



# Rapport d'activité 2022

## Sommaire

<b>Le mot du Président</b> .....	<b>2</b>
<b>1. Présentation et missions du SIREV</b> .....	<b>3</b>
<b>2. Composition du Comité syndical</b> .....	<b>4</b>
2.1. La gouvernance et l'exécutif intercommunal.....	5
<b>3. L'organigramme</b> .....	<b>6</b>
<b>4. Prestations réalisées, les ressources humaines et financières</b> .....	<b>6</b>
4.1. Les prestations réalisées.....	7
4.2. Les moyens humains .....	9
4.3. Les moyens financiers .....	11
<b>5. L'offre alimentaire</b> .....	<b>12</b>
5.1. La Qualité de l'offre .....	12
5.3. Les analyses .....	14
5.4. L'éducation au bien manger .....	15
5.5. Les repas festifs.....	16
<b>7. Modernisation des équipements et entretien du site</b> .....	<b>16</b>
<b>8. Les annexes</b> .....	<b>18</b>
• <i>Compte Administratif</i> .....	<b>18</b>
• <i>Compte de Gestion</i> .....	<b>20</b>

## Le mot du Président

*Mes chers collègues,*

*Après trois ans d'une pandémie planétaire, liée à la COVID-19, et un éventail très large de conséquences qui auront directement impacté, la santé, l'économie et nos collectivités, nous pensions tous revenir à la vie d'avant. Eh bien, non, car à peine sortie de ce cataclysme, l'année 2022 marquera le retour de la guerre en Europe, situation qui semblait jusqu'alors appartenir au passé, plongeant pourtant à nouveau le monde dans une nouvelle crise, dont celle hors normes du prix des matières premières.*

*Même si la flambée des prix s'amorce en 2021, par la désorganisation des chaînes de distribution combinée avec la forte demande de produits au redémarrage des économies post COVID-19. Elle s'accélère début 2022, en raison de la guerre en Ukraine, pour atteindre des niveaux inédits depuis les trente dernières années.*

*En effet, alors qu'elle avait disparu de l'actualité depuis plusieurs décennies, l'inflation a fait son grand retour, ce contexte a donc nécessité de redoubler d'inventivité et d'implication pour garantir la qualité du service public et préserver le budget des familles. Ainsi, au SIREV, c'est la pratique d'une gestion stricte et rigoureuse, en contrôlant de près toutes ses dépenses, qui aura permis de limiter l'impact de l'inflation sur le coût des prestations alimentaires.*

*De plus, malgré l'augmentation importante des prix des produits alimentaires, nous n'avons pas transigé sur la qualité de nos approvisionnements et de nos prestations. Bien au contraire, nous avons même continué à faire progresser la part de produits issus de l'agriculture biologique et de produits locaux et/ou labellisés. Pour premièrement, combler le retard accumulé dans ce domaine ces dernières années et deuxièmement pour se conformer aux lois EGALIM et AGECE et promouvoir des pratiques plus durables et respectueuses de l'environnement.*

*Toujours dans ce même objectif, mais concernant la fin programmée de l'utilisation des contenants alimentaires en plastique, pour la cuisson et la remise en température. Le SIREV et les villes devront mener une réflexion sur les orientations qu'elles souhaiteraient prendre à propos de l'application de cette obligation. Cette approche permettra d'identifier les ajustements requis pour réussir cette transition, mais aussi les impacts économiques et organisationnels, et de lancer dès l'exercice 2024 les études nécessaires à l'adaptation des processus actuels en fonction des changements décidés.*

*En plus de l'évolution de l'offre alimentaire en cours depuis 2021, il est essentiel que nous continuions à déployer ensemble et de manière significative les actions déjà existantes au sein des villes pour sensibiliser les consommateurs aux avantages d'une alimentation biologique et végétale.*

*Le défi est de taille, cependant, les élus du Comité syndical, le Directeur général et les agents du SIREV restent plus que jamais engagés et déterminés à honorer leurs engagements, en dépit des défis et difficultés qui pourraient se présenter.*

*Au nom de l'ensemble des élus, je tiens à leur exprimer ma gratitude et mes félicitations ainsi qu'aux directions supports des villes, qui ont contribué également à cette belle réussite, dans nos choix d'une cantine axée sur le « bien manger », au service du plus grand nombre et conçu par le service public.*

*Bonne lecture à toutes et tous de ce rapport d'activité de l'année écoulée.*

**Jacky BORTOLI**  
Président du SIREV

## 1. Présentation et missions du SIREV

Créé en juillet 1998, le SIREV, est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI), qui fonctionne sous la forme d'un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) sans fiscalité propre. Son objectif principal est de gérer la mutualisation des services publics de restauration collective territoriale à caractère social des villes de Valenton et Grigny.

Dans ce cadre, le SIREV est donc en charge de la fabrication et de la livraison des repas pour diverses structures notamment : les repas des scolaires, des accueils de loisirs, des crèches, du portage à domicile et du personnel municipal. En centralisant ce service au sein du SIREV, les collectivités membres réalisent des économies d'échelle et une meilleure gestion des ressources nécessaires à ce métier.

L'existence du SIREV réside dans la volonté des villes adhérentes, de répondre aux besoins de leurs administrés en matière de restauration collective territoriale par le choix affirmé de sa réalisation par le service public.


En effet, celui-ci incarne bien plus qu'une la simple réalisation de prestations alimentaires, il est un acteur multifacette dans la réalisation d'objectifs plus vastes liés à la santé, à l'éducation, à l'innovation et à l'inclusion. Son rôle de catalyseur de changement et de contributeur au bien-être général, en fait un exemple concret de la manière dont les services publics peuvent jouer un rôle positif et essentiel dans la vie de la communauté.

Son siège social se situe à Valenton au 48 rue du Colonel-Fabien 94460 Valenton, quant à l'UCPA, celle-ci est située au 10 allée François-Couperin également à Valenton.

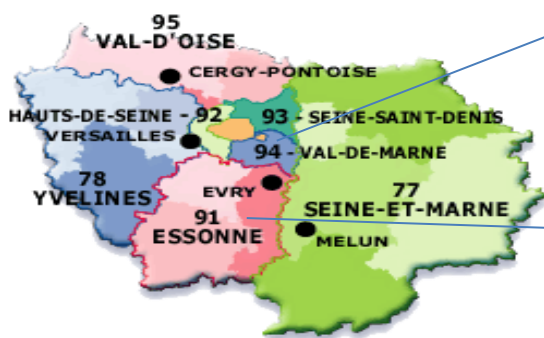
### L'aire urbaine :

La strate démographique est fixée pour le SIREV à 42 109 (source Insee 2020)

 **27 571 habitants**

 **14 538 habitants**

### Deux villes adhérentes :



Ville de Valenton (94460) située au nord de la petite couronne parisienne.  
**Maire : Monsieur Metin YAVUZ**

Ville de Grigny (91350) située au nord-est de la petite couronne parisienne.  
**Maire : Monsieur Philippe RIO**



## 2. Composition du Comité syndical

### Les élu.e.s



Jacky  
BORTOLI  
Président



Métin  
YAVUZ  
Vice-président

### Délégués titulaires



Claude  
BARRÉ



Gilles  
BARGÈS



Saâdia  
BELLAHMER



Yveline  
Le BRIAND

### Délégués suppléants



Agnès  
PETRISSANS



Nadia  
RIYACHI



Isabelle  
BARVET



Claire  
TAWAB



Rose-Marie  
THUILOT



Dominique  
BRIVADY

## 2.1. La gouvernance et l'exécutif intercommunal

Le Comité syndical est l'organe de gouvernance d'un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) de type syndicat. Il a pour mission principale de prendre les décisions et les orientations importantes concernant le fonctionnement, les compétences et les activités du syndicat. Il agit comme une instance décisionnelle, où les représentants des différentes collectivités membres discutent, votent et définissent les politiques et les actions à entreprendre dans le cadre de la coopération intercommunale.

