

Syrec

SYNDICAT POUR
LA RESTAURATION
COLLECTIVE



LE SYREC
FAIT SA
RENTRÉE

Gennevilliers
VILLE POPULAIRE



MAIRIE DE
SAINT-OUEN-SUR-SEINE



VILLENEUVE
la Garenne

VILLE DE
ILLEPINTE

Au service de nos convives

Le Syrec est un syndicat intercommunal qui vient de fêter ses 10 ans. Il prend en charge la restauration collective pour les villes de Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine, Villeneuve-la-Garenne et Villepinte. Chaque jour, 15 000 repas sont servis à nos convives.

Des assiettes durables qui mettent en valeur nos terroirs

Le Syrec est particulièrement vigilant sur la qualité de ses approvisionnements. De nombreux produits locaux, labellisés, et issus de l'agriculture biologique sont proposés dans les menus de saison.

Depuis janvier 2022, le Syrec a pour objectif 50% d'achats de produits sous signes de qualité et d'origine dont 30% de produits issus de l'agriculture biologique.



La cuisine centrale et les restaurants ont été à nouveau récompensés par le niveau 1 Écocert en décembre 2021.



Une offre variée

À partir de la rentrée 2022, le Syrec s'engage à proposer 2 menus végétariens par semaine, comme dans l'exemple ci-dessous :

Exemple de répartition des plats principaux :

En élémentaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lasagnes de légumes	Filet de colin	Dinde sauce basquaise	Dahl de lentilles	Sauté de boeuf
		Poisson meunière		Omelette

En maternelle

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lasagnes de légumes	Filet de colin	Dinde sauce basquaise	Dahl de lentilles	Sauté de boeuf

Une cuisine centrale au service de la qualité et du goût

Une technologie de cuisson moderne



Pour préserver le goût et la qualité nutritionnelle des produits, ces derniers sont cuits à basse température.

Cette technique est inspirée des grands chefs de la gastronomie française. Ils sont placés en immersion dans des cuves de cuisson (de 3 à 70h) à une température maximale de 90°C avant d'être refroidis pour l'expédition vers les sites de consommation.

Cette technologie permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à l'octroi de dates limites de consommation plus longues.

Des légumes frais



La cuisine centrale est équipée d'une légumerie. Cette ligne de traitement des fruits et des légumes permet le lavage, l'épluchage et le découpage des légumes à cuire et des crudités. Une véritable opportunité pour proposer des produits frais et de saison.

En route vers les contenants réemployables !

Afin de réduire son impact environnemental et de limiter les risques liés aux perturbateurs endocriniens, le Syrec s'est engagé dans des travaux de recherche importants pour remplacer les poches par des contenants réemployables à l'horizon 2025.

Le Syrec est engagé à ce titre au sein d'un groupement de commandes national, *Tremplin*.



Scanner ici pour plus d'infos.

Découvrir les saveurs et le monde

Chaque année scolaire, le Syrec propose des menus à thème afin de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants.
Des surprises culinaires seront au rendez-vous cette année encore !

Le Syrec dispense également des animations pour les enfants et des ateliers afin de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire mais aussi à la cuisine anti-gaspi ! En 2022, plus de 200 enfants ont pu bénéficier de ces animations.



Lutter contre le gaspillage alimentaire

En conformité avec les lois EGalim et AGEC et dans le cadre de la labellisation Ecocert En Cuisine, le Syrec a mené, tout au long de l'année 2021/2022, une évaluation du gaspillage alimentaire, par des pesées de déchets par exemple, sur l'ensemble de ses sites de consommation (écoles, crèches, etc.). Cette organisation du tri a permis de sensibiliser les enfants et les agents de la restauration collective à ces problématiques.

Plus que jamais, cette année, cette politique de réduction du gaspillage va se poursuivre. En plus d'agir pour une restauration collective durable, cette volonté du Syrec est source d'économies substantielles pouvant permettre une montée en gamme des approvisionnements. Ces derniers sont mis à mal depuis de nombreux mois en raison des crises successives. Les crises sanitaires (Covid-19, grippe aviaire) ainsi que le conflit en Ukraine nous invitent à réinventer nos relations avec nos partenaires et fournisseurs, eux-même très impactés par ces difficultés, sans déroger cependant à la qualité de nos assiettes, notre priorité.



Le Syrec en chiffres

65 agents au service des usagers

2 589 046 repas prévus pour 2022

2 menus végétariens proposés chaque semaine aux élèves

9 menus à thème chaque année

Objectifs

50% de produits sous signe officiel de qualité et d'origine

dont

30% de produits issus de l'agriculture biologique

Suivez-nous sur :



syrec-92.fr