



Rapport d'activité 2022

Le mot du Président

Le 18 octobre 2013 la cuisine intercommunale du Quiard nous proposait ses premiers repas. Presque dix ans ! Quitte à se répéter : « Si parfois le chemin parcouru depuis la naissance du SIRCO a pu ressembler à un parcours semé d'embûches, l'aventure n'en est pour autant pas moins passionnante (!) ». La publication de notre rapport d'activité est un acte important et en témoigne.



En 2022 la gouvernance du SIRCO a continué d'œuvrer au sein d'aléas particuliers : de la crise sanitaire à un contexte économique et mondial impacté par l'inflation. Nous entrons dans une nouvelle conjoncture des marchés alimentaires. Pour autant nous continuons à augmenter la part du bio dans nos menus, tout comme celle des produits dits de qualité, pour rejoindre les objectifs de la loi EGALIM. Outre les directives énoncées par cette loi, l'équipe du SIRCO se mobilise et réfléchit à la sortie du plastique.

Le menu à quatre composantes a été l'objet de toutes nos attentions en débutant la phase test après les vacances d'automne.

Côté financier, les équipes municipales adhérentes au SIRCO continuent à faire face aux difficultés, poursuivent les missions. Ce sont désormais cinq communes maintenant avec **l'arrivée de Chanteau**, qui se sont accordées pour augmenter le tarif le 1^{er} janvier 2023, afin que l'impact éventuel auprès des familles soit moindre.

Je continue à saluer l'engagement des élus, de l'équipe de direction, sans oublier en aucune manière l'investissement premier de l'équipe opérationnelle qui maintient le cap malgré des temps qui demeurent contraints (...). Tendre vers une restauration collective territoriale de qualité est bien l'objectif que, de part et d'autre, nous continuons à nous fixer.

Ce rapport d'activité témoigne bien, au-delà des mots et des images, d'une ambition aussi forte que partagée.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Olivier de LA FOURNIERE
Président du SIRCO
1^{er} Adjoint au Maire de Saint-Jean De Braye

Sommaire

| | | |
|--------------|--|------|
| I. | Les missions | p.4 |
| II. | L'exécutif intercommunal et son organisation | p.4 |
| 1. | Les élus du SIRCO | p.4 |
| 2. | Délibérations prises durant l'année 2022 | p.6 |
| III. | Les activités du SIRCO | |
| 1. | Les types de prestations fournies | p.8 |
| 2. | Cartographie des satellites | p.9 |
| 3. | Volume d'activités | p.10 |
| IV. | La qualité alimentaire | p.11 |
| 1. | L'élaboration des menus | p.12 |
| 2. | La coordination avec les communes | p.14 |
| 3. | Les animations | p.14 |
| 4. | La sécurité sanitaire des aliments | p.28 |
| 5. | Les marchés alimentaires | p.31 |
| V. | Les repères de la Loi Egalim | p.32 |
| 1. | Favoriser une alimentation saine et responsable | p.33 |
| 2. | Le repas végétarien | p.34 |
| 3. | Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire | p.34 |
| 4. | Information des convives une fois par an | p.34 |
| 5. | Substitution du plastique | p.34 |
| VI. | Les ressources humaines de l'établissement | p.35 |
| 1. | L'organigramme | p.35 |
| 2. | Situation de la masse salariale | p.35 |
| | Qualité de Vie au Travail | p.36 |
| VII. | Bilan financier | p.39 |
| 1. | Résultat financier de 2022 | p.39 |
| 2. | Recettes de fonctionnement | p.39 |
| 3. | Dépenses de fonctionnement | p.39 |
| VIII. | Le Bati et le matériel | p.40 |
| 1. | L'unité centrale de production | p.40 |
| 2. | Les marchés hors alimentaires | p.41 |
| IX. | RGPD | p.43 |
| X. | La communication | p.44 |
| 1. | La nouvelle charte graphique | p.44 |
| 2. | Les visites de la cuisine centrale du Quiard | p.42 |
| 3. | Les articles de presse | p.46 |

I. Les missions

Le SIRCO, Syndicat intercommunal de Restauration COLlective, est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU) sans fiscalité propre.

Il faut se souvenir que le SIRCO a été créé par les communes de Saint-Jean-de-Braye et Saint-Jean-de-la-Ruelle à la suite de l'arrêté préfectoral du 17 juin 2010. Il a pour objet la construction et la gestion d'une cuisine centrale adaptée aux collectivités qui en sont membres, la fabrication et la livraison des repas jusqu'aux sites de consommation.

Les communes fondatrices ont été rejointes par deux autres appartenant à la métropole Orléanaise : Semoy en 2012, La Chapelle-Saint-Mesmin en 2015 et la commune de Chateau fin 2022.

Le SIRCO cuisine et livre les repas pour les écoles maternelles et élémentaires, les accueils de loisirs (ALSH), les espaces de restauration seniors et les restaurants municipaux pour Saint-Jean de Braye et Saint Jean de la Ruelle. Il prépare également les menus destinés aux personnes bénéficiaires du portage de repas à domicile pour la ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle mais n'en assure pas la livraison.

Le SIRCO a pour volonté d'élaborer des repas dans le respect des recommandations émises par les pouvoirs publics notamment sur les objectifs de la loi Egalim : 50% de produits « Qualité » dont 20% de Bio, développement des menus végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des déchets, sortie du plastique.

II. L'exécutif intercommunal et son organisation

1. Les élus du SIRCO

Le bureau syndical est composé du Président et de cinq vice-présidents. Cette instance est chargée d'élaborer la vision stratégique et de définir les orientations politiques du SIRCO. Le bureau syndical se réunit autant de fois que nécessaire.

Le comité syndical est composé de dix-huit titulaires et dix-huit suppléants. Cette instance approuve le compte administratif, vote du budget et l'ensemble des délibérations nécessaires à l'activité du SIVU.

La commission d'appel d'offres, composée du Président de quatre titulaires et quatre suppléants, attribue les marchés au regard du rapport d'analyse présenté par la direction opérationnelle.

En 2022, le Comité syndical s'est réuni huit fois durant lesquelles trente-deux délibérations ont été adoptées et dix-sept décisions ont été présentées.

TROMBINOSCOPE

Représentants élus au SIRCO

Titulaires



Olivier de la Fournière
Président
Saint-Jean de Bray



Laurent Baude
1^{er} vice-président
Semoy



Nathalie Hameau
2^e vice-présidente
Saint-Jean de la Ruelle



Nathalie Rivard
3^e vice-présidente
La Chapelle-Saint-Mesmin



Claude Rina-Basilio
4^e vice-président
Saint-Jean de la Ruelle



Hyacinthe Bazoungoula
5^e vice-président
Saint-Jean de Bray



Vanessa Slimani
Saint-Jean de Bray



Anne-Marie Acquart
Saint-Jean de Bray



Timothé Lucius
Saint-Jean de Bray



Christophe Challou
Saint-Jean
de la Ruelle



Eva Nogues
Saint-Jean
de la Ruelle



Thomas Hubert
Saint-Jean
de la Ruelle



Chahrazede
Benkou-Navarro
Semoy



Stéphanie Houdas
Semoy



Valérie
Barthe-Cheneau
La Chapelle-Saint-Mesmin



Danielle Martin
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Stéphanie Le Donne
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Martine Taraud
La Chapelle-
Saint-Mesmin

Suppléants



Christophe Lavialle
Saint-Jean de Bray



Ghislaine Hurot
Saint-Jean de Bray



Florence Moreau
Saint-Jean de Bray



Romain Mercier
Saint-Jean de Bray



Colette
Martin-Chabbert
Saint-Jean de Bray



Marie-Louise Gamboni
Saint-Jean
de la Ruelle



Guy Pivain
Saint-Jean
de la Ruelle



Michaëla Loquet
Saint-Jean
de la Ruelle



Prince Maboussou
Saint-Jean
de la Ruelle



Anne-Marie Moulin
Saint-Jean
de la Ruelle



Christophe Sarre
Semoy



Stéphanie Dardeau
Semoy



Martine Aimé
Semoy



Sophie Dupin
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Vincent Devailly
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Corinne Guneau
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Marc Chourret
La Chapelle-
Saint-Mesmin



Catherine Dauzères
La Chapelle-
Saint-Mesmin

Les membres du bureau syndical :

Olivier De La Fournière, Président

Laurent Baude, 1^{er} Vice-Président

Nathalie Hameau, 2^eme Vice-Présidente

Nathalie Rivard, 3^eme Vice-Présidente

Claude Rina-Basilio, 4^eme Vice-Président

Hyacinthe Bazoungoula, 5^eme Vice-Président

Charlène Tavares-Marques, 6^eme Vice-Présidente

Les membres de la commission d'appel d'offre :

Président : Olivier De La Fournière

Titulaires : Anne-Marie Acquart, Nathalie Hameau, Laurent Baude, Nathalie Rivard, Charlène Tavarès-Marquès

Suppléants : Valérie Barthe-Cheneau, Timothé Lucius, Guy Pivain, Chahrazede Benkou-Navarro, Ghislain Dumery

2. Délibérations prises au cours de l'année 2022 :

Délibérations du comité syndical du 20 janvier, à Saint-Jean-de-Braye.

- 1) Annulation de la participation des communes 2021

Délibérations du comité syndical du 26 janvier, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.

- 1) Débat d'orientation budgétaire 2021
- 2) Autorisation dépenses d'investissement

Délibérations du comité syndical du 16 mars, à Semoy.

- 1) Adoption du compte administratif 2021
- 2) Approbation du compte de gestion 2021
- 3) Adoption du budget primitif 2022
- 4) Affectation du résultat 2021
- 5) Convention de mise à disposition entre le SIRCO et la commune de Saint-Jean de Braye
- 6) Modification des indemnités de fonction des membres du Bureau

Délibérations du comité syndical du 18 mai, à Saint Jean de La Ruelle.

- 1) Convention de dons alimentaires entre le SIRCO et Les Restos du Coeur
- 2) Adhésion à l'association AGORES
- 3) Autorisation de signer les accord-cadres de fourniture et livraison de fruits et légumes
- 4) Autorisation de signer les actes modificatifs pour six lots de denrées alimentaires

Délibérations du comité syndical du 05 juillet, à Saint-Jean-de-Braye.

- 1) Mise en œuvre d'une convention de livraison de repas entre le SIRCO et la commune de Chanteau
- 2) Approbation de l'adhésion de la commune de Chanteau
- 3) Décision Modificative au BP 2022
- 4) Présentation du rapport d'activité 2021
- 5) Règles de publication des actes officiels du SIRCO

Délibérations du comité syndical du 07 septembre, à La-Chapelle-Saint-Mesmin.

- 1) Appel de participation des communes membres du SIRCO
- 2) Modification des statuts
- 3) Acte modificatif au lot n°20 des denrées alimentaires

Délibérations du comité syndical du 12 octobre, à Semoy.

- 1) Détermination du nombre de membres du Bureau
- 2) Détermination du nombre de Vice-Présidents
- 3) Election du 6^{ème} VP
- 4) Commission d'appel d'offres – Désignation des membres
- 5) Décision Modificative au BP 2022

Délibération du comité syndical du 23 novembre, à Saint Jean de La Ruelle.

- 1) Acte modificatif aux lots 5, 6, 7, 8 et 10
- 2) Acte modificatif au lot 20
- 3) Avenant mettant fin à la convention entre le SIRCO et la médecine préventive du CDG45.
- 4) Nouvelle convention entre le SIRCO et la médecine préventive du CDG45.
- 5) Modification des prix de vente des repas aux communes adhérentes du SIRCO.