Il est constitué de délégués des collectivités membres du syndicat tels que des maires ou des conseillers municipaux, qui sont désignés par leurs collectivités respectives pour les représenter au sein du Comité syndical. Le nombre de délégués de chaque collectivité dépend des accords passés entre les Maires des villes, de leur poids démographique ou financier au sein du syndicat. Ainsi, les villes de Valenton et Grigny comptent respectivement six titulaires et six suppléants.

Il se réunit au minimum trois fois par an pour débattre des questions importantes, voter sur les projets et les budgets, approuver les politiques et les programmes, et superviser les activités du syndicat. Le Président du SIREV est élu parmi les délégués pour diriger, gérer, coordonner et représenter le syndicat.

### Comités syndicaux qui se sont déroulés sur l'année 2022

#### **Comité syndical du 16 février 2022 :**

- D. N°01-22 Débat d'Orientation budgétaire 2022 ;
- D. N°02-22 Autorisation d'ouverture des crédits d'investissement - Budget principal du SIREV - Exercice 2022 ;
- D. N°03-22 Organisation du temps de travail / Passage aux 1 607 heures annuelles ;
- D. N°04-22 Tableau avancement de grade / Tableau des effectifs.

#### **Comité syndical du 13 avril 2022 :**

- D. N°06-22 Compte de Gestion 2021
- D. N°07-22 Compte Administratif 2021
- D. N°08-22 Affectation du résultat 2021
- D. N°09-22 Budget Primitif 2022
- D. N°10-22 Débat sur la protection sociale complémentaire des agents du SIREV.

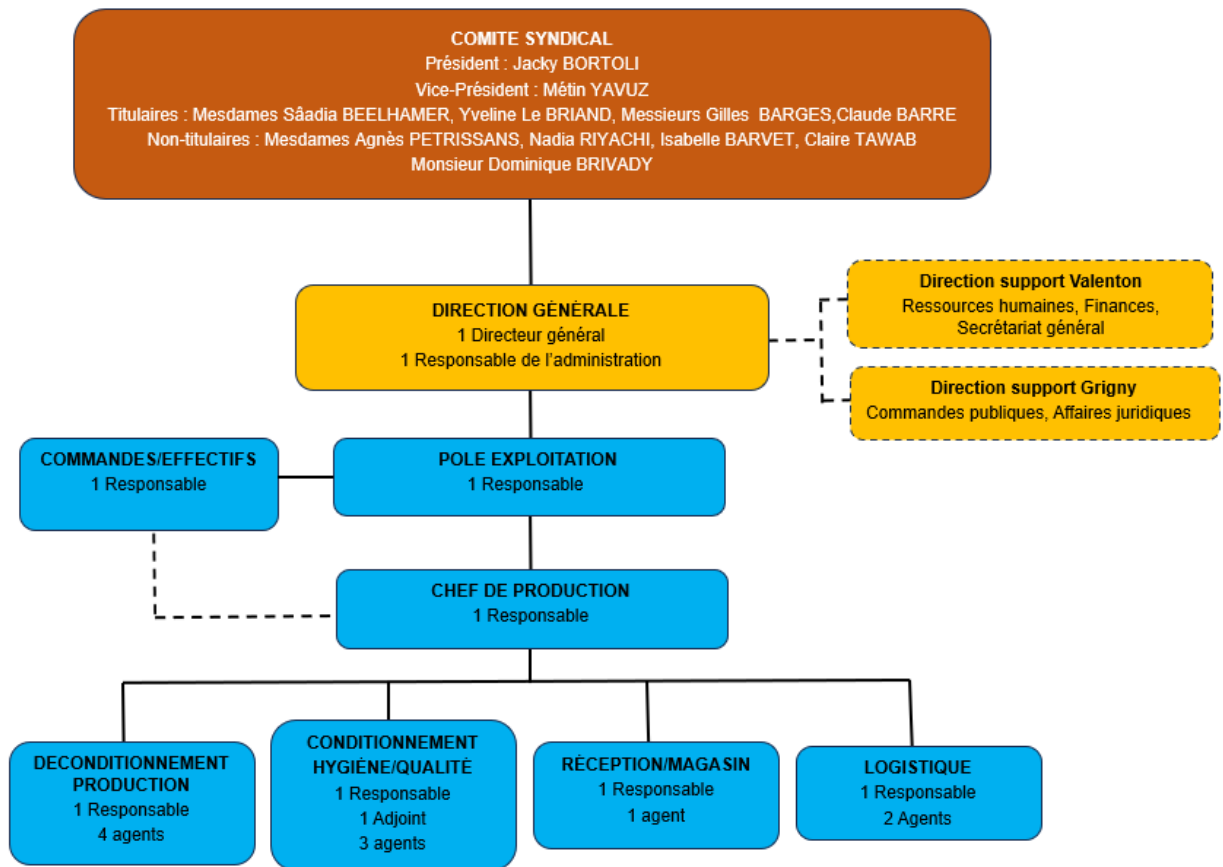
#### **Comité syndical du 06 juillet 2022 :**

- D. N°11-22 Télétravail ;
- D. N°12-22 Adhésion CNAS.

#### **Comité syndical du 20 octobre 2022 :**

- D. N°13-22 Modification du règlement intérieur du C.S 2020-2026 ;
- D. N°14-22 Mise en place du dispositif des astreintes ;
- D. N°15-22 Participation à la protection sociale complémentaire santé ;

### 3. L'organigramme



### 4. Prestations réalisées, les ressources humaines et financières

L'année 2022 a été marquée par un contexte économique et social particulièrement incertain et sans précédent rappelant les difficultés rencontrées dans les années 1970-80. Ce contexte a eu pour conséquence le déclenchement d'une phase d'hyperinflation, caractérisée par une augmentation extrêmement rapide des prix, notamment en ce qui concerne les matières premières. Parmi ces matières premières, les denrées alimentaires ont été particulièrement touchées, ce qui a eu un impact significatif sur le budget de fonctionnement du SIREV.

Le SIREV n'avait pas imaginé une telle répercussion lors de l'élaboration de son budget primitif 2022, bien que des signaux avant-coureurs aient été observés à la fin de 2021, la réalité de l'inflation qui a suivi à dépasser les attentes.

Malgré cela, le SIREV s'est engagé à ne pas répercuter les hausses de prix importantes sur ses coûts de fonctionnement tout au long de l'année 2022. Il a réussi à maîtriser ses dépenses et à absorber ces augmentations sans modifier le prix de ses prestations, à l'instar d'autres syndicats ou acteurs majeurs de la restauration collective. En parallèle, le SIREV a continué à améliorer la qualité de ses processus, tout en veillant à maintenir la qualité de ses prestations.

