILLE | 16 801 | 26 632 | 9 832 | 58,52% | 341 |
| SAINT-MAXIMIN | 4 391 | 5 831 | 1 440 | 32,79% | 75 |
| TREMBLAY-EN-FRANCE | 54 949 | 66 970 | 12 021 | 21,88% | 859 |
| VILLETANEUSE | 15 899 | 23 312 | 7 413 | 46,63% | 299 |
| TOTAL REPAS | 551 724 | 665 653 | 113 929 | 20,65% | 8 534 |

Répartition des goûters totaux consommés par ville en 2022

2 503 200 goûters ont été commandés en 2022 contre 2 210 008 en 2021, soit une progression significative de 8,83% et ce également malgré le départ de la ville de La Queue-en-Brie

| VILLES ADHÉRENTES | TOTAL GOÛTERS PRÉVU | TOTAL GOÛTERS RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | VARIATION % | RATION DE STRUCTURE |
|-----------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------|-------------|---------------------|
| ARCUEIL | 104 243 | 109 886 | 5 643 | 5,41% | 4,39% |
| AUBERVILLIERS | 211 704 | 286 262 | 74 558 | 35,22% | 11,44% |
| BOBIGNY | 370 030 | 410 814 | 40 784 | 11,02% | 16,41% |
| BROU SUR CHANTEREINE | - | - | - | - | 0,00% |
| CHAMPIGNY SUR MARNE | 211 237 | 235 981 | 24 744 | 11,71% | 9,43% |
| CHOISY LE ROI | 112 306 | 156 247 | 43 941 | 39,13% | 6,24% |
| COMPANS | 7 471 | 7 196 | -275 | -3,69% | 0,29% |
| CRAMOISY | - | - | - | - | 0,00% |
| FOSSES | 55 386 | 56 087 | 701 | 1,27% | 2,24% |
| IVRY SUR SEINE | 342 872 | 345 007 | 2 135 | 0,62% | 13,78% |
| LA COURNEUVE | 153 390 | 151 147 | -2 243 | -1,46% | 6,04% |
| MARLY LA VILLE | 30 667 | 36 213 | 5 546 | 18,09% | 1,45% |
| MITRY MORY | 88 857 | 107 671 | 18 814 | 21,17% | 4,30% |
| ROMAINVILLE | 186 614 | 198 056 | 11 442 | 6,13% | 7,91% |
| SAINT MAXIMIN | 2 784 | 1 729 | -1 055 | -37,90% | 0,07% |
| SAINT VAAST | - | - | - | - | 0,00% |
| TREMBLAY EN FRANCE | 323 552 | 334 772 | 11 220 | 3,47% | 13,37% |
| VILLETANEUSE | 53 114 | 66 132 | 13 018 | 24,51% | 2,64% |
| TOTAL REPAS | 2 254 228 | 2 503 200 | 248 972 | 11,04% | 100,00% |



Repas personnes âgées 2022

Contrairement aux années précédentes, qui voyaient la consommation des repas des personnes âgées s'accroître, l'année 2022 a connu une baisse de fréquentation avec, toutes activités confondues, 344 679 repas réalisés contre 369 159 en 2021, soit 6.7 %.