Evènements marquants de l'année 2022

- Adhésion de la commune de Chanteau actée par arrêté préfectoral du 17/10/2022
- Election de Madame Charlène TAVARES-MARQUES 6^e VP au regard de l'adhésion de la commune de Chanteau
- 2e rencontre des Maires organisée le 15 juin pour présenter le rapport d'activité 2021

III. Les activités du SIRCO

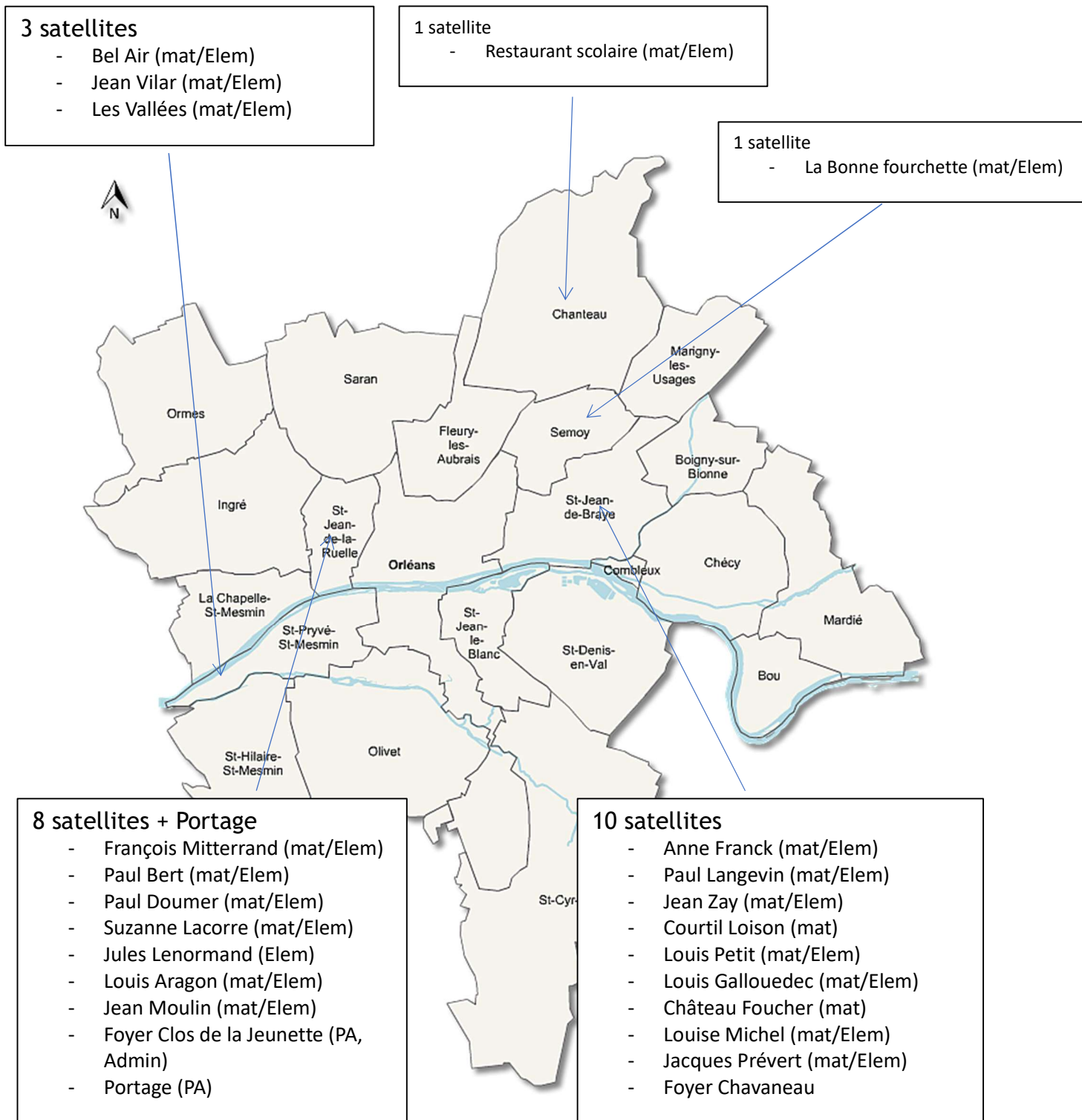
1. Les types de prestation fournies

La cuisine centrale du Quiard assure la production et la livraison d'environ 4 000 repas par jour en période scolaire et environ 1 000 repas par jour en période extra-scolaire répartis comme suit :

- Saint-Jean de Braye
 - Scolaires + goûters
 - Centres de loisirs + goûters
 - Foyer Chavaneau
- Saint Jean de la Ruelle
 - Scolaires
 - Centres de loisirs + goûters
 - Foyer Clos de la Jeunette
 - Portage
- La Chapelle Saint Mesmin
 - Scolaires + goûters
 - Centres de loisirs + goûters
- Semoy
 - Scolaires + goûters
 - Centres de loisirs + goûters
- Chanteau
 - Scolaires
 - Centres de loisirs

2. Cartographie des satellites

- Cartographie des villes et sites livrés : 23 satellites + Portage St Jean de la Ruelle



3. Volume d'activités

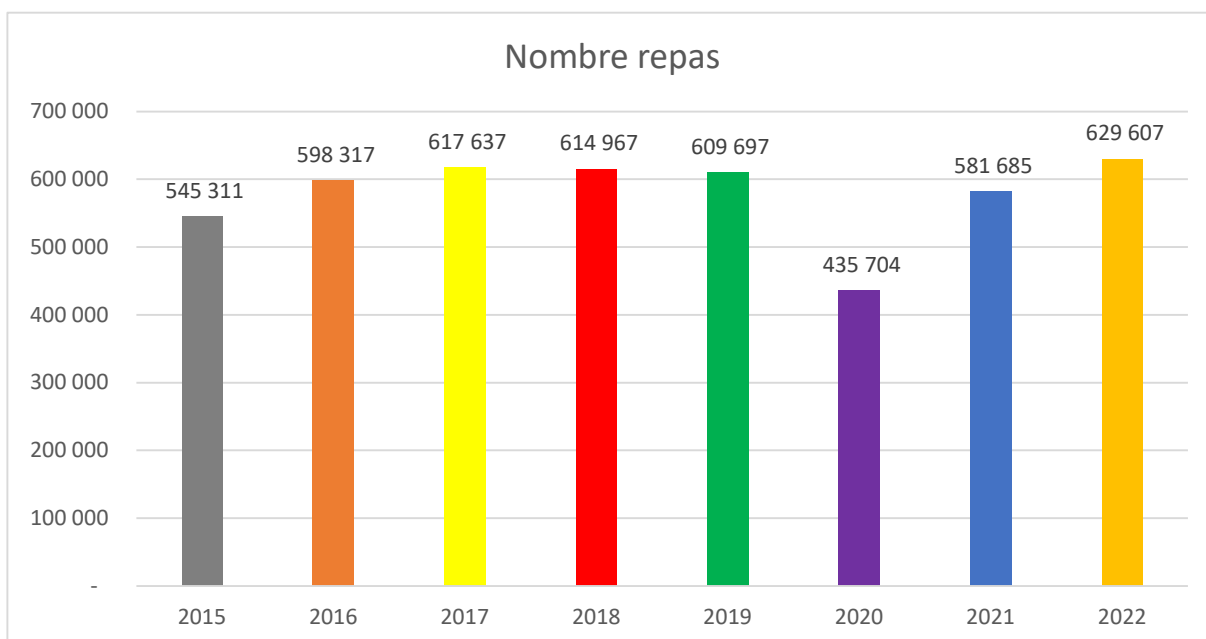
| NOMBRE DE REPAS | | | | | |
|--------------------------|-----------------------|--------------|---------------|----------------|----------------|
| Année 2022 | Scolaires et associés | Foyers | Portage | Total Repas | Goûters |
| La Chapelle Saint Mesmin | 122 673 | | | 122 673 | 23 098 |
| Chanteau | 8 913 | | | 8 913 | |
| Saint-Jean de Braye | 243 642 | 4 988 | | 248 630 | 94 817 |
| Saint Jean de la Ruelle | 169 996 | 4 055 | 26 732 | 200 783 | 37 754 |
| Semoy | 48 608 | | | 48 608 | 20 984 |
| TOTAL | 593 832 | 9 043 | 26 732 | 629 607 | 176 653 |

| MONTANT DES RECETTES | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|--------------------|
| Année 2022 | Scolaires et associés | Foyers | Portage | Goûters | Autres | Total Recettes |
| La Chapelle Saint Mesmin | 494 372 € | | | 10 394 € | | 504 766 € |
| Chanteau | 35 919 € | | | | | 35 919 € |
| Saint-Jean de Braye | 981 877 € | 21 448 € | | 42 668 € | 9 120 € | 1 055 113 € |
| Saint Jean de la Ruelle | 685 084 € | 17 050 € | 114 948 € | 16 989 € | 724 € | 834 794 € |
| Semoy | 195 890 € | | | 9 443 € | | 205 333 € |
| TOTAL | 2 393 143 € | 38 498 € | 114 948 € | 79 494 € | 9 844 € | 2 635 926 € |

Part de chaque commune dans les repas livrés

| Année 2022 | Total Repas | % |
|--------------------------|----------------|-------------|
| Saint-Jean de Braye | 248 630 | 39,5% |
| Saint Jean de la Ruelle | 200 783 | 31,9% |
| La Chapelle Saint Mesmin | 122 673 | 19,5% |
| Semoy | 48 608 | 7,7% |
| Chanteau | 8 913 | 1,4% |
| TOTAL | 629 607 | 100% |

Historique des repas livrés



III. La qualité alimentaire

1. Une offre alimentaire adaptée

Les menus proposés aux restaurants scolaires sont élaborés par une diététicienne expérimentée. Les repas sont ensuite préparés par une équipe de cuisiniers dans le respect absolu de la qualité des aliments et des normes sanitaires. Il s'agit donc d'un travail d'équipe afin de proposer à nos convives des repas variés, équilibrés et garant de la sécurité alimentaire.

Pour atteindre cet objectif, certains points primordiaux sont à respecter :

- ⇒ **Les marchés publics** : pour préparer la passation d'un marché public, le sourcing, ou études et échanges préalables, est une pratique qui permet aux acheteurs de solliciter les entreprises en amont des marchés publics. L'idée est d'éviter de rédiger un cahier des charges qui ne réponde pas, ou seulement en partie, aux capacités des entreprises et de minimiser ainsi le risque de voir sa consultation ne pas trouver de réponse adéquate, ou du moins, adaptée à nos besoins.

- ⇒ **Des méthodes de fabrication innovantes** :
 - La cuisson de nuit, ou basse température : A la suite d'une formation en fin d'année scolaire 2021 sur les cuissons de nuit, ce nouveau procédé de fabrication a pu être déployé à l'ensemble des restaurants scolaires courant l'année 2022. Le principe de cette technique consiste à cuire plus longtemps de manière douce, sans remettre en cause la sécurité bactériologique, les aliments (viandes ou légumes) plutôt que à haute température sur un temps court. Ce procédé, qui mise sur la durée et la douceur des températures permet en effet de maîtriser l'appoint de la cuisson et la tendreté avec régularité. De plus, il supprime les chocs thermiques ou le mijotage qui concourent au raffermissement des chairs.

 - Des durées de vie prolongées : L'étude de vieillissement valide microbiologiquement la date de péremption d'un aliment qui est définie par le fabricant. En tenant compte des conditions de production et d'utilisation.
Lors d'une demande d'agrément, les services de la DDPP autorise une DLC de trois jours sur les différentes productions. Ces études de vieillissement interviennent pour augmenter cette DLC au-delà des trois jours.

- ⇒ **Le goût des convives** : lorsque la diététicienne passe du plan alimentaire au menu, elle se doit d'intégrer les préférences alimentaires des convives afin de s'assurer que les plats seront consommés. Elle se base donc sur les retours des communes que lui font chaque responsable restauration. Elle intègre également les demandes d'animations qu'elle peut recevoir des villes : semaine Européenne, repas autour des sens, halloween, ...

- ⇒ **L'équilibre budgétaire** : le SIRCO a sa propre autonomie financière, il se doit donc de pouvoir fonctionner de manière autonome financièrement. Le coût moyen budgété d'un repas pour l'année 2022 était de 1.80 € pour atteindre 2.40 € en coût réel.

2. La coordination avec les communes

La communication entre les différents acteurs de la pause méridienne est primordiale afin de garantir un service aux usagers conforme à leurs attentes.

Cette coordination prend différentes formes au sein des communes :

- ↳ Un atelier sur l'élaboration des menus a été fait avec le conseil municipal des jeunes de la ville de La Chapelle Saint Mesmin le mercredi 12 janvier 2022.

A l'issue de l'atelier, les jeunes ont élaboré des menus équilibrés et à thèmes pour fêter le jumelage de la ville de la Chapelle Saint Mesmin avec la ville de New Heaven en Angleterre.

Repas en Angleterre du mercredi 11 mai 2022 :



Baked beans



Hot-Dog with salad of cucumber and carrots



Cheesecake and marmelad

Repas en Angleterre du Vendredi 13 mai 2022



green salad croutons and cheddar



Fish and chips



Strawberry and verbena tea

- ↳ Des visites de la cuisine centrale pour nos convives :

- 3 mars 2022, nous avons eu la visite des enfants du conseil des Galous de l'école Gallouedec à Saint-Jean de Braye.
- 20 avril 2022, nous avons eu la visite des enfants maternels de l'ALSH de La Godde.
- 26 avril 2022, nos aînés du foyer Chavaneau sont venus visiter le site de production du SIRCO.
- 26 juillet 2022, ouverture du site avec les enfants maternels de l'ALSH d'Anne Franck.

Et tout au long de l'année, pour :

- Les agents
- Les parents d'élèves
- Les élus.

- ↳ Des dégustations de recettes, et échanges autour de moments conviviaux :

- 24 mai – tests produits à la suite de retours (frites et parmentier de bœuf).
- 8 juillet – repas de fin d'année à l'issue de la réunion de rentrée avec l'ensemble des responsables restauration.
- 20 octobre – dégustation et validation des repas de fin d'année.
- 7 décembre – sélection de la galette des Rois et brioche des Rois.

- Des commissions de restauration existent afin de permettre un échange avec l'ensemble des responsables restauration des villes adhérentes du SIRCO. A cette occasion, les menus reçoivent leur validation finale.