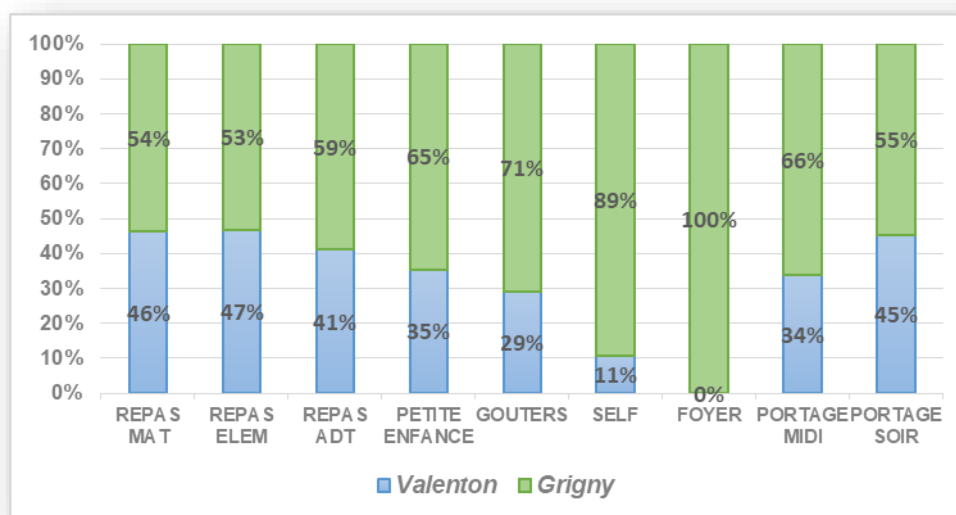
## 4.1. Les prestations réalisées



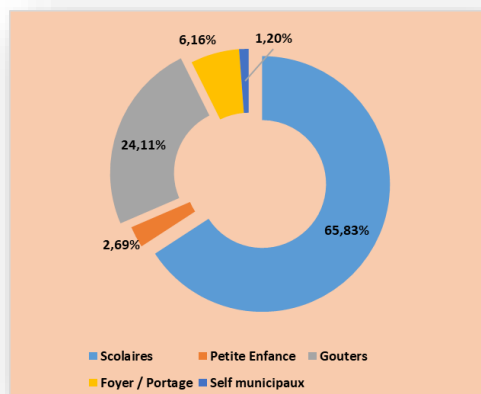
REPAS MAT *	98 756	46%
REPAS ELEM *	145 026	47%
REPAS ADT *	27 763	41%
PETITE ENFANCE *	8 596	35%
GOUTERS	62 729	29%
SELF	1 160	11%
FOYER	0	0%
PORTAGE MIDI	12 889	34%
PORTAGE SOIR	6 507	45%
<b>Total</b>	<b>363 426</b>	<b>40%</b>

REPAS MAT *	114 792	54%
REPAS ELEM *	166 333	53%
REPAS ADT *	39 573	59%
PETITE ENFANCE *	15 631	65%
GOUTERS	154 201	71%
SELF	9 646	89%
FOYER	2 748	100%
PORTAGE MIDI	25 370	66%
PORTAGE SOIR	7 912	55%
<b>Total</b>	<b>536 206</b>	<b>60%</b>

\* Dont pique-niques



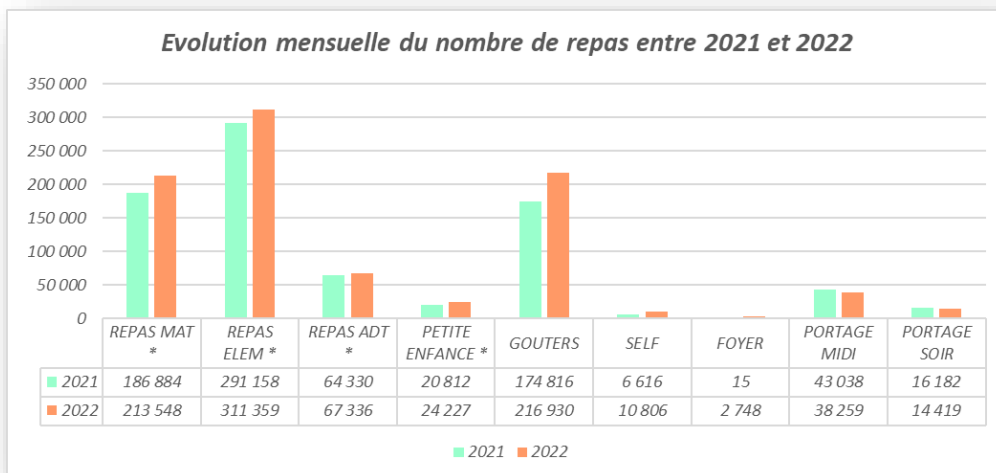
### Répartition des volumes par activité



Activité	Nbre repas	%
Scolaires	592 243	66%
Petite Enfance	24 227	3%
Gouters	216 930	24%
Foyer / Portage	55 426	6%
Self municipaux	10 806	1%
<b>Total</b>	<b>899 632</b>	<b>100%</b>