| | REPAS A DOMICILE 2022 | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|----------------|--------------------|-----------------|---------------|--------------------|
| | MIDI | | | COMPLEMENT SOIR | | |
| | PRÉVU | RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | PRÉVU | RÉALISÉ | VARIATION (R-P) |
| ARCUEIL | 21 505 | 17 585 | -3 920 | 0 | 0 | 0 |
| AUBERVILLIERS | 33 660 | 30 649 | -3 011 | 0 | 0 | 0 |
| BOBIGNY | 15 830 | 17 967 | 2 137 | 15 830 | 16 479 | 649 |
| BROU-SUR- CHANTEREINE | 3 180 | 2 395 | -785 | 1 095 | 1 044 | -51 |
| CHAMPIGNY- SUR-MARNE | 14 961 | 13 498 | -1 463 | 14 961 | 13 233 | -1 728 |
| CHOISY-LE-ROI | 10 632 | 18 906 | 8 274 | 10 632 | 10 375 | -257 |
| COMPANS | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| CRAMOISY | 730 | 365 | -365 | 0 | 0 | 0 |
| FOSSES | 6 255 | 6 100 | -155 | 1 095 | 1 921 | 826 |
| IVRY-SUR-SEINE | 30 361 | 28 353 | -2 008 | 30 361 | 28 353 | -2 008 |
| LA COURNEUVE | 7 671 | 6 938 | -733 | 7 512 | 6 938 | -574 |
| MARLY-LA-VILLE | 9 740 | 9 876 | 136 | 1 720 | 1 206 | -514 |
| MITRY-MORY | 15 720 | 14 793 | -927 | 7 665 | 6 838 | -827 |
| ROMAINVILLE | 17 145 | 15 324 | -1 821 | 9 490 | 7 295 | -2 195 |
| SAINT-MAXIMIN | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| VILLETANEUSE | 7 507 | 10 639 | 3 132 | 0 | 0 | 0 |
| | 194 897 | 193 388 | -1 509 | 100 361 | 93 682 | -6 679 |

Repas personnes âgées 2022

| REPAS EN FOYER 2022 | | | | | | TOTAL DES REPAS CUMULES | | |
|---------------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------------|-------------------------|----------------|-----------------|
| MIDI | | | SOIR | | | 2022 | | |
| PRÉVU | RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | PRÉVU | RÉALISÉ | VARIATION (R-P) | PRÉVU | RÉALISÉ | VARIATION (R-P) |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 21 505 | 17 585 | -3 920 |
| 9 108 | 6 367 | -2 741 | 0 | 0 | 0 | 42 768 | 37 016 | -5 752 |
| 2 024 | 2 184 | 160 | 0 | 1 481 | 1 481 | 33 684 | 38 111 | 4 427 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 275 | 3 439 | -836 |
| 7 590 | 6 058 | -1 532 | 1 265 | 748 | -517 | 38 777 | 33 537 | -5 240 |
| 8 650 | 0 | -8 650 | 8 650 | 8 534 | -116 | 38 564 | 37 815 | -749 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 730 | 365 | -365 |
| 4 048 | 1 862 | -2 186 | 0 | 0 | 0 | 11 398 | 9 883 | -1 515 |
| 10 736 | 12 958 | 2 222 | 10 736 | 12 958 | 2 222 | 82 194 | 82 622 | 428 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 15 183 | 13 876 | -1 307 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11 460 | 11 082 | -378 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 23 385 | 21 631 | -1 754 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 26 635 | 22 619 | -4 016 |
| 2 927 | 4 459 | 1 532 | 0 | 0 | 0 | 2 927 | 4 459 | 1 532 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 507 | 10 639 | 3 132 |
| 45 083 | 33 888 | -11 195 | 20 651 | 23 721 | 3 070 | 360 992 | 344 679 | -16 313 |



Nombre de repas annuel par catégorie de convive.

| | NOMBRE DE REPAS PRÉVUS AU BP 2022 | NOMBRE DE REPAS RÉALISÉS AU CA 2022 | VARIATION (R-P) | VARIATION REPAS EN % RÉALISÉS/ PRÉVUS 2022 |
|--|--|--|----------------------------|---|
| REPAS SCOLAIRES ENFANTS | 4 995 650 | 5 087 166 | 91 516 | 1,83% |
| REPAS SCOLAIRES ENCADRANTS | 358 884 | 372 648 | 13 764 | 3,84% |
| REPAS DU MERCREDI ENFANTS | 329 378 | 359 127 | 29 749 | 9,03% |
| REPAS DU MERCREDI ENCADRANTS | 67 117 | 70 707 | 3 590 | 5,35% |
| REPAS EXTRASCOLAIRES ENFANTS | 447 898 | 546 787 | 98 889 | 22,08% |
| REPAS EXTRASCOLAIRES ENCADRANTS | 103 827 | 118 866 | 15 039 | 14,48% |
| CRÈCHES | 18 542 | 24 175 | 5 633 | 30,38% |
| PERSONNES ÂGÉES/ REPAS EN FOYERS | 65 734 | 57 609 | -8 125 | -12,36% |
| PERSONNES ÂGÉES/ PORTAGE À DOMICILE | 307 778 | 297 709 | -10 069 | -3,27% |
| DONT POTAGE | 12 520 | 10 639 | -1 881 | -15,02% |
| SELF PERSONNEL COMMUNAL | 76 925 | 51 442 | -25 483 | -33,13% |
| TOTAL DES REPAS SOCIAUX | 6 771 733 | 6 986 236 | 214 503 | 3,17% |
| GOÛTERS | 2 254 228 | 2 503 200 | 248 972 | 11,04% |