Sur l'année 2022, six comités techniques ont eu lieu :

| Date | Menus à valider | Lieu | Décisions | Observations |
|------------|-----------------|---|--|--|
| 13/01/2022 | MARS/AVR | La Chapelle Saint Mesmin Espace Béaire 12 rue nationale 45 380 La Chapelle St Mesmin | Transmission de la trame de la convention de dons de repas à des associations Affiches de communication sur le pain BIO des jeudis. | |
| 17/03/2022 | MAI/JUIN | Saint-Jean de Braye ALSH de la Godde 37 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean de Braye | | Retours sur les différents changements de menus liés à l'offre alimentaire tendue. |
| 19/05/2022 | JUIL/AOÛT | Saint Jean de la Ruelle Salle Henry Bertin 71 rue Charles Beauhaire 45 140 Saint Jean de la Ruelle | Point de réglementation sur le Plan de Maîtrise Sanitaire des restaurants scolaires. | |
| 16/06/2022 | SEPT/OCT | Semoy Salle du conseil 20 Pl. François Mitterrand 45400 Semoy | | |
| 14/09/2022 | NOV/DEC | SIRCO Cuisine Centrale du Quiard 64 rue de la Godde 45 800 Saint-Jean-de-Braye | Anticiper les effectifs de rentrée scolaire ainsi qu'eux des vacances scolaires. | |
| 17/11/2022 | JANV/FEV | La Chapelle Saint Mesmin Espace Béaire 12 rue nationale 45 380 La chapelle St Mesmin | | |

3. Les animations

Tout au long de l'année, des animations sont présentes à travers les menus afin de dynamiser ce temps repas et aussi pour marquer les moments forts de l'année.

Le SIRCO reste à l'écoute des services des villes pour essayer de répondre favorablement à chaque demande tout en prenant en compte sa propre organisation et ses contraintes.

Jeudi 3 janvier

Galette des Rois

*Betteraves vinaigrette
Rôti de dinde LBR et ketchup
Petit pois
Brie BIO et son pain BIO
Galette des Rois*



Mercredi 19 janvier

Œufs durs et mayonnaise

Poulet LBR rôti

Petits pois

Yaourt aux fruits mixés

Brioche des Rois



Mardi 1^{er} février

Nouvel An Chinois, sous le signe du Tigre.

Nems de poulet, salade verte et sauce soja

Bœuf LBR aux oignons

Poêlée de nouilles asiatiques

Yaourt à la noix de coco



Jeudi 3 février

Chandeleur

Brisure de choux-fleurs et sa sauce crème ciboulette

Rôti de dinde LBR sauce normande

Purée aux trois légumes

Saint Paulin BIO et pain BIO

Crêpe au sucre



Mardi 28 février

Mardi Gras



*Carottes râpées
Parmentier végétal*

*Coulommiers
Beignet au chocolat*

Mercredi 1^{er} mars

Repas Intergénérationnel

*Betteraves vinaigrette locale
Blanquette de veau
Riz pilaf BIO
Camembert BIO et son pain BIO
Tarte aux pommes Centre Val de Loire*

Dimanche 5 mars

Fête des Grands-mères

*Bouchée à la Reine
Poulet LBR façon poule au pot
Purée de panais
Laitage
Forêt Noire*



Vendredi 22 avril

Pâques



*Pousses d'épinards et œufs durs, vinaigrette locale
Filet de saumon sauce crème et ciboulette
Pommes paillassons*

Pudding aux pommes maison et son Kinder Shokobon

Semaine Européenne du 9 au 13 mai

| lun 9 mai 2022 lundi | mar 10 mai 22 mardi | mer 11 mai 22 mercredi | jeu 12 mai 22 jeudi | ven 13 mai 22 vendredi |
|-----------------------------|---|---|-------------------------------|--|
| Radis roses et beurre | Tomates et mozzarella | Haricots blancs tomates | Melon Charentais | Salade iceberg, croûtons et cheddar râpé |
| Quenelles sauce tomate | Sauté de bœuf BIO sauce Italienne | Hot Dog (volaille) / dosettes de tomate et mayonnaise | Paëlla grignottes de poulet | Fish & chips |
| Petits pois à la Française | Poêlée de légumes (h. verts, choux romanesco, épinards et carottes) | Duo de carottes râpées et concombres vinaigrette locale | | Dosettes tomate |
| Camembert BIO Fruit | Liégeois chocolat | Cheesecake & sa marmelade | Bûche de chèvre BIO Nougat | Fraises, parfumées menthe |
| *** Journée de l'Europe *** | *** Italie *** | *** Angleterre *** | *** Espagne *** | *** Angleterre *** |

Semaine, au cours de laquelle des menus élaborés par le CMJ de la ville de la Chapelle Saint Mesmin ont été proposés les 11 et 13 mai 2022.

Visite du CMJ sur la cuisine centrale, en amont de la préparation menus. 09/2021.



Le restaurant scolaire aux couleurs de l'Italie



Semaine des Fruits et légumes frais du 13 au 17 juin

| lun 13 juin 2022 lundi | mar 14 juin 22 mardi | mer 15 juin 22 mercredi | jeu 16 juin 22 jeudi | ven 17 juin 22 vendredi |
|--|---|---|--|--|
| Pizza aux courgettes basilic Mijoté de bœuf BIO aux olives vertes et noires Poêlée de légumes grillés au pesto Yaourt sur lit de confiture Duo de melons jaune et orange | Haricots blancs tomates Crousty Chicken Purée aux 3 légumes Chanteneige Banane sauce chocolat (topping) | Pastèque, fêta AOP et basilic Tajine végétarienne (falafels BIO) Légumes tajine et perles Chavroux Gâteau fruit de la passion | Meli mélo de tomates vinaigrette de framboises locale Filet de poisson sauce tomate anisée (fenouil) Rosti de légumes Petit Louis Fraises, jus basilic | Betteraves vinaigrette Sauté de canard à la mangue Riz pilaf BIO Mimolette Cerises |
| *** Semaine des fruits et Légumes frais *** | | | | |

Des recettes créées pour l'occasion ont été proposées à nos jeunes convives afin de découvrir les fruits et légumes sous de nouvelles présentations.

Et pour ne pas oublier le côté gourmand de la dégustation, une fontaine au chocolat été proposée aux enfants de :

- ↪ Lundi 13, sur le site de Louis Aragon de St Jean de la Ruelle
- ↪ Mardi 14, sur le site de Semoy
- ↪ Vendredi 17, sur le site des Vallées de La Chapelle St Mesmin.



Les enfants s'étaient amusés du thème en venant habillés avec des tenues avec des fruits et légumes : cerises, fraises, ananas.

Les enfants ont pu repartir avec quelques cadeaux sur les fruits et légumes frais : règle, coloriages, recettes, etc.

Mardi 21 juin

Fête de la musique

*Sardines à la tomate
Couscous merguez*

*Petit moulé ail et fines herbes
Salade de fruits*



Mardi 28 juin

Repas autour de nos cinq sens

Pousses d'épinards, fêta, pommes et vinaigrette au miel => Le toucher avec les différences de textures : le fondant des dés de fêta et le croquant des pommes. / le goût, avec les saveurs notamment avec la vinaigrette sucrée.

Pilon de poulet rôti aux épices = > Le toucher, possibilité de manger avec les doigts / le goût nous pouvons jouer sur les épices et en proposer plusieurs : paprika, herbes de Provence.

Potatoes => Le toucher, possibilité de manger avec les doigts / le goût avec les épices dessus.

Fromage blanc avec un random d'ingrédients : céréales au chocolat, vermicelles, fruits secs etc. => le toucher, jouer avec les textures des accompagnements pour jouer sur les sensations.



La proposition d'animation est venue de la commune de la ville de La Chapelle St Mesmin qui souhaitait illustrer le handicap visuel auprès des plus jeunes.

En effet, cette semaine les communes ont initié plusieurs animations afin de sensibiliser les enfants sur les différents handicaps.

Lundi 18 juillet

Inde



*Samoussas aux légumes
Dhâl de lentilles au curry et riz pilaf BIO
Fromage blanc nature
Mangue*

Jeudi 21 juillet

Repas Centre Val de Loire

*Concombre vinaigrette locale au miel
Sauté de bœuf région Centre au curcuma
Pommes de terre cubes
Petit Orléanais
Compote de pommes et poires locales*



Jeudi 28 juillet

Animation Nord-Ouest

Betteraves, pommes et noix
Galette Bretonne (poulet, champignons et crème)
Pommes rondelles sautées
Camembert BIO
Far aux pruneaux



Vendredi 5 août

Animation Sud-Ouest

Salade verte et toast de chèvre chaud
Grignottes de poulet
Purée provençale

Gâteau Basque

Mercredi 10 août

Animation Sud-Est

Salade Niçoise
Filet de poisson sauce tomate et basilic
Ratatouille à la Niçoise
Cantal AOP
Tarte Tropézienne



Vendredi 19 août

Repas Centre Val de Loire

Salade de lentilles BIO
Sauté de bœuf région Centre sauce moutarde
Gratin de courgettes BIO
Yaourt nature
Cerises

Lundi 22 août

Animation Nord-Est

Poireaux sauce blanche
Quiche Lorraine

Munster
Crème dessert spéculoos

Jeudi 1^{er} septembre

Rentrée scolaire

Melon Charentais
Filet de poulet LBR sauce crème
Pommes noisette

Mousse au chocolat au lait



Jeudi 15 septembre

Mélodie des Mets Locaux



Jus de pommes local
Melon Charentais
Parmentier de lentilles

Yaourt sur lit de confiture

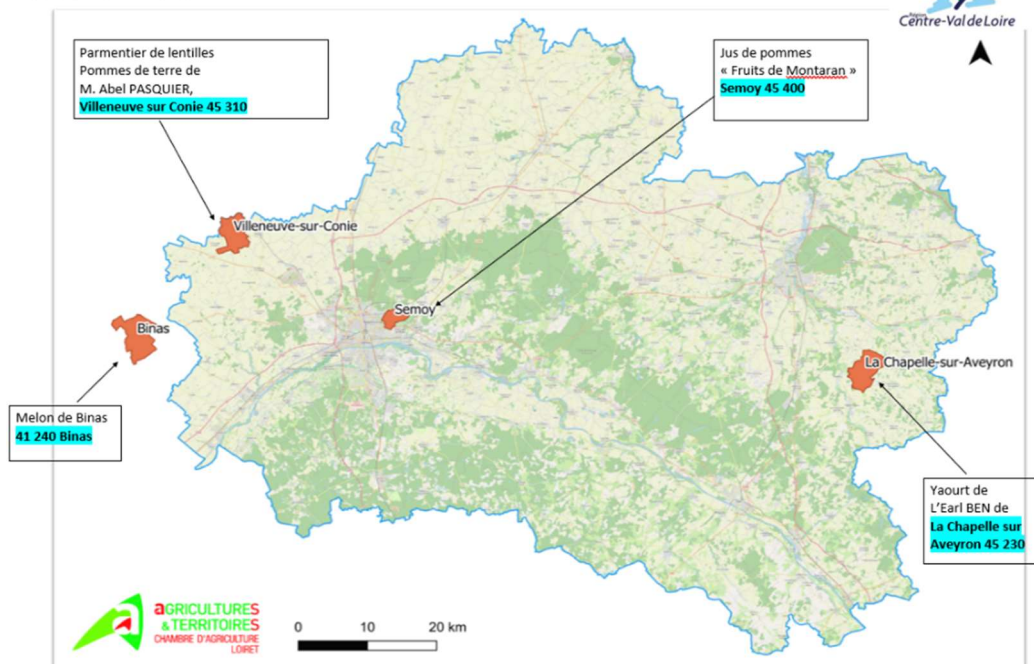
Intervention de M. Ben sur l'école Bel Air de La Chapelle Saint Mesmin pour une animation auprès des enfants sur la fabrication des yaourts.

Notre fournisseur Mag Fruits, est intervenu sur l'école Jean Moulin de Saint Jean de la Ruelle afin de faire déguster aux enfants différentes variétés de pommes.

SiRCo
Syndicat Intercommunal de Restauration Collective

Mélodie des Mets Locaux


Centre-Val de Loire



Semaine de la découverte du 10 au 14 octobre 2022

Semaine du goût, autour du pain

Du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

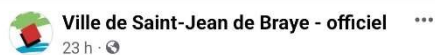
| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>Lundi</p> <p>Salade verte et croûtons à l'ail</p> <p>Croque fromage (Pain de mie)</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes et fraises BIO</p> <p>Pain au maïs</p> | <p>Mardi</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Carbonade bœuf label rouge (Sauce au pain d'épice)</p> <p>Petit pois</p> <p>Petit filous</p> <p>Brioche façon pain perdu</p> <p>Pain de campagne</p> | <p>Mercredi</p> <p>Salade iceberg, tomates et concombres</p> <p>Pain kébab, dinde marinée et sa sauce</p> <p>Frites au four</p> <p>Smoothie</p> <p>Cigarettes Russes</p> <p>Pain aux céréales</p> | <p>Jeudi</p> <p>Velouté de choux-fleurs et croûtons</p> <p>Pizza bolognaise végétale</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fruit</p> <p>Pain BIO</p> | <p>Vendredi</p> <p>Rillettes de thon et son toast aux céréales</p> <p>Hachis Parmentier maison à base de bœuf BIO et chapelure</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit</p> <p>Pain Bleu Blanc Cœur (graine de lin)</p> |
|--|--|--|---|---|

Des animations ont eu lieu sur l'ensemble des sites de restauration. Un buffet ainsi qu'un film de présentation sur la fabrication du pain a été proposé sur quelques écoles :

- ↪ Lundi 10, sur Semoy
- ↪ Mardi 11, sur l'école Bel Air de la ville de La Chapelle St Mesmin
- ↪ Jeudi 13, sur l'école Paul Doumer de la ville de St Jean de la Ruelle
- ↪ Vendredi 14, sur Chanteau.