## Évolution mensuelle du nombre de repas entre 2021 et 2022



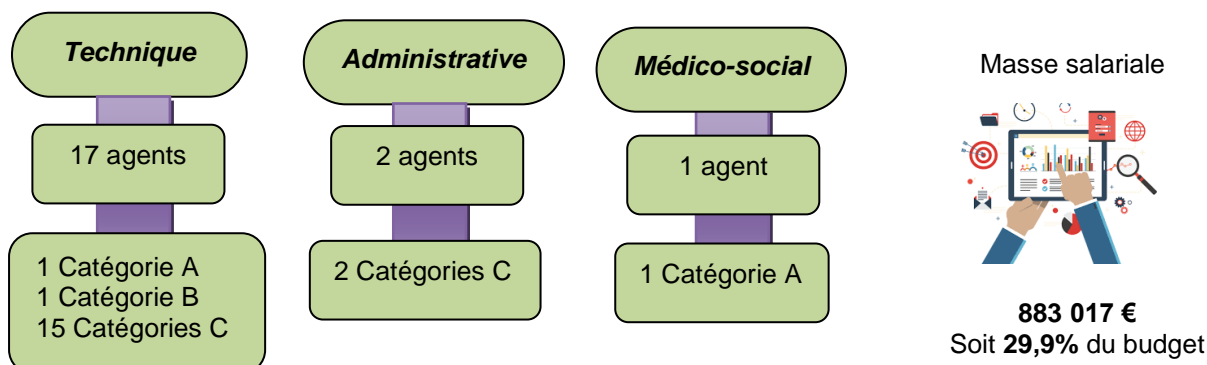
### Prix moyen d'un repas en 2022



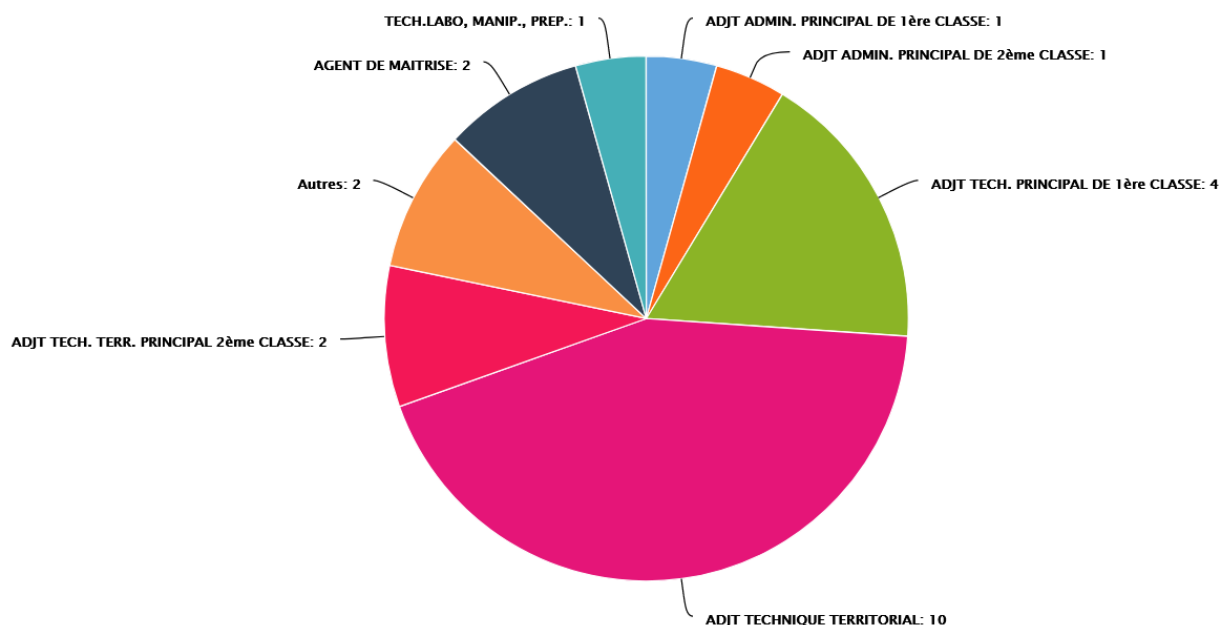
## 4.2. Les moyens humains

Au 31 décembre 2022, l'effectif du SIREV est composé de 20 postes équivalents temps plein (ETP). Au cours de cette année, il y a eu des départs en retraite et des mutations au sein du personnel. Ces changements ont ouvert des opportunités en interne dans le cadre de la gestion des emplois.

- **Trois filières au sein du SIREV**

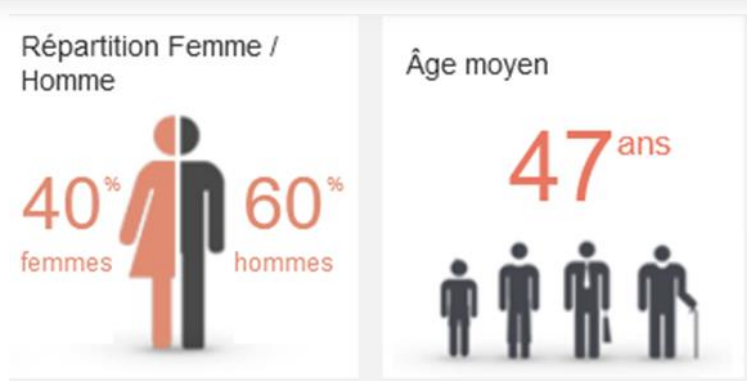
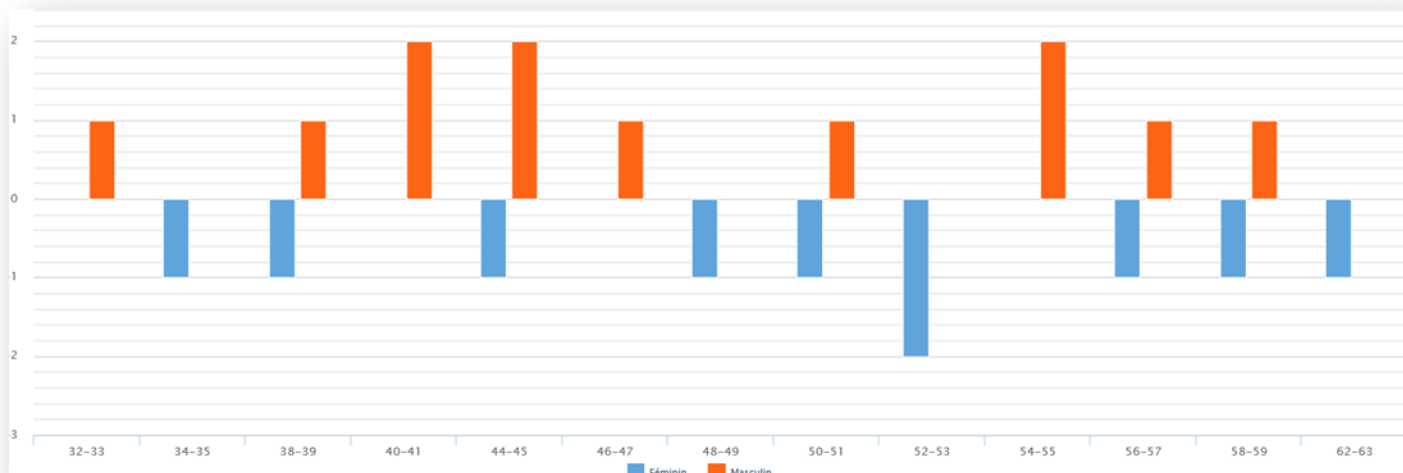


La filière technique est la plus représentée avec 80% de l'effectif total, suivie de la filière administrative avec 15% et de la filière médico-sociale avec 5%. Chiffres clés 2022 : 90 % des agents sont fonctionnaires et 10 % contractuels.



- **La pyramide des âges**

La population est vieillissante, la moyenne d'âge des agents sur emploi permanent est de 47 ans, avec un âge moyen de 48 ans pour les femmes et de 46 ans pour les hommes. Quatre agents ont moins de 40 ans et les 50 ans et plus, avec 9 agents, représentent 45 % des effectifs.



- **Les temps forts de l'année**

- Organisation et aménagement du temps de travail ;
- Débat sur la protection sociale complémentaire ;
- Adhésion au CNAS ;
- Télétravail.

- **La formation**

En 2022, le SIREV a identifié comme prioritaire le développement de certaines compétences techniques liées aux nouveaux impératifs de son métier. Cette réflexion découle essentiellement des modifications réglementaires, telles que les lois Egalim (Équilibre des relations commerciales dans les secteurs agricole et alimentaire) et AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire), qui ont un impact sur notre secteur d'activité. Ces réglementations exigent en effet des ajustements et une compréhension accrue de leurs implications, d'où la nécessité de renforcer les savoirs et les savoir-faire du personnel. De plus, le SIREV accorde une grande importance à la recherche et au développement (R&D), dans l'exploration de nouvelles approches, technologies ou solutions pour relever les défis changeants du secteur.

En parallèle, le SIREV maintient son engagement envers l'intégration des jeunes en proposant des opportunités de stages professionnels pour les étudiants, les collégiens, les lycéens et les personnes

en réinsertion. Cette démarche favorise le transfert de connaissances et offre aux personnes la possibilité d'acquérir une expérience pratique dans un environnement professionnel.