LES RESSOURCES HUMAINES

STRUCTURE DES EFFECTIFS :

Par catégorie : A : 16 ; B : 11 ; C : 148

Par filière :

Technique : 150

Administratif : 24

Médico-sociale : 1

Répartition fonctionnaires/contractuels

Titulaires : 120

Contractuel-le-s : 55

UNE ORGANISATION DES RH REPENSÉE ET RESPONSABLE :

La réorganisation du Siresco initiée en 2019 sur les cuisines et le siège s'est poursuivie en 2022 et elle a porté sur 3 grands axes :

En premier lieu, un travail sur les effectifs a été mené :

Il a fallu adapter les matrices du personnel aux besoins des services, suite au retrait de la ville de La Queue-en-Brie et à l'annonce des départs de Brou-sur-Chantereine, Champigny-sur-Marne, Choisy-le-Roi, Arcueil et Aubervilliers.

Dans la mesure où la structure des effectifs du Siresco est majoritairement composée de fonctionnaires. Les postes non pourvus ont été gelés et l'embauche de contractuels a été limitée au strict besoin des services.

Ce travail sur les effectifs s'est organisé sans remise en cause de la qualité du service en direction des adhérents.

En second lieu, l'organigramme a été repensé avec un double objectif :

Anticiper le départ de la ville de Choisy-le-Roi début 2023, qui induit une reprise des agents affectés sur ce site vers celui d'Ivry-sur-Seine. Uniformiser les moyens et les process sur les deux sites historiques (Ivry-sur-Seine et Bobigny).

La création d'un poste de responsable production et d'un poste de responsable logistique communs aux deux sites ont ainsi permis d'optimiser les méthodologies de travail et de renforcer la culture Siresco visant à poursuivre ses missions d'intérêt général. Ces deux agents, membres du collectif de direction contribuent dans leur domaine à conduire une gestion efficiente et responsable du Siresco et à aborder l'avenir avec plus de sérénité.