Les enfants sont repartis avec un livret d'activités autour du pain.





// Semaine du goût //

Dans le cadre de la #semainedugout, le pain sera à l'honneur sur les temps de restauration dans les écoles et les accueils de loisirs. Les enfants pourront notamment goûter un pain différent chaque jour 😊.

Au niveau des équipes d'animation du périscolaire et des accueils de loisirs, les aliments sont aussi à l'honneur cette semaine autour d'ateliers et de jeux.

A suivre...



Vendredi 28 octobre

Halloween

Carottes râpées

Potimenter de bœuf (à base de bœuf BIO)

Mimolette

Brownie et son coulis de fruits rouges



Jeudi 17 novembre

Beaujolais nouveau pour les foyers



Emincé d'endives et Fourme d'Ambert AOP

Blanquette de veau

Purée de carottes

Tarte aux pommes Centre Val de Loire

Un buffet de fromages et de charcuteries était proposé au moment de l'apéritif de Beaujolais Nouveau.

Retour des vacances de la Toussaint 2022

Les repas sont proposés sur une structure de 4 composantes pour une période de test jusqu'à la fin de l'année scolaire 2023 (7 juillet 2023). Cette mesure entre dans le cadre de l'expérimentation en lien avec la loi EGalim.

Les recommandations nationales préconisent un repas à 4 composantes selon les possibilités ci-dessous (GEMRCN) :

| Composantes | Les variantes du repas à 4 composantes | | |
|--|--|-----|---|
| Entrées | X | X** | - |
| Plats avec protéines animales ou végétales | X | X | X |
| Garnitures | X | X | X |
| Produits laitiers | X | - | X |
| Desserts | - | X** | X |

*Sans oublier le pain, issu de l'agriculture biologique depuis 2022 pour les jeudis
 Les autres jours, le pain est conventionnel et local.*

** Présence obligatoire d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert.

Ces repas sont davantage bénéfiques aux enfants :

- + Adaptés à leur appétit (300 à 350g)
- + Équilibrés avec un meilleur apport nutritionnel
- + De qualité pour les autres aliments consommés
- D'aliments dans la poubelle

Un bilan sera effectué en fin d'année scolaire.

Semaine Européenne de la Réduction des déchets du 21 au 25 novembre 2022

Coordonnée en France par l'ADEME, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) est un « temps fort » de mobilisation au cours de l'année pour mettre en lumière et essayer les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets.



Durant la dernière semaine du mois de novembre, tout le monde peut mener des actions de sensibilisation : les collectivités territoriales, les administrations, les associations, les entreprises, les établissements scolaires, les maisons de retraite, les hôpitaux.

Les porteurs de projet mettent en place des animations pour sensibiliser au fait de :






- ↺ Mieux consommer
- ↺ Mieux produire
- ↺ Prolonger la durée de vie des produits
- ↺ Jeter moins

Les 6 grands thèmes d'actions de la réduction des déchets portés par la SERL sont :

- ↪ Prévention des déchets (éco-conception, suremballage, produits jetables
- ↪ Prévention des déchets dangereux
- ↪ Prévention du gaspillage alimentaire
- ↪ Promotion du compostage
- ↪ Réemploi/Réparation/Réutilisation
- ↪ Journée de nettoyage

L'édition 2022 du 19 au 27 novembre 2022 était sur le thème du Textile. Néanmoins, sur les actions menées durant cette semaine, 30 % portaient sur le gaspillage alimentaire.

L'occasion pour les équipes du SIRCO de mesurer le gaspillage alimentaire dans quelques restaurants scolaires. Surtout que cette édition 2022, permettra de comparer une pesée en novembre 2021 avec un menu à 5 composantes et une pesée en novembre 2022 avec un repas à 4 composantes.

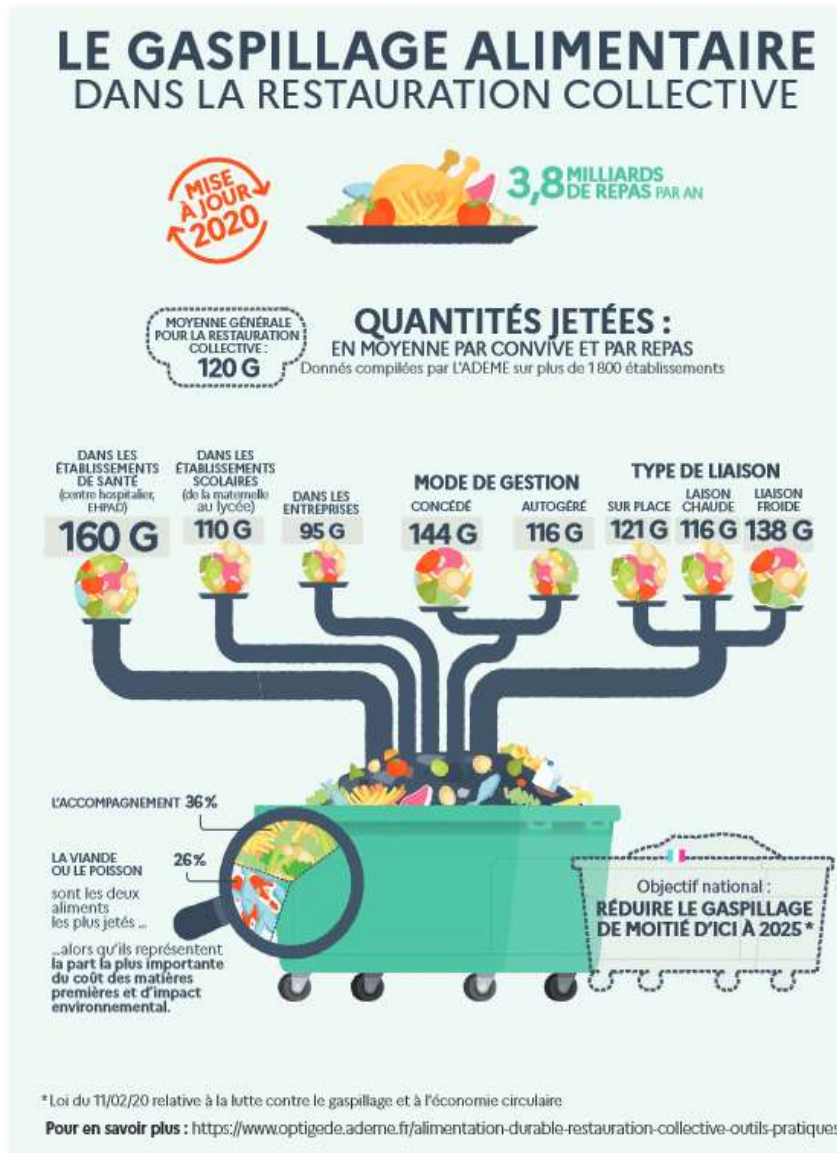
|  Menus  | | | | |
|--|-----------------------------------|---|--|---|
| Du lundi 21 au vendredi 25 novembre 2022   pain BIO | | | | |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| | | Coleslaw BIO | Velouté de potirons et vache qui rit | Choux rouges BIO et dés d'emmental vinaigrette locale |
| Sauté de bœuf LBR au paprika | Dos de cabillaud sauce Provençale | Rôti de dinde LBR jus aux oignons | Blanc de poulet et ketchup | Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille |
| Petits pois | Duo de carottes persillées | Epinards BIO béchamel et PDT | Gratin de coquille BIO | Purée provençale |
| Saint Nectaire AOP | Fromage blanc nature | Cantal AOP | | |
| Fruit BIO | Brioche façon pain perdu | Crème dessert saveur spéculoos | Fruit | Compote de pommes |
| *** Semaine Européenne de la Réduction des Déchets *** | | | | |
|  Du lundi 22 au vendredi 26 novembre 2021 | | | | |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| Macédoine mayonnaise | Carottes râpées | Taboule aux pois chiches | Endives et mimolette râpée vinaigrette | Velouté de butternut |
| Blanquette de veau BBC | Suprême de pintade forestière | Tarte chèvre et épinards | Filet de poisson meunière | Torsade sauce bolognaise |
| Riz pilaf BIO | Frites au four | Salade iceberg | Petit pois | Emmental râpé |
| Saint Nectaire AOP | Tartare ail et fines herbes | Emmental BIO | Fromage blanc nature et sucre | Bûche du Piât |
| Fruit | Flan vanille nappé caramel BIO | Compote de pommes BIO maison et spéculoos | Moelleux façon pudding | Fruit |
| Semaine Européenne de la réduction des déchets | | | | |

| | 2021 | 2022 |
|---------------------------------|----------|----------|
| | Novembre | Novembre |
| Saint Jean de Braye | | 106 grs |
| Saint Jean de la Ruelle | 48 grs | |
| Semoy | 155 grs | 32 grs |
| La Chapelle Saint Mesmin | 156 grs | 87 grs |
| Chanteau | | 190 grs |

110 grs c'est la moyenne du gaspillage alimentaire en restauration collective !

Avec en moyenne 120 grammes de nourriture jetés par convive et par repas et un coût estimé à 68 centimes par convive et par repas, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective représente 8% du gaspillage alimentaire total en France pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020).

La restauration collective est un levier pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et plusieurs dispositions législatives ont été prises pour atteindre l'objectif fixé par la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite AGEC) de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans ce secteur d'ici 2025 telles que l'obligation de réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ou bien d'établir une convention de don avec une association d'aide alimentaire (restaurants servant plus de 3000 repas / jour).



Jeudi 15 décembre

Repas de fin d'année

Crème de chèvre et tortillas

Aiguillettes de chapons sauce aux marrons



*Pommes pop's (et poêlée de carottes fanes pour les adultes)
Tomme de brebis et confiture de cerises noires (pour les adultes)
Bûche pralinée & chantilly
Chocolat*

Vendredi 23 décembre

Repas de Noël



*Salade iceberg, avocat et cheddar
Sot l'y laisse sauce crème
Gratin Dauphinois*

Bûche chocolat

Vendredi 30 décembre

Repas de fin d'année

*Pâté en croûte et cornichon
Filet de dorade sauce au beurre blanc
Purée de vitelottes
Petit Filous
Roulé au chocolat et vermicelles multicolores*



4. La sécurité sanitaire des aliments

Le SIRCO est en groupement de commande avec la ville de Saint-Jean-de-Braye pour le marché de « prestations pour diverses analyses microbiologiques et audits ».

L'actuel marché, confié à Eurofins, intègre :

- 52 analyses alimentaires
- 52 analyses de surfaces
- 6 analyses d'eau
- 12 prélèvements Listéria
- 3 audits hygiène
- 1 audit locaux

Pour l'année 2022, le bilan de ces passages est donc de 97 % d'analyses satisfaisantes et de 3 % d'analyses non-conformes.

Les 3 % d'analyses non-conformes reposent sur :

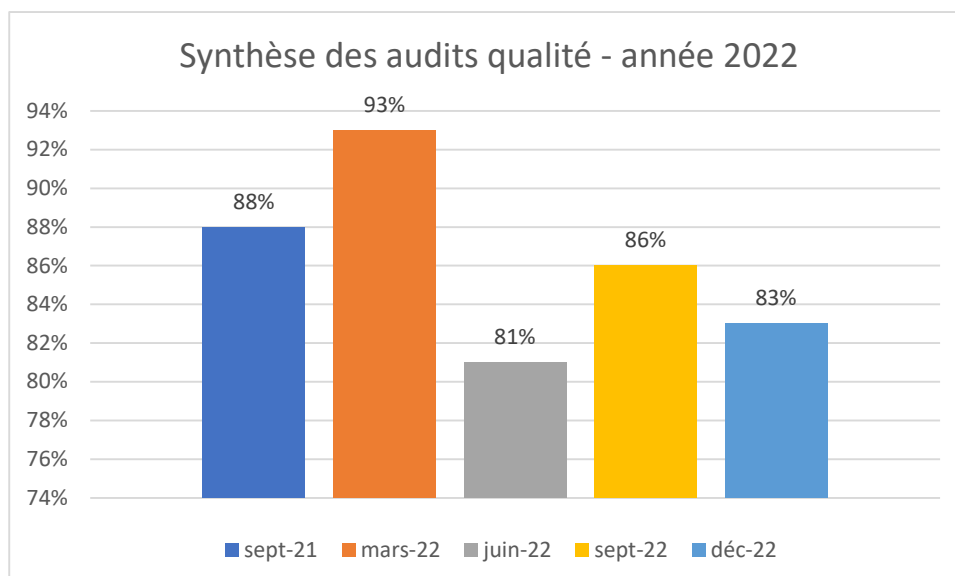
- Une analyse alimentaire non-satisfaisante au mois de juin 2022. Il s'agissait de Bacillus Cereus préemptifs présent en quantité anormale sur le velouté de patates douces. Après une analyse des dangers selon la méthode des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matière, Méthode, Matériel), la source de prolifération peut-être soit un mauvais refroidissement chez le fournisseur puisque la patate douce est un produit de 5^{ème} gamme (cuit sous vide) soit un maintien de la chaîne du froid défaillant puisqu'il s'agit d'un potage réalisé « à froid »
- Une analyse de surface non-satisfaisante au mois de juin 2022. Il s'agissait d'un bac bleu de transfert des denrées de la légumerie vers la zone de production avec une présence de flore aérobique. L'agent en charge de la légumerie a été sensibilisé au stockage des bacs retournés, afin que l'eau puisse s'évacuer.
- Une analyse de surface non-satisfaisante au mois de décembre 2022. Il s'agissait d'une marmite de cuisson avec une présence de flore aérobique. Le matériel n'avait pas été utilisé, l'objectif était de démontrer aux agents l'intérêt de protéger les matériels non utilisés.