### 4.3. Les moyens financiers

Les recettes du SIREV proviennent principalement des commandes de repas des villes membres, pour leurs différents services et établissements, dont les écoles, les centres de loisirs, les crèches, les selfs, le portage à domicile, ainsi que d'autres prestations annexes. Pour financer la production de ces prestations, les villes partenaires versent des acomptes mensuels basés sur le volume de repas prévisionnel commandé durant l'année précédente (N-1). Pour l'année 2022, le montant des recettes de fonctionnement s'élève à 2 893 799 M€ dont 1 630 192 M€ au titre de la ville de Grigny et 1 263 607 M€ au titre de la ville de Valenton.

- **Les recettes**

Les recettes de l'exercice 2022 sont en hausse globale de 12,04%, et s'élèvent à 2 893 779 M€. Cet exercice s'est terminé avec un excédent sans qu'il ait été nécessaire d'augmenter le prix des prestations, tout en amortissant les coûts supplémentaires liés à l'hyperinflation.

	BP 2022	Réalisé 2022	%
Ville de Grigny	1 569 871 €	1 630 192 €	3,84%
Ville de Valenton	1 127 849 €	1 263 607 €	12,04%
<b>Total recettes année 2022</b>	<b>2 697 720 €</b>	<b>2 893 799 €</b>	<b>7,27%</b>
Efance Grigny	1 340 569 €	1 417 607 €	5,75%
Petite Enfance	63 014 €	56 025 €	-11,09%
Portage à domicile	166 288 €	156 560 €	-5,85%
<b>Total recettes année ville de Grigny 2022</b>	<b>1 569 871 €</b>	<b>1 630 192 €</b>	<b>3,84%</b>
Enfance Valenton	955 203 €	1 068 087 €	11,82%
Gouters valenton	52 865 €	68 375 €	29,34%
Crèches	30 835 €	32 183 €	4,37%
Portage à domicile	80 446 €	76 954 €	-4,34%
Autres prestations	8 500 €	18 008 €	111,86%
<b>Total recettes année ville de Valenton 2022</b>	<b>1 127 849 €</b>	<b>1 263 607 €</b>	<b>12,04%</b>

- **Evolution des recettes 2019 à 2022**

Année	BP voté	Recettes Réalisées	Nbres de repas	Prix moyen unitaire d'une prestation
2019	2 725 256,00 €	2 676 624,26 €	635 736	4,21 €
2020*	2 708 600,00 €	2 561 572,77 €	572 800	4,47 €
2021	2 606 297,41 €	2 734 663,68 €	622 894	4,39 €
2022	2 689 220,09 €	2 893 799,00 €	682 702	4,24 €

\*crise sanitaire

- **Les dépenses**

Au cours de l'exercice 2022, les dépenses réelles de fonctionnement du SIREV ont enregistré une baisse globale de 2,93 % par rapport à l'exercice précédent. Cela signifie qu'un montant total de 2 954 002 K€ a été dépensé, reflétant une gestion efficace des ressources. En effet, face au contexte économique incertain, le SIREV a adopté une approche prudente en cherchant à maîtriser ses dépenses au maximum. Ces efforts combinés ont permis de maintenir une gestion financière solide et durable. La priorité était de fournir des services de qualité tout en faisant preuve de résilience face aux défis économiques à venir.

	<b>BP 2022</b>	<b>Réalisé 2022</b>	<b>%</b>
<i>Charges à caractère général</i>	1 937 876,65	1 864 216,46	-3,80%
<i>Charges de personnel</i>	890 000,00	883 017,58	-0,78%
<i>Autres charges de gestion courantes</i>	8 662,00	4 144,19	-52,16%
<b>Dépenses courantes</b>	<b>2 836 539 €</b>	<b>2 751 378 €</b>	<b>-3,00%</b>
<i>Charges exceptionnelles</i>	130 042,47	128 094,57	-1,50%
<b>Total des dépenses réelles de fonctionnement</b>	<b>2 966 581 €</b>	<b>2 879 473 €</b>	<b>-2,94%</b>
<i>Opérations d'ordre de section à section</i>	76 519,37	74 529,78	-2,60%
<b>Total dépenses de fonctionnement</b>	<b>3 043 100 €</b>	<b>2 954 003 €</b>	<b>-2,93%</b>

## 5. L'offre alimentaire

### 5.1. La Qualité de l'offre

Chaque jour, une quantité significative de produits bruts, équivalente à environ **3 tonnes**, est livrée sur le site de production du SIREV. Après avoir transformé ces matières premières, le SIREV produit environ **2 tonnes de plats cuisinés conditionnés**. Ces plats sont ensuite expédiés vers les lieux de consommation. Au cours de l'année 2022, ce sont ainsi **plusieurs centaines de tonnes d'aliments** en tous genres qui transitent au sein de l'unité centrale de production alimentaire. Ce volume reflète l'ampleur de l'activité et l'importance des opérations à effectuer avant la livraison des repas sur les différentes antennes. Afin d'assurer une production alimentaire de grande qualité, le SIREV accorde une importance particulière à la sélection minutieuse des fournisseurs et des denrées alimentaires lors de la passation des marchés. Cette approche vise à garantir que seuls les fournisseurs les plus performants et les denrées alimentaires de la plus haute qualité sont choisis, contribuant ainsi à maintenir une exigence élevée des mets produits.

À partir du 1<sup>er</sup> novembre 2019, le SIREV a introduit un repas végétarien hebdomadaire dans ses menus et a poursuivi cette démarche de changement en ajoutant, en 2021, la possibilité pour les villes d'intégrer dans leurs menus un repas alternatif. Affirmant ainsi sa volonté de diversifier encore davantage son offre alimentaire, tout en tenant compte des besoins nutritionnels et des préférences variées des consommateurs.

L'ensemble de ces mesures témoigne de notre engagement pour une alimentation plus durable, saine et équilibrée, tout en prenant en considération la complexité des enjeux économiques, ses contraintes budgétaires et les capacités financières des villes de Valentigney et de Grigny pour continuer à



progresser vers des pratiques alimentaires qu'on doit aborder de manière systémique, à travers ce qu'il est désormais convenu d'appeler le « nexus alimentation ».

Au-delà de ces obligations, le SIREV s'inscrit également dans une démarche volontaire d'amélioration continue de la Qualité de ses fabrications, en évitant l'utilisation d'aliments ultra-transformés, et en continuant à produire une cuisine authentique et savoureuse.

## 5.2. La sécurité sanitaire des aliments

En France, la restauration collective est soumise à des réglementations strictes en matière de sécurité sanitaire des aliments. Ces règles sont mises en place pour protéger la santé des consommateurs qui fréquentent ces établissements et garantir une qualité : saine, loyale et marchande des productions alimentaires. Conscient de son rôle en matière de santé publique, le SIREV adopte des pratiques d'un haut niveau d'exigence, dépassant ses obligations en matière de réglementation. Cette démarche vise à garantir une qualité supérieure des productions alimentaires, la satisfaction des usagers et un niveau de qualité microbiologique des aliments exemplaire.

Entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006, cette réglementation vise à établir une politique commune et transparente en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'Union européenne. Les cinq règlements "chapeaux" qui le constituent couvrent divers aspects de la démarche visant à assurer la salubrité des denrées tout au long des étapes de production et de distribution.