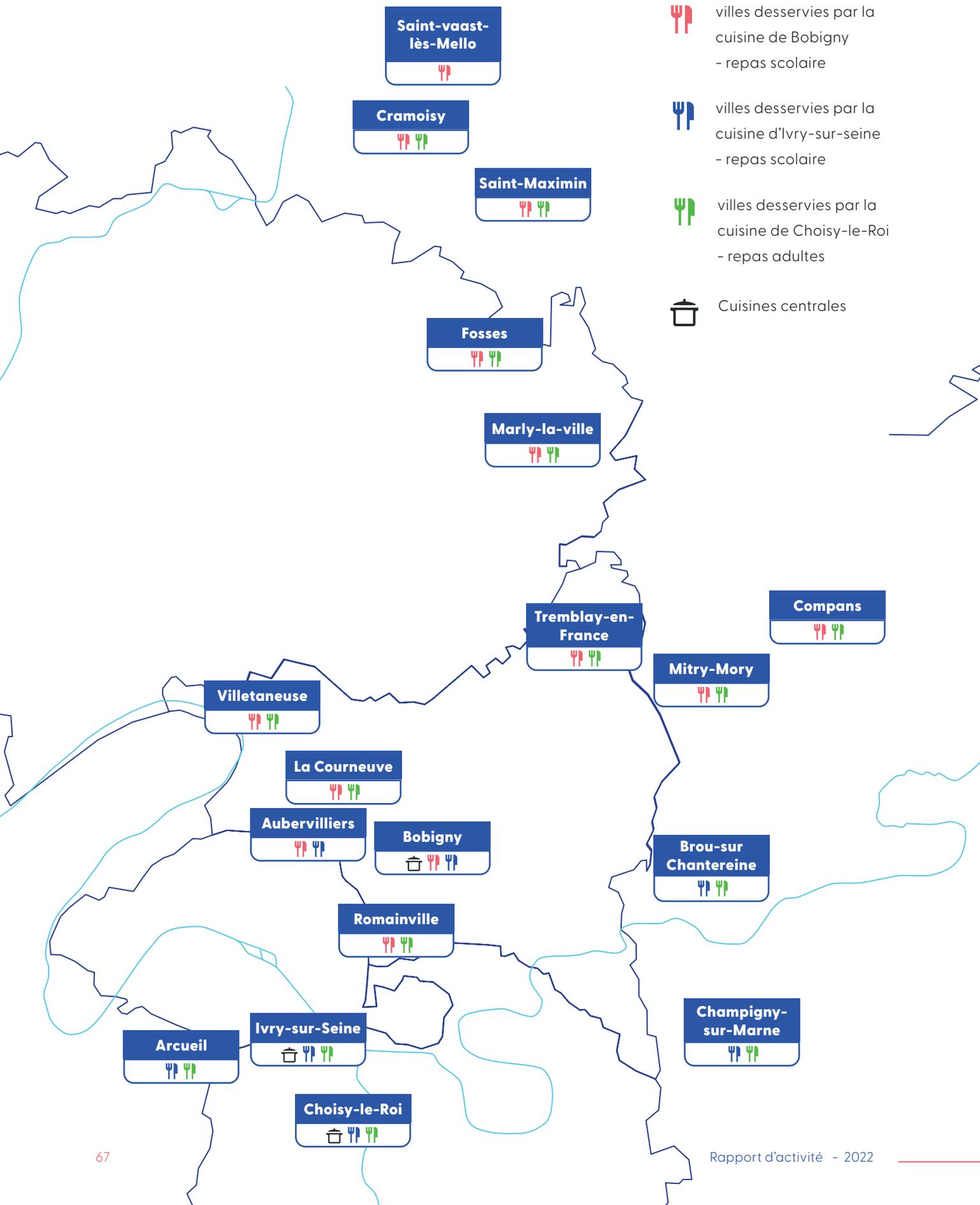


En troisième lieu, le travail tendant à améliorer les conditions de travail des agents s'est poursuivi :

Compte tenu du cœur de métier du Siresco, les agents sont exposés au port de charges, aux gestes répétés voire aux faux mouvements pouvant entraîner des TMS (troubles musculo-squelettiques). Force est de constater qu'une exposition prolongée et répétée à ces risques est génératrice d'accidents de service, de maladies professionnelles, pouvant conduire à des inaptitudes partielles ou complètes de l'agent à l'exercice de ses missions. A noter que toutes ces situations influent sur l'absentéisme des agents et ont de ce fait un impact important sur les plans organisationnel et financier. Face à ce constat, la démarche de protection, déjà conduite, a été renforcée, ceci surtout à l'aune de l'obligation faite dans le domaine de la restauration collective, d'utiliser des contenants ré-employables. Différentes pistes ont été explorées et le Siresco envisage de se tourner vers l'automatisation, l'objectif visé étant non de remplacer les agents, mais d'interagir avec le travailleur humain, tout en réduisant les risques de TMS. L'expérimentation des exosquelettes est programmée pour 2023. Le recours à la robotisation constitue également une piste de réflexion sur cette question.



**CARTE DES VILLES
MEMBRES
DU SYNDICAT**



LES DÉLIBÉRATIONS DU COMITÉ SYNDICAL



SÉANCE ORDINAIRE DU 22 MARS 2022 :

Mise en place de la commande de repas à J-4 par les villes adhérentes.