Parallèlement à ces analyses, des audits sont réalisés.

Les **audits hygiènes** consistent en une vérification planifiée et méthodique, réalisée sur site de l'application et de l'efficacité des procédures et protocoles prévus préalablement. Il porte sur l'évaluation de l'efficacité des bonnes pratiques hygiéniques et du plan de maîtrise sanitaire (hygiène du personnel, points critiques, système documentaire, traçabilité, etc.).

Les **audits locaux** consistent à évaluer la pertinence du bâti. Et également les circuits et matériels.

Les audits se sont déroulés en mars, juin, septembre et décembre 2022.



Des études de vieillissement, ont portées sur :

- ☞ Les crudités tranchées
- ☞ Les potages de légumes maison
- ☞ Les sautés de viande

Lors d'une demande d'agrément, les services de la DDPP autorise une DLC de 3 jours sur les différentes production. Ces études de vieillissement interviennent pour augmenter cette DLC au-delà des trois jours. De cette manière, les DLC ont été portée à 5 jours ce qui fluidifie l'organisation des productions et permet de proposer des plats maisons lors des jours fériés.

☞ Réunions Qualité

A chaque trimestre, une réunion qualité est animée à destination des responsables de services. Ces réunions permettent le pilotage du système management qualité. Tous les processus sont revus afin de déterminer :

- Si des dérives sont constatées ;
- Si le système fonctionne bien ;
- Les améliorations qui peuvent ou doivent être apportées au système.

☞ Inspection des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

Le SIRCO a une inspection des services de l'Etat en deux temps :

- Une inspection terrain le 28 février 2022 ;
- Une inspection documentaire le 7 mars 2022.

A l'issue de cette inspection nous avons eu le compte-rendu de la visite en décembre 2022.

Le résultat a été jugé **très satisfaisant**.

La Direction Départementale de la Protection des Populations est chargée, par ses actions de contrôle, d'inspection et d'enquête, d'assurer la protection économique et la sécurité du consommateur ainsi que la qualité de son alimentation.

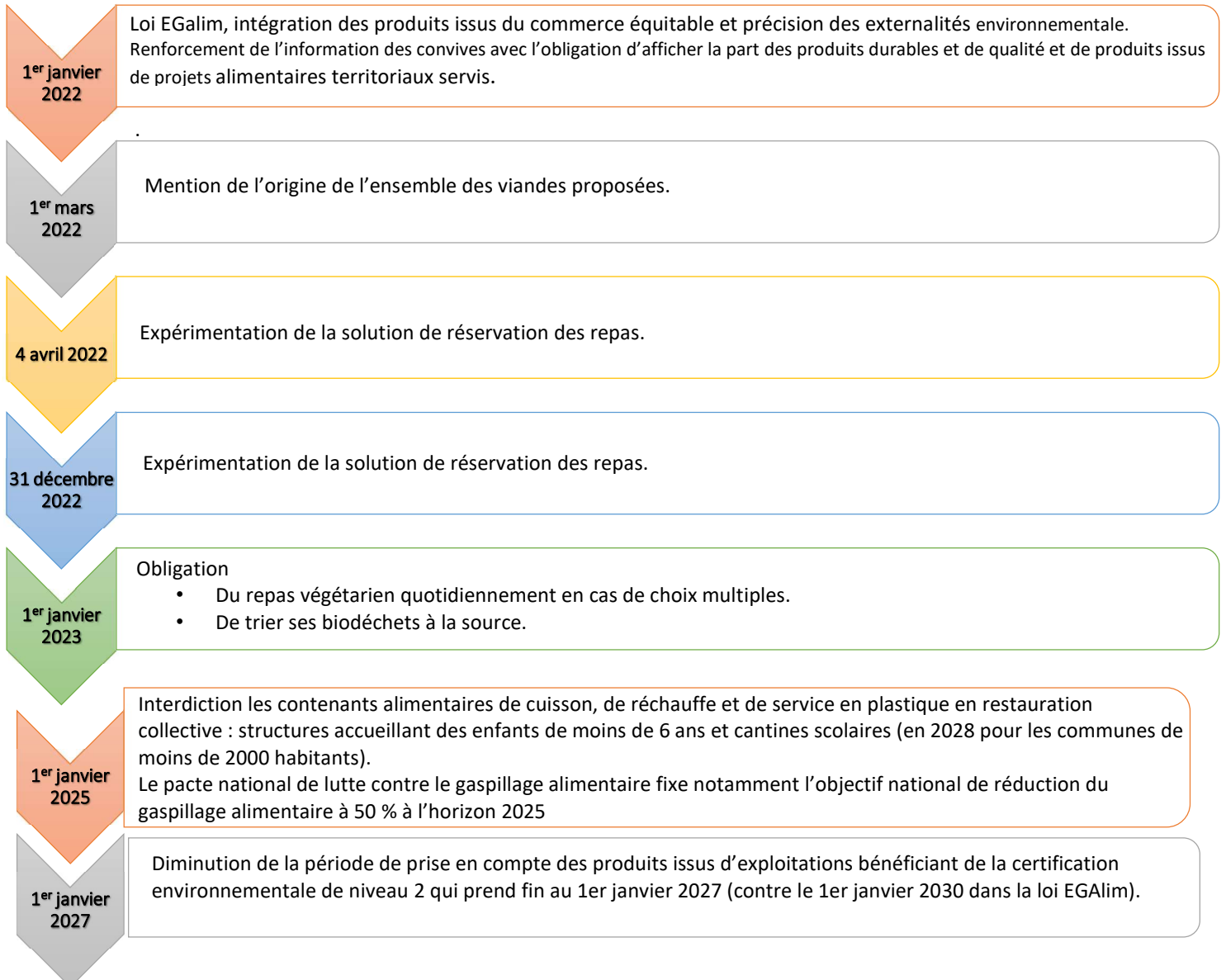


↳ L'affichage obligatoire de l'origine des viandes à partir du 1er mars 2022.

Les restaurants et les cantines doivent indiquer à leurs consommateurs l'origine des volailles, porcs et moutons qu'ils cuisinent, comme c'était déjà le cas depuis 20 ans pour la viande bovine.

La cuisine centrale du SIRCO a un approvisionnement Français pour tout ses approvisionnements frais. En revanche pour ce qui est des viandes surgelées, l'origine est bien souvent étrangère. Ces produits surgelés sont utilisés uniquement en dépannage, sur de petites quantités.

↳ Calendrier réglementaire 2022 et prochaines années.



5. Les marchés alimentaires

Le Plan National des Achats Durables (PNAD) fixe deux objectifs : atteindre, d'ici 2025, 100% des contrats de la commande publique notifiés avec au moins une considération environnementale et 30% avec une considération sociale.

Cela se traduit sur les marchés alimentaires par l'analyse de certains critères tels que :

- ↳ L'emballage et le conditionnement des produits ;
- ↳ Le nombre d'intermédiaire ;
- ↳ La performance du cycle de production ;
- ↳ La fréquence de livraison ;
- ↳ La politique RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) ;



Les lots 4 et 13 portant sur les charcuteries fraîches et les ovoproduits BIO ont été relancés à la suite d'une procédure infructueuse en 2021. Les réponses des candidats ne correspondaient pas aux attentes du marché.

Le marché pour l'achat des fruits et légumes frais, s'est construit sur quatre lots dont deux en marchés subséquents. En effet, les produits en 4ème et 5ème gamme sont désormais sur des marchés fixes. Ceux des produits frais bruts en conventionnels et BIO, soumis à la cotation saisonnière, sont en marchés subséquents.

Le lot 20 portant sur l'achat de denrées protidiennes surgelées a dû être dénoncé et relancé. En conséquence de la crise sanitaire, il y a eu un manque de disponibilité des produits frais. Ce marché a donc vu son plafond financier dépassé.

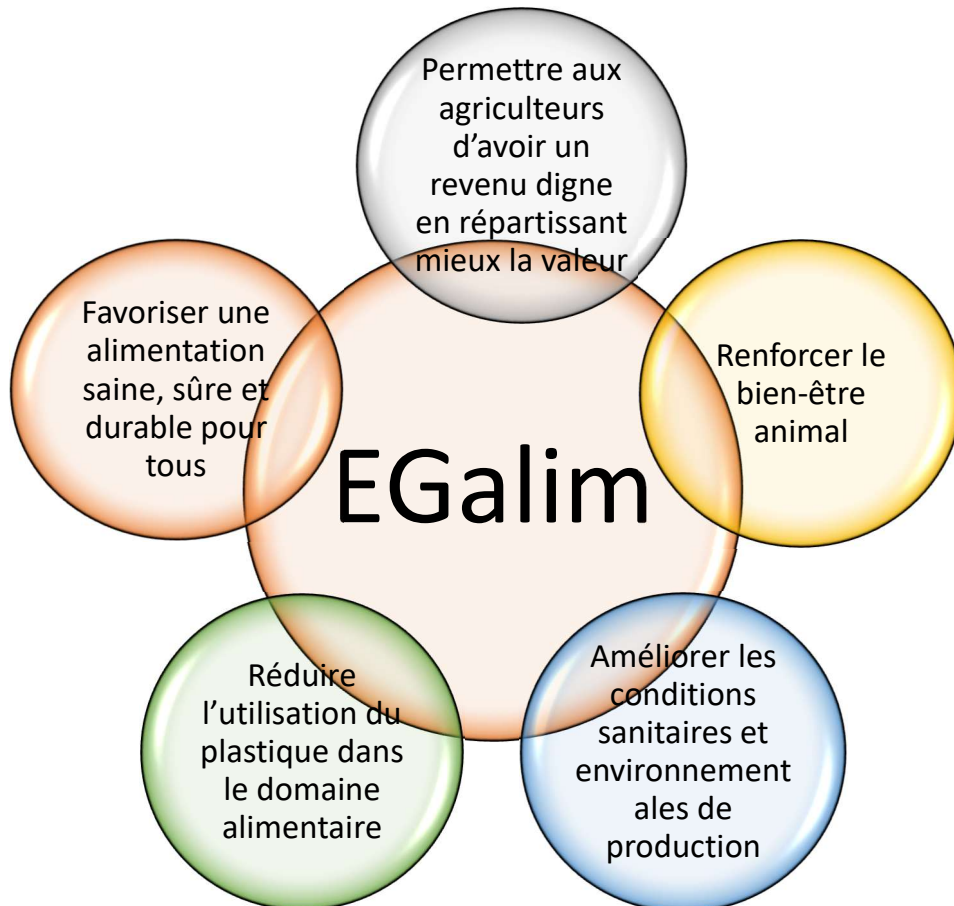
Plusieurs marchés avec des acteurs locaux ont pu être formalisés :

- Le lot 31, approvisionnements de légumes secs BIO et locaux, avec la ferme des 3 Rois située en Eure-et-Loir.
- Le lot 29, approvisionnement en vinaigre et moutarde, avec Martin Pouret situé dans le Loiret.
- Le lot 27, approvisionnement en huile, avec l'huilerie des Fouets située dans le Loiret.
 - ↳ Cela a permis l'intégration de vinaigrette locale une (1) fois par semaine.