Pour garantir ces aspects, le SIREV dispose :

- De contrôles Qualité/Hygiène : La présence d'une référente au sein de l'outil de production permet d'assurer le suivi et le contrôle quotidien de la bonne application des règles d'hygiène.
- Autocontrôles et contrôles réguliers : Des autocontrôles et contrôles réguliers réalisés à la fois en interne et en externe. Ils peuvent inclure des prélèvements de lames de surface ainsi que l'audit de l'atelier pour évaluer sa conformité aux procédures d'hygiène.
- Protocoles d'hygiène rigoureux : Le SIREV a mis en place des protocoles d'hygiène stricts tout au long de la chaîne de transformation, afin de minimiser les risques de contaminations et d'assurer des manipulations sûres et correctes des aliments.
- Traçabilité des plats cuisinés : Le SIREV dispose d'un système documentaire de traçabilité de ses plats cuisinés, permettant de suivre et d'identifier chaque étape de production et de distribution des plats.
- Analyses bactériologiques régulières : Le SIREV fait appel à un laboratoire spécialisé pour réaliser des analyses bactériologiques régulières des plats cuisinés. Cela permet de s'assurer que les aliments sont exempts de bactéries dangereuses pour la santé.
- Suivi médical des agents : Le SIREV collabore avec la médecine du travail pour assurer un suivi médical régulier de l'ensemble de ses agents.
- Entretien et vérification des installations : Le SIREV a établi des contrats d'entretien et de vérification annuelle pour toutes ses installations et équipements. Cela garantit leur bon fonctionnement et leur conformité aux normes.



### 5.3. Les analyses

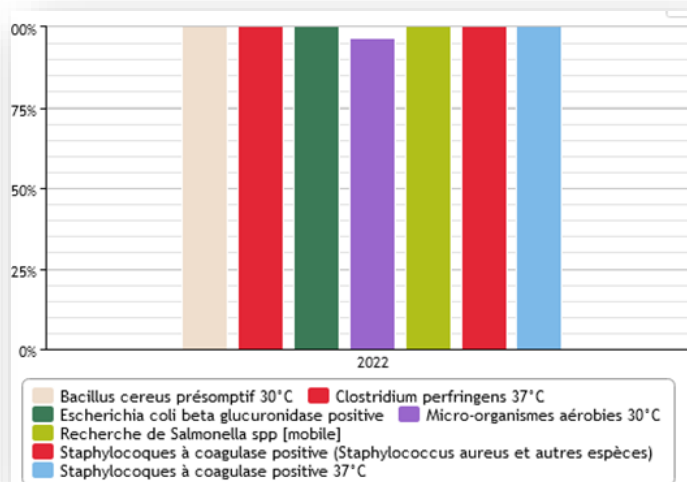
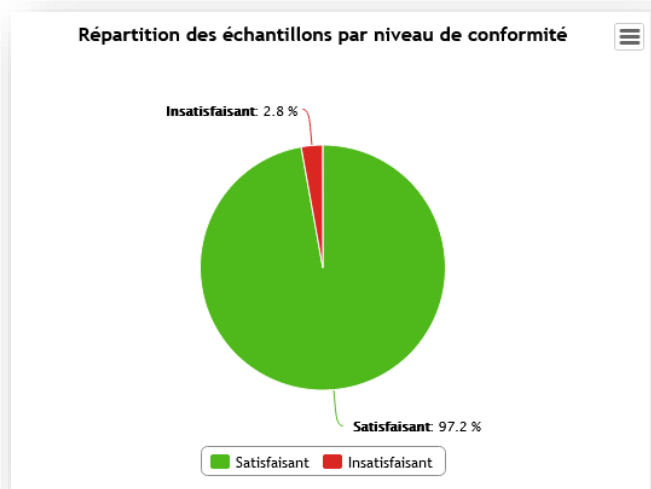
Tous les contrôles sanitaires sont effectués dans le but de prévenir les risques de contaminations et de fournir des produits conformes aux normes de qualité en vigueur. Les résultats de ces contrôles sont documentés et conservés pour permettre des vérifications ultérieures et démontrer la conformité de l'exploitation aux réglementations en vigueur.

**Produits** : Le plan d'échantillonnage comprend quatre analyses alimentaires par quinzaine, plus une analyse listéria par mois avec une prioritaire donnée sur les aliments manipulés par les opérateurs du SIREV.

**Surfaces** : Le plan d'échantillonnage comprend deux contrôles de surface et un contrôle de surface Listéria par mois, plus des prélèvements aléatoires effectués en interne.

**Les audits hygiène** : Ils sont réalisés en interne à une fréquence de deux audits par an, plus un audit externe.

**Hygiène du personnel** : Des analyses microbiologiques régulières des mains des opérateurs sont également effectuées afin d'assurer l'hygiène et la sécurité lors des opérations de production et de manipulation des aliments. Cette approche de sensibilisation et de rappel des bonnes pratiques d'hygiène contribue à renforcer la Food Safety Culture au sein de l'exploitation et permet de réduire les risques de contaminations.



En prenant ces précautions, le SIREV se donne les moyens de garantir la satisfaction et la confiance de ses villes membres.

- **Contrôle et inspection de l'établissement**

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) a pour mission de veiller à la protection économique et à la sécurité du consommateur, ainsi qu'à la qualité de son alimentation. Pour ce faire, elle réalise des actions de contrôle, d'inspections et d'enquêtes divers liées à la consommation et à la sécurité sanitaire des aliments.



Ces contrôles sont effectués de manière régulière et leur fréquence est définie en fonction de plusieurs critères, notamment le niveau de risque sanitaire, le type de public desservi, et le volume d'activité de chaque établissement. En cas de non-conformité, des mesures correctives peuvent être prises, allant des avertissements aux sanctions plus sévères en fonction de la gravité des infractions.

Le 1<sup>er</sup> juin 2023, l'Unité Centrale de Production Alimentaire du SIREV a été inspectée par les services de contrôle de la DDPP du Val-de-Marne, au titre de la sécurité sanitaire des aliments. À la suite de cet audit, notre établissement a été classé comme « Très Satisfaisant » en matière d'hygiène.



#### 5.4. L'éducation au bien manger



Au-delà de produire des repas et de les livrer, l'une des missions primordiales du SIREV consiste à fournir un accompagnement en ingénierie de l'éducation alimentaire et nutritionnelle aux villes adhérentes qui le souhaitent. Pour cela, notre diététicienne nutritionniste met en œuvre la politique nutritionnelle rigoureuse, décidée par le SIREV. En mettant en place ces initiatives, nous souhaitons jouer un rôle essentiel dans la promotion de la santé et du bien-être, tout en contribuant à la création d'une génération mieux informée et plus consciente de l'importance et des enjeux de l'alimentation dans leur vie.

C'est dans cet objectif, que les menus établis sont composés d'aliments sains, respectueux de l'équilibre alimentaire et nutritionnel, cuisinés de façon savoureuse, et conformes aux recommandations en vigueur en matière de fréquence de présentation des aliments et du grammage des portions.

Soucieux de participer à l'élargissement du répertoire alimentaire des bénéficiaires, le SIREV apporte une attention particulière au choix des aliments et à la saisonnalité des produits proposés dans ses menus. Dans cette volonté d'amélioration continue, il envisage également de collecter des retours

d'expérience auprès des consommateurs pour évaluer leur satisfaction par rapport aux menus proposés et recueillir des suggestions pour améliorer encore davantage son offre alimentaire.