Passation de marchés pour la maintenance des matériels de production (AO N°2023.01)

- Lot n° 1 : Maintenance des équipements de cuisine

- Lot n° 2 : Maintenance des équipements de production du froid.

- Lot n° 3 : Maintenance des équipements d'extraction et de ventilation.

Passation d'un marché portant sur l'exploitation des installations thermiques des sites de Bobigny et d'Ivry-sur-Seine.

Passation de marchés pour la fourniture de produits d'entretien et de matériels fongibles.

Passation d'un marché pour la fourniture de carburants et services divers.

Passation de marchés pour la fourniture de denrées alimentaires.

Avenant à la Convention constitutive du groupement de Commandes

Groupement de Commandes - Convention de mise à disposition de moyens.

Demande de retrait de la ville de Champigny-sur-Marne.

Mise à jour du tableau des emplois autorisés et crédités.

SÉANCE ORDINAIRE DU 14 JUIN 2022 :

Projet de Rapport d'activité – année 2021.

Constat de concordance du compte de gestion du comptable pour l'exercice 2021.

Affectation du résultat de fonctionnement de l'exercice 2021.

Décision Modificative n°1 de l'exercice 2022.

Autorisation donnée au Président de solliciter des demandes de subventions de l'ADEME.

Unité de lavage centralisée – Création d'une SEML.

Groupement de Commandes : adoption de l'Avenant N°2 à la Convention constitutive du Groupement « TREMP LIN » et de l'Annexe N°1 à cette convention portant sur la mise à

disposition de moyens.
Désignation des représentants titulaire et suppléant au sein de la CAO du Groupement de commandes « Tremplin ».
Modification des coûts unitaires de gestion pour l'exercice 2022.
Mise à jour du temps de travail (1607 heures)
Mise en place de l'indemnisation des heures complémentaires et supplémentaires (IHTS).
Mise en place du télétravail.
Création du Comité Social Territorial (CST).
Mise à jour du tableau des emplois autorisés et crédités.
Modification de la délibération n°2022-07 du 22/03/2022 - Passation de marchés pour la fourniture de denrées alimentaires (AO N°2023.03).
Demande de retrait de la ville de Choisy-le-Roi

SÉANCE ORDINAIRE DU 10 OCTOBRE 2022 :

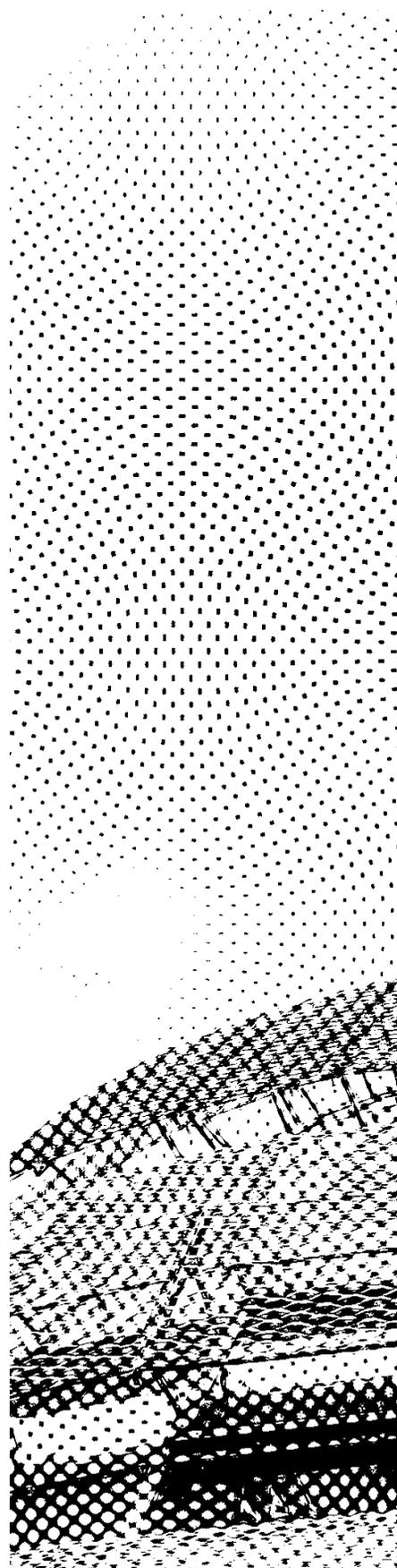
Rapport d'orientation budgétaire pour l'année 2023.
Délibération portant Décision Modificative n°2 après le vote du Budget Primitif 2022.
Approbation de la Convention expresse entre le SYREC, le SIRESCO et la SEML « la SEMELOG » et autorisation donnée au Président de signer la Convention.
Autorisation de versement d'une avance de fonds du Siresco sur le compte de la SEML « La SEMELOG ».
Délégations d'attribution du Comité syndical au Président – rectificatif -.
Créances éteintes.
Demande de retrait de la ville de Brou-sur-Chantereine.
Demande de retrait de la ville d'Arcueil.
Rectification de la délibération n°2022-22 -