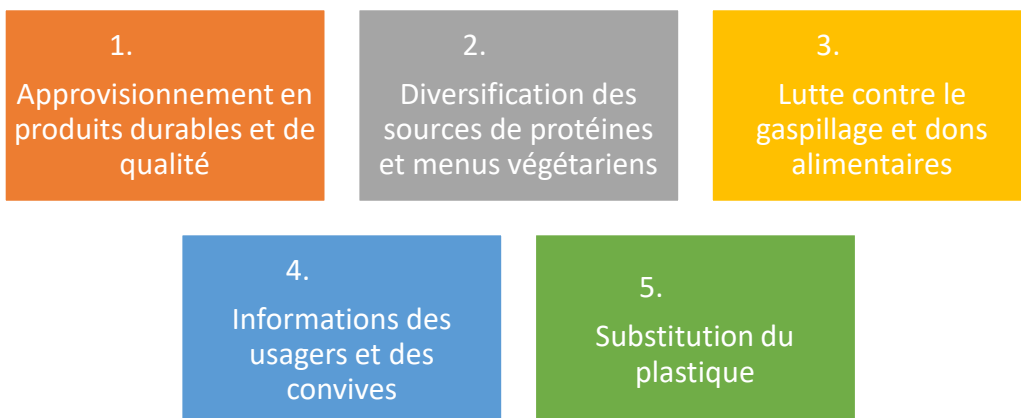
V. Les repères de la Loi EGalim

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, définitivement votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale, a été promulguée le 1er novembre 2018.

Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim), engagement du Président de la République, qui se sont déroulés du 20 juillet au 21 décembre 2017. Ateliers nationaux, régionaux et locaux, consultation publique, ont offert un temps de réflexion partagée et de construction collective de solutions nouvelles autour des thèmes suivants :



Au de la cuisine centrale du SIRCO, la loi EGalim se décompose ainsi :



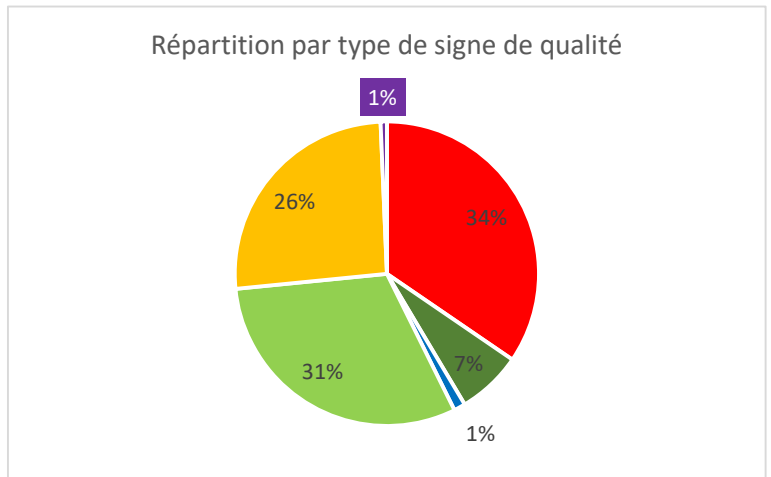
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable** pour tous avec 50 % des produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20 % de BIO) dans la restauration collective publique en 2022. Les élus du SIRCO ont exprimé leur volonté de tendre vers les objectifs de la loi EGalim malgré un contexte économique contraint. Pour l'année 2022, cela représente un surcoût de 106 200 €.

Quels sont les labels concernés ?

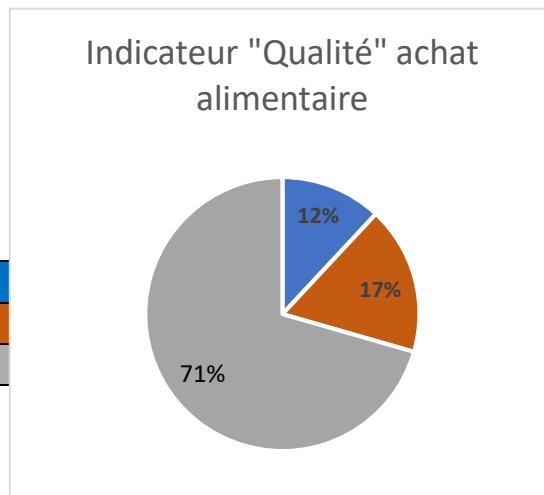
#Loi Climat & Résilience
 Niveau 2 de la certification
 environnementale jusqu'au 31/12/2026

| | | | |
|---|--|--|---|
| Produits AB ou issus d'exploitations en conversion | Produits label rouge | Les AOC ; IGP ; Spécialité traditionnelle garantie | Produits issus d'une exploitation HVE |
| Produits avec l'écolabel « pêche durable » | Produits avec un symbole géographique particulier | Produits avec les mentions « fermier » ou « produit de la ferme » pour lesquels existe une définition réglementaire Fromages, œufs, volailles | Produits issus du commerce équitable #Loi Climat & Résilience |

| |
|---------------------------------------|
| Labels |
| AOP / IGP |
| Bleu Blanc Coeur |
| Pêche durable MSC |
| Autres produits (fermier, local, HVE) |
| Région Ultrapériphérique (RUP) |



| |
|---------------------------------|
| Agriculture biologique |
| Produits de qualité et durables |
| Agriculture conventionnelle |



2. Mise en place d'un repas végétarien par semaine.

La loi EGalim a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation de 2 ans. Les travaux sont conduits au sein du Conseil national de la restauration collective (CNRC) installé par le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation en avril 2019.

Le groupe de travail « nutrition » du CNRC a élaboré un guide sur la composition nutritionnelle de ce menu végétarien hebdomadaire.

Il présente des recommandations en termes de composition du menu végétarien obligatoire, par groupe alimentaire et pour 20 repas successifs.

3. Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Pesées dans les restaurants scolaires en trois temps : février, avril et novembre ;
- Des grammages adaptés ;
- Interdiction de rendre impropre à la consommation les denrées alimentaires encore consommables ;
- Dons aux associations : depuis le 22 octobre 2020, les cuisines centrales ou sur place qui préparent plus de 3 000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée.

| | Nombre de passages | Valeurs financière | Valeurs unitaire du passage |
|------------------------|--------------------|--------------------|-----------------------------|
| 2021 (juin à décembre) | 57 | 20 511.29 € | 359.85 € |
| 2022 (année complète) | 126 | 36 942.91 € | 293.20 € |

Les équipes du SIRCO ont mis en place différentes actions afin de réduire le volume de ces dons alimentaires :

- ↻ Mise à jour régulière des effectifs théoriques (nécessaires aux commandes) ;
- ↻ Actualisation des taux de pertes des fiches techniques ;
- ↻ Réorganisation des menus à la suite des stocks restants (sorties pique-niques, grèves, etc.).

4. Information des convives une fois par an.

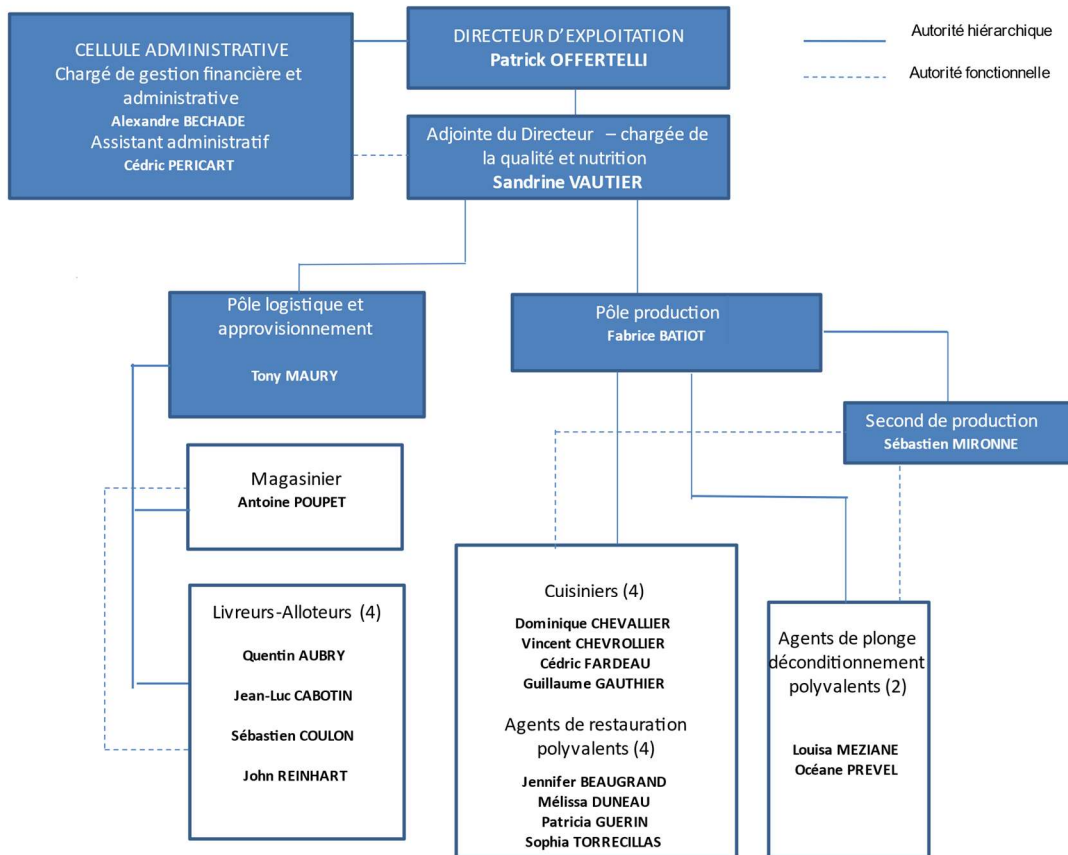
- Obligation d'afficher en permanence dans le restaurant, la part des produits durables et de qualité L'affichage doit être actualisé une fois par an et doit être communiqué une fois par an par voie électronique.
- Les gestionnaires de restauration collective doivent communiquer, informer et consulter les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis (arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire).

5. Substitution du plastique.

- Interdiction des bouteilles d'eau en plastiques dans les cantines scolaires au 1^{er} janvier 2020.
- Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits. Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons ;
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe, et de service en plastique en restauration collective en 2025.

VI. Les ressources humaines de l'établissement

1. L'organigramme



Au 31 décembre 2022, l'effectif permanent au SIRCO était de 23 agents :

- 35 % de femmes
- 65% d'hommes

Sur les 23 agents permanents :

- 4 sont contractuels
- 19 sont stagiaires ou titulaires

87% des agents sont en catégorie C.

La moyenne d'âge est de **45 ans** (43 ans chez les femmes et 46 ans chez les hommes).

2. Situation de la masse salariale

Chiffres Clés de 2022

- o Le Budget primitif du personnel pour l'année 2022 (chapitre 012 avec refacturation MAD), était de 954 750 €. Au 31 décembre 2022, ce budget a été consommé à hauteur de 98% soit 936 430.67 €. Sur cette somme, 77 916.21 € concerne des mises à disposition dont 43 922.27 € (dont 22 000 € de l'année 2021) pour la Ville de Saint Jean de la Ruelle et 33 993.94 € (dont 14 861.49 € de l'année 2021) pour la Ville de Saint Jean de Braye.
- o Le nombre total d'heures payées en 2022 est 41 193,57 h contre 40 159,05 h en 2021.

- o En 2022, le syndicat a rémunéré 808.30 € bruts d'heures supplémentaires contre 621.12 € en 2021. Les heures supplémentaires de 2021 ont été générées en grande partie par le surcroît d'activité administrative en l'absence de la responsable qualité nutrition et par des absences accrues d'agents nécessitant la présence des encadrants en dehors des heures normales.
- o Le Syndicat participe financièrement à la protection sociale complémentaire des agents pour la mutuelle et/ou la prévoyance. Le coût pour l'année 2022 est de 1 764 € au lieu de 1421 € en 2021.
- o L'indemnité de Garantie Individuelle du Pouvoir d'achat (GIPA) a été versée en 2022 pour un montant total de 606.08 € au lieu de 65 €. Si l'évolution du traitement brut indiciaire est inférieure, sur 4 ans, à celle de l'indice des prix à la consommation, cette indemnité est versée à l'agent. En 2022, deux agents étaient concernés contre une personne en 2021.
- o L'absentéisme représente en 2022 au total 494 jours (253 jours pour un congé maternité + 170 jours pour maladie + 37 jours pour confinement + 30 jours d'accident de service + 4 jours pour enfant malade).
- o 231 heures de formation sur l'année 2022 touchant 10 agents du SIRCO soit 43% des effectifs.
- o La finalisation du règlement intérieur du syndicat qui a été approuvé au comité syndical du 25 janvier 2023.

Qualité de vie au travail

Pour la première année, la cuisine centrale du SIRCO s'est jointe à la démarche « semaine de la QVT » du 20 au 24 juin 2022, impulsée par l'ANACT (Agence Nationale pour l'Amélioration des Conditions de Travail).

Le champ d'action de la QVT recouvre 6 principaux éléments :

- ☞ Le contenu du travail : qualité des missions confiées au salarié pour exprimer son talent, autonomie et responsabilisation dans le poste occupé, polyvalence, etc. ;
- ☞ La santé au travail : prise en compte des TMS (troubles musculo-squelettiques) et risques psychosociaux, aménagement des postes de travail, etc. ;
- ☞ La gestion des compétences et des parcours professionnels : possibilité d'évolution, valorisation des savoirs et savoir-faire, etc. ;
- ☞ L'égalité professionnelle hommes-femmes : recherche de mixité des effectifs, conciliation vie professionnelle/vie personnelle, aménagement des horaires, etc. ;
- ☞ Le management : connaissance de la stratégie, clarté des rôles, transparence de la politique de rémunération, etc. ;
- ☞ Le climat social et les relations professionnelles : organisation de réunions internes, de moments conviviaux, diffusion d'informations, etc.