## 5.5. Les repas festifs



Plébiscités et très attendus par les enfants demi-pensionnaires, ils sont incontournables pour rassembler, partager et apprécier ces repas plus élaborés que d'habitude, c'est également l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs. Chaque année, le SIREV propose des repas à thèmes mettant en valeur ces menus spéciaux, permettant de contribuer à créer un environnement de restauration scolaire stimulant, enrichissant et propice à l'épanouissement des enfants. Ces efforts contribuent à renforcer l'attractivité de la demi-pension et à favoriser de bonnes habitudes alimentaires qui se poursuivront au-delà de l'école. Au cours de l'année scolaire 2021-2022, un total de 17 repas à thème a été servi aux écoles et aux accueils de loisirs.

## 6. Poursuite de la R&D sur le plastique

Le SIREV a engagé durant l'année 2022 des investigations pour ce qui concerne l'interdiction de l'utilisation des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service, programmer au 1<sup>er</sup> janvier 2025. Face à cette obligation, les avancées technologiques progressent et il est donc crucial de continuer à les suivre et de mener des recherches approfondies sur les matériaux biosourcés afin de mieux comprendre leur potentiel futur et ne pas s'engager dans des processus complexes, lourds et très coûteux.

Des alternatives existent, mais il est difficile de prédire avec certitude l'avenir de ces nouveaux matériaux biosourcés. Bien qu'ils aient le potentiel de contribuer à des pratiques plus durables et plus respectueuses de l'environnement, leur adoption à grande échelle dépendra de plusieurs facteurs complexes et interdépendants.

S'agissant des pistes de réflexion déjà engagées, sur l'inox, le verre et la porcelaine, elles présentent différentes difficultés telles que : le prix, le poids, l'hygiène, le nettoyage, le stockage...et des investissements importants. Compte tenu de ces nombreuses incertitudes, nul n'est capable aujourd'hui d'imaginer ce que sera l'avenir de ces matériaux et, il en est de même pour ce qui concerne les modifications nécessaires à l'intégration de ces nouveaux contenants.

## 7. Modernisation des équipements et entretien du site

En 2022, une enveloppe de 289 K€ a été consacrée aux investissements. Ce montant aura permis de changer de nombreux équipements et de réaliser des travaux de sécurité et d'entretien du bâtiment, tels que :

- Operculeuse semi-manuel (25 K€)
- Four mixte (28K€)
- Operculeuse en ligne automatique (104 K€)
- Convoyeur de conditionnement (11 K€)
- Deux marmites turbo gaz (86 K€)
- Surveillance et sécurisation du site (7 K€)
- Centrale d'alarme et enregistrement des températures frigorifique (8 K€)
- Divers matériels pour l'Unité Centrale de Production Alimentaire (20 K€)

# P r o s p e c t i v e s

- **Développement du « fait maison »**

Lancement d'un diagnostic interne du processus « menus/recettes » afin de modéliser la conception des plans de menus et de renforcer la part de « fait maison ». Ce recentrage sur l'essence même du métier de cuisinier conduira à façonner une offre alimentaire encore plus savoureuse, encore mieux manger et encore plus mémorable pour le convive.

- **Lancement d'une réflexion sur l'offre végétarienne**

Le SIREV va amorcer une étude pour explorer et améliorer son offre végétarienne. L'objectif premier de cette démarche est d'assurer la satisfaction des convives, en comprenant plus en détail ce qu'ils recherchent dans les plats végétariens, mais aussi d'identifier les tendances émergentes et développer des plats novateurs et attrayants.

- **Limiter la volatilité des coûts de production**

L'augmentation majeure du prix des denrées alimentaires est devenue un défi permanent, ce qui implique un contrôle encore plus accru des coûts de fabrication afin de maintenir la viabilité économique de l'activité et préserver l'équilibre budgétaire de tous. Il s'agit donc de performer le pilotage de l'activité dans sa globalité afin d'atténuer au maximum les effets des augmentations de prix sur les prestations et de continuer d'assurer une performance durable et compétitive.

- **Transition vers le sans plastique en restauration collective**

L'interdiction, prévue au 1<sup>er</sup> janvier 2025, des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson et la remise en température des aliments, conformément à la loi Egalim, est une évolution majeure qui nécessite une planification rigoureuse, une communication transparente et la mise en oeuvre d'un calendrier précis pour réussir ce passage tout en contenant l'impact sur le prix de revient du repas.



## 8. Les annexes

- Compte Administratif

### DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Crédits employés (ou restant à employer)			Crédits annulés
			Mandats émis	Charg. rattachées	Restes à réaliser au 31/12	
011	Charges à caractère général	1 937 876,65	1 651 207,05	211 809,41	0,00	74 860,19
012	Charges de personnel, frais assimilés	890 000,00	883 017,58	0,00	0,00	6 982,42
014	Atténuations de produits	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
65	Autres charges de gestion courante	8 662,00	2 362,19	1 782,00	0,00	4 517,81
656	Frais fonctionnement des groupes d'élus	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total des dépenses de gestion courante</b>		<b>2 836 538,65</b>	<b>2 536 586,82</b>	<b>213 591,41</b>	<b>0,00</b>	<b>86 360,42</b>
66	Charges financières	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
67	Charges exceptionnelles	130 042,47	128 094,57	0,00	0,00	1 947,90
68	Dotations provisions semi-budgétaires (1)	0,00	0,00			0,00
022	Dépenses imprévues	0,00				
<b>Total des dépenses réelles de fonctionnement</b>		<b>2 966 581,12</b>	<b>2 664 681,39</b>	<b>213 591,41</b>	<b>0,00</b>	<b>88 308,32</b>
023	Virement à la section d'investissement (2)	68 834,64				
042	Opérat* ordre transfert entre sections (2)	76 519,37	74 529,78			1 989,59
043	Opérat* ordre intérieur de la section (2)	0,00	0,00			0,00
<b>Total des dépenses d'ordre de fonctionnement</b>		<b>145 354,01</b>	<b>74 529,78</b>			<b>70 824,23</b>
<b>TOTAL</b>		<b>3 111 935,13</b>	<b>2 739 211,17</b>	<b>213 591,41</b>	<b>0,00</b>	<b>159 132,55</b>
Pour information D 002 Déficit de fonctionnement reporté de N-1		(3) 0,00				

### RECETTES DE FONCTIONNEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Crédits employés (ou restant à employer)			Crédits annulés
			Titres émis	Prod. rattachées	Restes à réaliser au 31/12	
013	Atténuations de charges	1 000,00	680,09	0,00	0,00	319,91
70	Produits services, domaine et ventes div	2 812 988,46	2 862 524,69	0,00	0,00	-49 536,23
73	Impôts et taxes	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
74	Dotations et participations	0,00	37 944,00	0,00	0,00	-37 944,00
75	Autres produits de gestion courante	0,00	0,75	0,00	0,00	-0,75
<b>Total des recettes de gestion courante</b>		<b>2 813 988,46</b>	<b>2 901 149,53</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-87 161,07</b>
76	Produits financiers	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
77	Produits exceptionnels	0,00	22 212,90	0,00	0,00	-22 212,90
78	Reprises provisions semi-budgétaires (1)	0,00	0,00			0,00
<b>Total des recettes réelles de fonctionnement</b>		<b>2 813 988,46</b>	<b>2 923 362,43</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-109 373,97</b>
042	Opérat* ordre transfert entre sections (2)	0,00	0,00			0,00
043	Opérat* ordre intérieur de la section (2)	0,00	0,00			0,00
<b>Total des recettes d'ordre de fonctionnement</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>			<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>2 813 988,46</b>	<b>2 923 362,43</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-109 373,97</b>
Pour information R 002 Excédent de fonctionnement reporté de N-1		(3) 297 946,67				