Mise à jour du temps de travail (1607 heures).
Mise à jour du tableau des emplois.

SÉANCE ORDINAIRE DU 6 DÉCEMBRE 2022 :

Modification du Règlement intérieur.
Répartition des charges entre le Syndicat et les membres en cas de retrait de ces derniers.
Demande de retrait de la ville d'Aubervilliers.
Amortissement des biens de faible valeur.
Affectation du résultat de fonctionnement de l'exercice 2021 (Correctif).
Décision Modificative n°3 - exercice 2022.
Budget Primitif de l'exercice 2023.
Fixation du nombre de points unitaires par typologie de prestations- exercice 2023.
Fixation des contributions de l'année 2023.
Approbation d'une convention-cadre tripartite portant sur la période de préparation au reclassement (PPR) entre la collectivité, le Centre Interdépartemental de Gestion de la Petite Couronne de la Région Ile-de-France (CIG) et les agents de la collectivité concernés par le dispositif.
Adhésion à la mission de médiation préalable obligatoire (MPO) mise en œuvre par le CIG petite couronne.
Adhésion aux missions de médiation à l'initiative du juge ou à l'initiative des parties, mise en œuvre par le CIG petite couronne.
Règlement intérieur d'utilisation des véhicules de service.
Mise à jour du tableau des emplois.
Lauréats de l'Appel à projets « Restauration Collective Bio et Locale » lancé par la Métropole du Grand Paris en partenariat avec le GAB (Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France) – Convention de partenariat.

LES
INSTANCES du
SIRESCO



LE BUREAU SYNDICAL

Philippe BOUYSSOU

Président

Maire d'Ivry-sur-seine

Mélanie DAVAUX

Première Vice-présidente déléguée
aux ressources humaines et au dia-
logue social

Elue à La Courneuve

François DECHY

Deuxième Vice-président délégué
à l'innovation et à l'expérimenta-
tion

Maire de Romainville

Alain CHATAUD

Troisième Vice-président délégué
aux finances et aux marchés pu-
blics

Elu à Champaigny-sur-marne

Michel NUNG

Quatrième Vice-président délégué
à la qualité, à la diversité alimen-
taire et au plaisir à table

Elu à Fosses

Philippe BRUSCOLINI

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

Elu à Tremblay-en-France

Guillaume GODIN

Sixième Vice-président délégué à
l'économie circulaire et à la transi-
tion écologique

Elu à Aubervilliers

Idir MADADI

Septième Vice-président délégué
au service public pour une res-
tauration éthique, de proximité et
durable

Elu à Bobigny

Majide AMMAD

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

Elu à Villetaneuse

Shérazade BOUSLAH

Neuvième Vice-présidente délég-
uée au gaspillage et à la solidarité
alimentaire

Elue à Arcueil

LES ÉLUS DES VILLES MEMBRES DU SIRESCO

BOBIGNY (création du Siresco en 1993)

Titulaires : Idir Madadi, Christine Favé, Mohamed Aissani

Suppléants : Gildas Johnson, Houria Guendouzi, Nordine Errouihi

CHAMPIGNY-SUR-MARNE (création du Siresco en 1993)