La QVT, par les sujets qu'elle permet d'aborder, redonne ainsi une place positive et essentielle à la gestion des ressources humaines, sous l'angle social de la RSE.

A vos agendas ! La prochaine édition de la Semaine pour la qualité de vie au travail se déroulera du **20 au 24 juin 2022**. Le programme des événements sera dévoilée courant du mois de mai. Nous vous invitons à nous suivre sur les réseaux sociaux pour être les premiers informés !
#SQVT2022

Quel sera le thème de la semaine ?

"**En quête de sens au travail**" sera le fil rouge des manifestations proposées par le réseau Anact-Aract sur tout le territoire. Après plus de deux ans de crise liée au Covid-19, **la relation au travail et les conditions de l'engagement des salariés sont questionnées** de multiples façons :

- ✚ **Sensibilisation sur les effets de la fatigue et du portable au volant.** Le lundi 20 juin.
Atelier proposé en partenariat avec la GMF.
2 groupes de 11 agents.
9h00 / 9h15 – Pause du 1^{er} groupe ; suivi de la sensibilisation.
9h45 / 10h00 – Pause du 2^{ème} groupe ; suivi de la sensibilisation.
- ✚ **Diagnostic photo** : Lancement du Diagnostic Photo sur la semaine ; selon un thème choisi. Des équipes, composées de 2 personnes maximum, proposeront des photos pour évoquer les « Missions du SIRCO ».
La finale se déroulera le vendredi 24 juin en présence de notre Président. Une remise de lots aura lieu pour l'équipe gagnante.
- ✚ « **Vis ma Vie** ». Un échange de poste pourra être proposé entre la production et la logistique, planning mis à disposition. Ce dispositif sera proposé sur la journée du mercredi 22 juin.
- ✚ **Atelier de WorldKfe**. 2 équipes composées de 3 personnes se réuniront pour débattre autour d'un thème. Restitution en fin de séance avec le médiateur. Jeudi 23 juin de 13h30 à 14h30.
 - ⇒ Moyen mis en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire (dons alimentaires).
 - ⇒ Quels sont les sources de bruits et moments où les agents sont le plus exposés aux nuisances ?

↳ Formation des étudiants

Les équipes du SIRCO, sont toujours engagées afin d'épauler les étudiants dans leur démarche de stage en entreprise.

Pour cette année 2022, Sandrine Vautier a pu accompagner neuf stagiaires pour des immersions professionnelles, sur les profils suivants :

- Diététiciens ;
- Agents de restauration (AFPA) ;
- Cuisiniers (réinsertion professionnelle adultes).

Evènements marquants de l'année 2022

Un certain nombre de mesures réglementaires ont fortement impacté le chapitre 012 en 2022 et l'impacteront à nouveau en 2023 puisque applicables en année pleine. Il s'agit notamment :

- Du dégel du point d'indice : +3,5%
- De la revalorisation des grilles indiciaires des catégories C en début d'année (87 % de agents du SIRCO) ;
- De la bonification d'ancienneté d'un an des agents de la catégorie C
- De l'augmentation du SMIC (avec un relèvement de l'indice minimum de certains fonctionnaires)
- De l'augmentation de la cotisation URSSAF mobilité passant de 1,80% à 2%
- De la poursuite du dispositif GIPA

Sans augmentation des effectifs, des dépenses de personnel, uniquement les salaires, ont augmenté en 2022 de 34 123 € par rapport à l'année 2021 **soit une hausse de 3,84%**.

Les dossiers 2023

- **Revalorisation du complément indemnitaire annuel des agents passant de 100 € à 200 €**
- **Modalités de prise en charge du compte personnel de formation**
- **Mise en place de prime de mobilité pour une application au 1er janvier 2024**
- **Formation des agents aux gestes qui sauvent organisée par la Ville de Saint Jean de la Ruelle**

Il est à rappeler que la Direction des Ressources Humaines de la Ville de Saint Jean de la Ruelle est mobilisée régulièrement pour mettre en place la politique RH du SIRCO. Pour ce faire, elle mobilise l'ensemble de son personnel dans les domaines suivants : gestion des carrières, absentéisme, santé, recrutement, formation et sur les enjeux RH de ce syndicat.

VII. Bilan financier

1) Résultat financier de 2022 établi à partir du Compte Administratif

Le résultat de l'exercice de 2022 est de 113 761,92 € HT.

| 2022 | FONCTIONNEMENT | | INVESTISSEMENT | | ENSEMBLE | |
|-----------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| | dépenses ou déficit | recettes ou excédent | dépenses ou déficit | recettes ou excédent | dépenses ou déficit | recettes ou excédent |
| Résultats reportés (a) | | 347 687,74 | 216 009,58 | | | 131 678,16 |
| Opérations de l'exercice | 3 051 086,57 | 2 985 140,71 | 140 896,98 | 320 604,76 | 3 191 983,55 | 3 305 745,47 |
| Résultat de l'exercice (b) | -65 945,86 | | | 179 707,78 | | 113 761,92 |
| Résultat de clôture (c=a+b) | | 281 741,88 | -36 301,80 | | | |
| Solde des reports | | | | | | |
| Résultat définitif | | 281 741,88 | -36 301,80 | | | 245 440,08 |

2) Les recettes de fonctionnement

Avec un total de 629 607 repas les recettes liées à la vente des repas ont légèrement dépassé le budget prévisionnel (+ 38,3 k€ soit +1,5%).

Toutefois compte-tenu de l'évolution des dépenses de fonctionnement, les communes ont versé au SIRCO une subvention d'un montant total de 300 k€.

Dans la perspective d'une recherche de stabilité financière le comité syndical a voté une délibération pour une évolution de la grille des tarifs applicables à partir du 1^{er} janvier 2023.

3) Les dépenses de fonctionnement

Le contexte géopolitique de l'année 2022 a impacté de manière significative les dépenses du SIRCO notamment au chapitre 011 (+ 337 ,9 k€ soit +21,1%) et particulièrement pour la fourniture de denrées alimentaires (+273,4 k€ soit + 21,9%) et des fluides (+27%). La mise en œuvre de nouveaux marchés de maintenance a également impacté le budget.

A noter la bonne maîtrise des charges de personnel compte-tenu de l'augmentation du point d'indice et de l'effet GVT (-18,3 k€ soit -1,9%)

La renégociation du prêt principal a eu un impact négatif sur le remboursement des intérêts avec un coût supérieur à celui estimé au BP (+20,2 k€)

| | BP 2022 | en % | |
|--|---------------------|---------------------|---------------|
| | BP 2022 - cif | Total 2022 | % budget |
| DÉPENSES DE FONCTIONNEMENT | | | |
| TOTAL CHAPITRE 011 CHARGES A CARACTERE GENERAL | 1 603 110,00 | 1 941 102,62 | 121,1% |
| TOTAL CHAPITRE 012 CHARGES DE PERSONNEL | 954 750,00 | 936 430,67 | 98,1% |
| TOTAL CHAPITRE 65 AUTRES CHARGES DE GESTION COURANTE | 25 200,00 | 23 758,18 | 94,3% |
| TOTAL CHAPITRE 66 CHARGES FINANCIERES | 24 450,00 | 44 708,35 | 182,9% |
| TOTAL CHAPITRE 67 CHARGES EXCEPTIONNELLES | 3 000,00 | | |
| TOTAL CHAPITRE 042 OPERATIONS D'ORDRE DE TRANSFERTS ENTRE SECTIO | 101 500,00 | 104 595,18 | 103,0% |
| 022 DEPENSES IMPREVUES | 10 000,00 | | |
| 023 VIREMENT A LA SECTION D'INVESTISSEMENT | 248 851,74 | | |
| TOTAL SECTION FONCTIONNEMENT | 2 970 861,74 | 3 051 086,57 | 102,7% |

VIII. Le Bati et le matériel

1. L'unité centrale de production

La cuisine centrale du Quiard est construite sur une parcelle de 3 419 m² à l'angle de la rue de la Borde et de la Godde sur la commune de Saint-Jean de Braye.

Le bâtiment représente une surface de 1 526 m².

Il est composé de :

| SECTEUR | LOCAUX |
|-----------------------------------|--|
| Administratif et Parties communes | <ul style="list-style-type: none"> ⇒ 4 bureaux ⇒ Une salle polyvalente (déjeuner, salle de réunion) ⇒ Deux vestiaires, sanitaires et douches (homme et femme) ⇒ Deux sanitaires communs ⇒ Un local informatique pour les serveurs téléphoniques et informatique ⇒ 3 locaux polyvalents |
| Réception, stockage et expédition | <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Un bureau magasinier ⇒ Un hall « réception » ⇒ Un local « Déchets » ⇒ Un local « barquettes » ⇒ Un local « épicerie » ⇒ Un local « produits d'entretien » ⇒ Une chambre froide « Beurre, Œuf, Fromage (BOF) » ⇒ Une chambre froide « Viandes » ⇒ Une chambre froide « Fruits et Légumes (FL) » ⇒ Une chambre froide « 4^e et 5^e Gamme » ⇒ Une murisserie ⇒ Deux congélateurs ⇒ Un local « Allotissement » ⇒ Un hall « Expédition » |
| Production | <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Un local « Légumerie » ⇒ Un local « Déconditionnement » ⇒ Un local « Production froide » ⇒ Un local « Production chaude » ⇒ Un local « Plonge, stockage matériel » ⇒ Une chambre froide « Produits finis » |
| Locaux et équipements techniques | <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Un vide sanitaire ⇒ Un poste Haute Tension ⇒ Un local « Tableau Général Basse Tension (TGBT) ⇒ Un local « Chaufferie » ⇒ Un local « Adoucisseur d'eau » ⇒ Un local « Centrale de production froide » ⇒ Un local « Centrale Traitement d'air (CTA) ⇒ Un plénum technique ⇒ Un toit végétalisé |

⇒ Un bac à graisse et fécule

⇒ Un bac à hydrocarbure

2. Les marchés hors alimentaires

Divers prestataires assurent la maintenance préventive et curative de l'ensemble des équipements ou assurent la fourniture de matériel et de fluides.

Le tableau ci-dessous présente l'ensemble des marchés en cours.

| OBJET | Détail des lots |
|---|---|
| PRESTATIONS D'ASSURANCE | Lot 1 : Assurance dommages aux biens et risques annexes |
| | Lot 2 : Responsabilité civile/protection juridique et fonctionnelle |
| | Lot 3 : Flotte automobile et risques annexes |
| LOCATION ET ENTRETIEN D'ARTICLES DE TEXTILES PROFESSIONNELS POUR L'UNITE DE PRODUCTION DU SIRCO | |
| CARTES D'ACHAT ET ACHAT DE CARBURANT | |
| MAINTENANCE DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES DE L'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION DU SIRCO | |
| LOCATION D'UN CAMION FRIGO SANS CHAUFFEUR | |
| MAINTENANCE POSTE HAUTE TENSION | |
| VERIFICATION ET MAINTENANCE DES CENTRALES DE TRAITEMENT D'AIR Y COMPRIS CHANGEMENT DE FILTRES | |
| FOURNITURE D'UN LOGICIEL DE GESTION ET SUIVI DE MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE LA CUISINE INTERCOMMUNALE DU QUIARD | |
| PRESTATION D' ACTIONS SOCIALES POUR LES AGENTS | |
| FOURNITURE, INSTALLATION ET MAINTENANCE DE MATERIEL INFORMATIQUE | |
| VERIFICATIONS ET CONTRÔLES REGLEMENTAIRES | |
| FOURNITURES DE BUREAU ET PAPIER | |
| MAINTENANCE LOGICIEL DE PRODUCTION | |
| ACCES INTERNET ET PRESTATIONS ASSOCIEES | |

| | |
|---|--|
| TELEPHONIE FIXE ET MOBILE PRESTATIONS ASSOCIEES | |
| PRESTATION GESTION DES DECHETS | |
| LOCATION, MAINTENANCE D'EQUIPEMENTS D'IMPRESSION | |
| PRESTATION DE NETTOYAGE INDUSTRIEL | |
| ENTRETIEN INSTALLATIONS D'ASSAINISSEMENT, BAC A GRAISSE, FECULES, HYDROCARBURES | |
| SURVEILLANCE SUR ALARMES ET LEVEE DE DOUTES | |
| DESINSECTISATION ET DERATISATION | |
| ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE DENREES, SURFACES ET AUDITS | |
| NETTOYAGE DES LOCAUX ADMINISTRATIF | |
| MAINTENANCE DES PORTES, PORTAILS AUTOMATIQUES ET PORTES SECTIONNELLES | |
| MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE RESTAURATION | |
| MAINTENANCE ET FOURNITURE D'EXTINCTEURS | |
| FOURNITURE, MISE EN OEUVRE ET MAINTENANCE D'UNE SOLUTION DE DEMATERIALISATION DES PROCEDURES DE MARCHES PUBLICS | |
| FOURNITURE ET LIVRAISON DE DIVERSES FOURNITURES DE BUREAU | |
| FOURNITURE DE GAZ | |
| FOURNITURE D'ELECTRICITE | |
| FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRODUIT D'ENTRETIEN MENAGER | LOT N°1 – ART DE LA TABLE |
| | LOT N°2 – PRODUITS ET MATERIELS D'ENTRETIEN MENAGER |
| | LOT N°4 – ENTRETIEN DE LA CUISINE, DE LA VAISSELLE ET DU LINGE |
| | LOT N°6 – ESSUYAGE |
| FOURNITURE DE VETEMENTS DE TRAVAIL ET D'EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE | LOT N°3 – CHAUSSURES DE TRAVAIL ET DE SECURITE |
| | LOT N°4 – EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE DIVERS |

IX. Protection des Données Personnelles – RGPD

Qu'est-ce que le RGPD ?