## DEPENSES D'INVESTISSEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Mandats émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
010	Stocks (3)	0,00	0,00	0,00	0,00
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	10 998,00	7 320,00	3 678,00	0,00
204	Subventions d'équipement versées	0,00	0,00	0,00	0,00
21	Immobilisations corporelles	376 861,54	300 207,66	27 945,65	48 708,23
22	Immobilisations reçues en affectation (4)	0,00	0,00	0,00	0,00
23	Immobilisations en cours	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Total des opérations d'équipement</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des dépenses d'équipement</b>	<b>387 859,54</b>	<b>307 527,66</b>	<b>31 623,65</b>	<b>48 708,23</b>
10	Dotations, fonds divers et réserves	0,00	0,00	0,00	0,00
13	Subventions d'investissement	0,00	0,00	0,00	0,00
16	Emprunts et dettes assimilées	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Compte de liaison : affectat* (BA,régie) (5)	0,00	0,00	0,00	0,00
26	Participat* et créances rattachées	0,00	0,00	0,00	0,00
27	Autres immobilisations financières	500,00	500,00	0,00	0,00
020	Dépenses imprévues	0,00			
	<b>Total des dépenses financières</b>	<b>500,00</b>	<b>500,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
45...	<b>Total des opé. pour compte de tiers (6)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des dépenses réelles d'investissement</b>	<b>388 359,54</b>	<b>308 027,66</b>	<b>31 623,65</b>	<b>48 708,23</b>
040	Opérat* ordre transfert entre sections (1)	0,00	0,00		0,00
041	Opérations patrimoniales (1)	0,00	0,00		0,00
	<b>Total des dépenses d'ordre d'investissement</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>		<b>0,00</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>388 359,54</b>	<b>308 027,66</b>	<b>31 623,65</b>	<b>48 708,23</b>
	<b>Pour information</b>	(2) <b>0,00</b>			
	<b>D 001 Solde d'exécution négatif reporté de N-1</b>				

## RECETTES D'INVESTISSEMENT

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Titres émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
010	Stocks (3)	0,00	0,00	0,00	0,00
13	Subventions d'investissement	0,00	0,00	0,00	0,00
16	Emprunts et dettes assimilées (hors 165)	0,00	0,00	0,00	0,00
20	Immobilisations incorporelles (sauf 204)	0,00	0,00	0,00	0,00
204	Subventions d'équipement versées	0,00	0,00	0,00	0,00
21	Immobilisations corporelles	0,00	0,00	0,00	0,00
22	Immobilisations reçues en affectation (4)	0,00	0,00	0,00	0,00
23	Immobilisations en cours	0,00	0,00	0,00	0,00
	<b>Total des recettes d'équipement</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
10	Dotations, fonds divers et réserves (hors 1068)	0,00	19 629,00	0,00	-19 629,00
1068	Excédents de fonctionnement capitalisés (7)	0,00	0,00	0,00	0,00
138	Autres subvent* invest. non transf.	0,00	0,00	0,00	0,00
165	Dépôts et cautionnements reçus	0,00	0,00	0,00	0,00
18	Compte de liaison : affectat* (BA,régie)	0,00	0,00	0,00	0,00
26	Participat* et créances rattachées	0,00	0,00	0,00	0,00
27	Autres immobilisations financières	0,00	0,00	0,00	0,00
024	Produits des cessions d'immobilisations	0,00		0,00	
	<b>Total des recettes financières</b>	<b>0,00</b>	<b>19 629,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-19 629,00</b>
45...	<b>Total des opé. pour le compte de tiers (6)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	<b>Total des recettes réelles d'investissement</b>	<b>0,00</b>	<b>19 629,00</b>	<b>0,00</b>	<b>-19 629,00</b>
021	Virement de la sect* de fonctionnement (1)	68 834,64			
040	Opérat* ordre transfert entre sections (1)	76 519,37	74 529,78		1 989,59
041	Opérations patrimoniales (1)	0,00	0,00		0,00
	<b>Total des recettes d'ordre d'investissement</b>	<b>145 354,01</b>	<b>74 529,78</b>		<b>70 824,23</b>
	<b>TOTAL</b>	<b>145 354,01</b>	<b>94 158,78</b>	<b>0,00</b>	<b>51 195,23</b>

Chap.	Libellé	Crédits ouverts (BP+DM+RAR N-1)	Titres émis	Restes à réaliser au 31/12	Crédits annulés
	<b>Pour information</b>	(2) <b>243 005,53</b>			
	<b>R 001 Solde d'exécution positif reporté de N-1</b>				

- Compte de Gestion

## Résultats budgétaires de l'exercice

52600 - SYND INTERCO POUR L ETUDE DE - L

Exercice 2022

	SECTION D'INVESTISSEMENT	SECTION DE FONCTIONNEMENT	TOTAL DES SECTIONS
<b>RECETTES</b>			
Prévisions budgétaires totales (a)	388 359,54	3 111 935,13	3 500 294,67
Titres de recette émis (b)	94 158,78	2 927 684,48	3 021 843,26
Réductions de titres (c)		4 322,05	4 322,05
Recettes nettes (d = b - c)	94 158,78	2 923 362,43	3 017 521,21
<b>DEPENSES</b>			
Autorisations budgétaires totales (e)	388 359,54	3 111 935,13	3 500 294,67
Mandats émis (f)	308 027,66	3 080 422,24	3 388 449,90
Annulations de mandats (g)		127 619,66	127 619,66
Depenses nettes (h = f - g)	308 027,66	2 952 802,58	3 260 830,24
<b>RESULTAT DE L'EXERCICE</b>			
(d - h) Excédent			
(h - d) Déficit	213 868,88	29 440,15	243 309,03

## Résultats d'exécution du budget principal et des budgets des services non personnalisés

52600 - SYND INTERCO POUR L ETUDE DE - L

Exercice 2022

	RESULTAT A LA CLOTURE DE L'EXERCICE PRECEDENT : 2021	PART AFFECTEE A L'INVESTISSEMENT : EXERCICE 2022	RESULTAT DE L'EXERCICE 2022	TRANSFERT OU INTEGRATION DE RESULTATS PAR OPERATION D'ORDRE NON BUDGETAIRE	RESULTAT DE CLOTURE DE L'EXERCICE 2022
I - Budget principal					
Investissement	243 005,53		-213 868,88		29 136,65
Fonctionnement	297 946,67		-29 440,15		268 506,52
<b>TOTAL I</b>	<b>540 952,20</b>		<b>-243 309,03</b>		<b>297 643,17</b>
II - Budgets des services à caractère administratif					
<b>TOTAL II</b>					
III - Budgets des services à caractère industriel et commercial					
<b>TOTAL III</b>					
<b>TOTAL I + II + III</b>	<b>540 952,20</b>		<b>-243 309,03</b>		<b>297 643,17</b>

*"La qualité, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont".*

Ce célèbre principe de la gastronomie française, que l'on doit à Maurice Edmond SAILLANT, dit CURNONSKY (1872-1956), est à la base de toute réflexion sur la reconnaissance de qualité.