Titulaires : Alain Chataud, Sabrina Abchiche, Laurent Jeanne

Suppléants : Tatiana Saussereau, Aurore Thiroux, Jacqueline Benahmed

MITRY-MORY (adhésion en 1999)

Titulaires : Guy Daragon, Mohamed Kachour

Suppléants : Florence Audonnet, Farid Djabali

LA COURNEUVE (adhésion en 1999)

Titulaires : Corinne Cadays-Delhome, Mélanie Davaux, Oumarou Doucouré

Suppléants : Danièle Dolhandre, Medhi Hafsi, Sonia Tendron

FOSSES (adhésion en 2000)

Titulaires : Michel Nung, Gildo Vieira

Suppléants : Tania Kitic, Consuelo Nascimento

IVRY-SUR-SEINE (adhésion en 2001)

Titulaires : Philippe Bouyssou, Mehdi Mokrani, Kheira Freih-Bengabou

Suppléants : Mehrez Mraidi, Fabienne Oudart, Karim Mastouri

ROMAINVILLE (adhésion en 2002)

Titulaires : François Dechy, Stéphane Dupré

Suppléants : Elodie Casanova, Marie-Christine Poussin

MARLY-LA-VILLE (adhésion en 2003)

Titulaires : Sylvie Jalibert, Fabienne Gely

Suppléants : Charline Varlet, Sandra Bolosier

AUBERVILLIERS (adhésion en 2003)

Titulaires : Zakia Bouzidi, Guillaume Godin, Marie-Pascale Rémy

Suppléants : José Leserre, Marie-Amélie Anquetil, Pierre-Yves Nauleau

TREMBLAY-EN-FRANCE (adhésion en 2003)

Titulaires : Nicole Duboé, Philippe Bruscolini, Aline Pineau

Suppléants : Céline Fau, Louiza Mounif, Estelle Davoust

BROU-SUR-CHANTEREINE (adhésion en 2004)

Titulaires : Perrine Hardy, Patricia Petit

Suppléants : Franck Fialho, Frédéric Jouve

ARCUEIL (adhésion en 2006)

Titulaires : François Loscheider, Shéhérazade Bouslah

Suppléants : Elisabeth Eloundou, Ludovic Sot

VILLETANEUSE (adhésion en 2011)

Titulaires : Majide Ammad, Natacha Martinis

Suppléants : Yasmina Essom, Milica Zivkovic

COMPANS (adhésion en 2013)

Titulaires : Joël Marion, Evelyne Wegel

Suppléants : Henri Lemoine, Naoual Ait-Idir

SAINT-MAXIMIN (adhésion en 2017)

Titulaires : Daniel Derniame, Latifa Hasni

Suppléants : Michel Roger, Rosine Grandin

CRAMOISY (adhésion en 2017)

Titulaires : Raymond Gallieue,

Jessica Bocquet

Suppléants : Ketty Launoy, Christine Gosset

SAINT-VAAST-LES-MELLO (adhésion en 2017)

Titulaires : Maryline Vivier, Sandrine Fassi

Suppléants : Manuella Duroyaume,

Marie-Anne Leroy

CHOISY-LE-ROI (adhésion en 2019)

Titulaires : Mathilde Bezace, Marina Brulant, Yamina Lajili

Suppléants : Amandine Francisot, Henrique Marques, Julien Bourven



LA DIRECTION DU SIRESCO

| | | |
|-------------------------|--|---------------------|
| Frédéric SOUCHET | Directeur général des services | fsouchet@siresco.fr |
| Laurence LEONTE | Directrice générale adjointe ressources Humaines | lleonte@siresco.fr |
| Rémi NOUAL | Directeur des finances et du schéma numérique | rnoual@siresco.fr |
| Anna DUHAMEL | Directrice développement durable, communication | aduhamel@siresco.fr |
| Magali TEMPO | Directrice qualité, nutrition et santé | mtempo@siresco.fr |

LES MEMBRES DE LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRES

LES TITULAIRES

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