Il s'agit du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) , une réglementation européenne.

Sa mise en application en mai 2018 permet de renforcer les règles et principes de la protection des Données à Caractère Personnel. Le RGPD s'applique à tous les organismes publics avec l'obligation de désigner un Délégué à la Protection des Données (DPO)

Ce cadre réglementaire impose au Syndicat intercommunal de Restauration Collective (le SIRCO) d'assurer la conformité de ses traitements de données et pouvoir démontrer ses bonnes pratiques en cas de contrôle de la Commission Nationale Informatique et des Libertés (CNIL)

Le SIRCO collecte, conserve et traite des données à caractère personnel notamment pour la gestion de ses ressources humaines. Il convient de rappeler que les données de santé sont qualifiées de « sensibles » par le règlement général sur la protection des données ; d'où l'importance de les sécuriser.

William Gonzalez est notre Délégué à la Protection des données depuis le 1er septembre 2019, son rôle est de conseiller notre établissement sur le respect du droit en matière de protection des données personnelles.

Le Délégué à la protection des Données est mutualisé et il intervient également pour 18 communes de la Métropole d'Orléans ; son temps est réparti en fonction de la taille de la collectivité.

Une convention de mise à disposition est établie avec la ville de Fleury-les-Aubrais pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction.

Les principales missions du délégué à la Protection des Données :

- réaliser le registre des activités de traitement et le maintenir à jour
- analyser, auditer les traitements dits "sensibles"
- sensibiliser à la culture "informatique et libertés" et aux risques Cyber
- assurer la bonne gestion des demandes d'exercice des droits
- permettre au Syndicat Intercommunal de notifier d'éventuelles violations de données
- présenter un bilan annuel des actions menées
- être l'interlocuteur privilégié de la CNIL
- assurer une veille juridique, technologique.

Dans notre vie quotidienne, la protection des données personnelles préserve nos libertés. La protection de la vie privée est un droit fondamental garanti par la Déclaration universelle des droits de l'Homme et du Citoyen. Avec le développement de l'informatique, la loi Informatique et Libertés du 06 janvier 1978 et la création de la CNIL ont permis de prendre en compte les nouveaux enjeux de vie privée et de libertés individuelles.

Article 1er de la loi Informatique et Libertés

« L'informatique doit être au service de chaque citoyen. Son développement doit s'opérer dans le cadre de la coopération internationale. Elle ne doit porter atteinte ni à l'identité humaine, ni aux droits de l'homme, ni à la vie privée, ni aux libertés individuelles ou publiques. »

Le SIRCO s'est engagé dans cette démarche de mutualisation pour respecter au mieux la législation avec un objectif de sécuriser et optimiser le traitement de ses données personnelles.

X. La communication

1. La charte graphique

Une charte graphique a été créée en lien avec le service communication de Saint-Jean de Braye.

Le visuel prend en compte l'activité de restauration du SIRCO avec la présence de couverts sur le O.

Ce logo est désormais présent sur l'ensemble des documents. Il est également décliné sur les camions de livraison.



2. Les visites de la cuisine centrale du Quiard

Le dispositif de visite mis en œuvre a permis aux parents d'élèves et également aux agents des communes de mieux s'approprier le fonctionnement de l'unité de production.

Ci-dessous le calendrier des visites réalisées en 2022.

| Commune | Type de visite | Dates | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------|-------------|------------|
| | | | | |
| Saint Jean de la Ruelle | Agents de la commune | mer 16 mars | ven 25 mars | mer 12 oct |
| | Parents d'élèves et Elus | mer 09 mars | | |
| Saint-Jean de Braye | Agents de la commune | mer 22 juin | mer 29 juin | |
| | Parents d'élèves et Elus | mer 15 juin | | |
| Semoy | Agents de la commune | mer 08 juin | | |
| | Parents d'élèves et Elus | mer 11 mai | | |
| La Chapelle St Mesmin | Agents de la commune | mer 27 avr | mer 04 mai | |
| | Parents d'élèves et Elus | mer 06 avr | | |

4. Les articles de presse

La République du Centre

Publié le 21/01/2022 à 14h08



Le défi des collectivités locales est de changer les approvisionnements pour les cantines, pour des produits de meilleure qualité. © La République du Centre

Depuis le 1er janvier, les établissements scolaires doivent fournir aux enfants une alimentation plus responsable. C'est l'objectif de la loi Egalim, qui leur demande de servir, à l'année, 50 % de produits de qualité, avec des labels, dont 20 % de produits bio. Les collectivités locales se sont engagées au long cours pour changer leurs approvisionnements.

Dans les chambres froides du Sirco, la cuisine intercommunale basée à Saint-Jean-de-Braye, **du poulet label rouge, des meules de tomme de Savoie IGP, des pommes du Val de Loire, des yaourts bio...** Et une poignée de caquettes de tomates, en plein mois de janvier, "commandées par erreur", justifie Patrick Offertelli, directeur d'exploitation du site.

Ce mercredi, dans les marmites mijotent plus de 90 kg de lentilles, avec des carottes pour garniture aromatique. Elles seront servies le lendemain aux écoliers des communes membres du Sirco (Saint-Jean-de-Braye, Saint-Jean-de-la-Ruelle, Semoy et La Chapelle-Saint-Mesmin), ainsi qu'à quelques établissements pour personnes âgées et iront au portage de repas à domicile.

Chaque jour, 4.000 repas sont, ici, préparés par les douze opérateurs de production. **Ce qui conduit quotidiennement à cuisiner plus de 600 kg de viande et 900 kg de légumes.** "On travaille beaucoup de produits surgelés pour les légumes, cela nous permet de sécuriser nos approvisionnements. La touche du cuisinier apporte le plus", note Patrick Offertelli.

La loi Egalim, qui demande aux collectivités de servir **50 % de produits de qualité (avec un label...) dont 20 % de produits bio, n'est pour l'instant qu'incitative.** En 2021, le Sirco ne les atteignait pas, avec 25 % de produits de qualité, avec des labels, et entre 10 et 12 % de bio. **Mais cette année, il devrait franchir un pas de plus vers**

une meilleure alimentation.

Un travail au long cours

"Tous nos marchés publics arrivaient à échéance à la fin de l'année 2021. Nous avons donc tout remis à plat, avec plus de bio, plus de fruits bénéficiant du label RUP (région ultrapériphérique). Nous venons de créer un marché de pain bio, servi tous les jeudis, avec une entreprise de Saint-Jean-de-Braye. Nous travaillons aussi en direct avec des **producteurs locaux pour les huiles, le vinaigre et la moutarde, les yaourts**. Nous sommes aussi en réflexion avec un producteur de légumes secs."

Patrick Offertelli (directeur du SIRCO)

Du bio et du bon au menu des cantines



■ **LOIRET.** Issus de l'agriculture biologique, labellisés et provenant de circuits courts, les produits doivent favoriser une alimentation plus responsable, selon la loi Egalim.

■ **DÉP.** Des efforts ont déjà été consentis dans les assiettes des enfants mais les objectifs sont loin d'être atteints. Se pose également la question du coût. www.lesoir.com/actualites/loiret

PAGES 2 ET 3

RESTAURATION COLLECTIVE

LA QUALITÉ DANS LES ASSIETTES

Chaque jour, le SIRCO produit plus de 4 000 repas pour ses cinq communes membres. Enfants, personnes âgées, agents municipaux, vous connaissez forcément une personne qui bénéficie des repas du SIRCO. Mais savez-vous comment ils sont élaborés ?



→ Mais qu'est-ce que le SIRCO ?

Le Syndicat Intercommunal de Restauration Collective (SIRCO) est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type Syndicat Intercommunal à vocation unique (SIVU). Il a été créé en 2010 par les communes de Saint-Jean de Braye et Saint-Jean-de-la-Ruelle, rejointes en 2012 par Semoy, en 2015 par La Chapelle-Saint-Mesmin et en 2022 par Châteauneuf.

Il cuisine et livre les repas pour les écoles maternelles et élémentaires, les accueils de loisirs des cinq villes membres et les espaces de restauration seniors et les restaurants municipaux de Saint-Jean de Braye et Saint-Jean-de-la-Ruelle. Il prépare également les menus destinés aux personnes bénéficiaires du portage de repas à domicile pour la Ville de Saint-Jean-de-la-Ruelle.

→ La qualité au rendez-vous

Rien n'est laissé au hasard lors de la préparation des menus du SIRCO. Ceux-ci sont conçus dans le respect des besoins nutritionnels des consommateurs et validés par une diététicienne.

De plus, le SIRCO répond aux exigences de la loi Egalim en proposant dans ses menus 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de bio. On entend par produits de qualité des produits labellisés tels que les AOP, IGP ou encore les labels pêche durable.

Des produits sublimes par les cuisiniers du SIRCO qui cherchent sans cesse de nouvelles recettes pour plaire aux goûtes exigeantes de nos fins gourmets.

→ Moins de gaspillage

Proposer de bons produits, c'est aussi s'assurer de moins en jeter. Une véritable

démarche de sensibilisation est menée par les équipes du SIRCO, mais aussi par les agents municipaux qui encadrent les temps méridiens, afin d'inciter les enfants à découvrir des produits qu'ils ne connaissent pas, à les goûter... et à les adopter ! Pour les restes, le compostage est à l'essai dans les écoles depuis quelques semaines (voir page 11).

Une réflexion qui se poursuit au-delà de l'assiette avec, d'ici 2025, la fin du plastique dans les contenants de cuisine, réchauffés et servis.

Une démarche qualité menée d'un bout à l'autre de la chaîne pour le plus grand plaisir des consommateurs.



UNE QUALITÉ QUI A UN COÛT

Comme de nombreux établissements de restauration collective, le SIRCO est frappé de plein fouet par l'inflation avec une augmentation de près de 20% du prix de ses denrées alimentaires et l'augmentation du coût des faïences qui impactent son fonctionnement.

Chacun a son rôle à jouer pour limiter l'impact. En tant que parent d'élève ou utilisateur des services du SIRCO, pensez à réserver vos repas à l'avance et en fonction de vos besoins. Ainsi, les commandes répondent aux besoins réels et on évite le gaspillage.



Illustration avec iStock.com / Jurek

Restaurant scolaire

Durant l'année scolaire, nous avons participé à de nombreuses activités proposées par l'équipe du SIRCO (Syndicat intercommunal de la Restauration Collective) qui réalise les repas des enfants durant toute l'année : repas Halloween, repas de Noël, semaine de l'Europe, semaine des fruits et légumes frais qui s'est achevée par une fondue au chocolat, organisée par les agents du SIRCO.

Les enfants durant les temps périscolaires réalisent les décorations du restaurant en fonction des thèmes proposés.

Une équipe dynamique accompagne les enfants sur les temps de repas. Nagema, Florence (agents de restauration), Frédérique (responsable cuisine satellite), font partie intégrante de l'équipe d'animation. Elles ont su tout au long de l'année rendre le temps du repas joyeux et animé.

Environnement : lutte contre le gaspillage alimentaire



Semaine des fruits et légumes frais

Le service scolaire et périscolaire, les animateurs et le personnel de restauration sont investis contre le gaspillage alimentaire tout au long de l'année. Ils sensibilisent les enfants sur ce sujet :

- > Plusieurs semaines « Pesée des déchets » ont été organisées avec un tableau affiché à destination des enfants,
- > Remise en service du composteur de l'école du Champ Luneau pour une utilisation dès la rentrée de septembre,
- > Fabrication d'un « gaspi mètre à pain » réalisé par Pascal G,
- > Toutes les semaines les enfants remplissent avec les animateurs des fiches « Avis menus » qui sont ensuite envoyées au SIRCO,
- > Participation aux réunions du SIRCO (Frédérique et Christine) retour sur les fiches avis menus, travail sur l'adaptation de certaines quantités servies aux enfants afin de limiter les déchets.



Parents d'élèves lors de la visite du SIRCO

Cette année, 3 groupes de personnes ont pu aller visiter le SIRCO :

- > Un groupe de parents d'élèves et d'élus
- > Un groupe d'animateurs et d'ATSEM
- > Un groupe d'agents de la Mairie

Des temps riches qui ont permis à tous de voir l'organisation d'une cuisine assurant environ 4 000 repas par jour.