Rapport d'activité

On a tous le droit de bien manger

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

- Le mot du Président …… p.3
- Membres du Comité Syndical (mandat 2020 – 2025) ……... p.4
- Description de la structure …… p.5
- L'offre alimentaire…… p.6
- Les actions du S.I.R.C…… p.7
- Les menus proposés…… p.10
- Les grilles de menus……..... p.11
- Les approvisionnements…… p.12
- Les actions déployées en 2021 …… p.13
- Dépenses de fonctionnement …… p.14
- Investissements ……... p.16
- Recettes …… p.17
- Ressources humaines …… p.18
- Les grandes orientations du SIRC 2022……... p.20

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LE MOT DU PRESIDENT

C’est avec plaisir que nous vous communiquons le bilan d’activité du syndicat 2021.

Ce rapport d’activité présente les actions et évènements marquants de l’année 2021. L’alimentation est un sujet qui depuis maintenant quelques années est au cœur des préoccupations de tous. La restauration est devenue un enjeu majeur et le rôle des cuisines centrales est primordial dans la fourniture de repas durables et de qualité.

Les municipalités s’inscrivent fortement sur les différentes thématiques sur lesquels le SIRC est engagé : Plan d’alimentation Territorial, les approvisionnements en local, circuits courts, achats bio, la transition sur l’utilisation de contenants réemployables, diminution des nitrites pour la conservation des charcuteries…

Afin de répondre à tous ces enjeux, les marchés alimentaires qui seront préparés en 2022 seront l’occasion de mettre en place de nouveaux lots afin d’augmenter la part des produits, bio, labélisés et écoresponsables.

Le SIRC fêtera ses 30 ans en 2022 et je tiens à saluer l’engagement des agents et des élus de la collectivité qui sont mobilisés et qui nous permettent de traverser les crises successives.

Nous sommes un acteur territorial de la restauration collective en nous appuyant sur une stratégie articulée autour de l’innovation technique et technologique de nos process.

Bonne lecture à toutes et à tous.

M. Alain FUMAZ
Président du SIRC

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

MEMBRES DU COMITE SYNDICAL
(Mandat 2020 – 2025)

VILLE DE LA GARDE	VILLE DE LA VALETTE	VILLE DU PRADET
Titulaires	**Titulaires**	**Titulaires**
M. Alain FUMAZ	Mme Sylvie LAPORTE	Mme Stéphanie ASCIONE
M. André BAULON	Mme Laurence HOLLIGER	Mme Cécile GOMEZ
Mme Hélène DELSANTO	M. Guillaume ROBAA	
Mme Martine DE SANTIS	M. Alexandre RISACHER	
Suppléant	**Suppléant**	**Suppléant**
Mme Hélène CHARLES	M. Jean Marc LUCIANI	Mme Emilie ROY

Qu'est-ce qu'un syndicat intercommunal ?

C'est une structure intercommunale regroupant des représentants des communes adhérentes. Les missions d'un syndicat sont inscrites dans ses statuts, validés par un arrêté préfectoral. Chaque syndicat est administré par un comité syndical, qui est l'équivalent du conseil municipal des communes.

Il est composé de délégués titulaires et de délégués suppléants désignés par les villes adhérentes.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

DESCRIPTION DE LA STRUCTURE

Coordonnées :

Syndicat Intercommunal de Restauration Collective
1740 chemin de La Planquette
83130 LA GARDE
Tél : 04.94.21.67.90
Fax : 04.94.21.81.55
Mail : sirc@sirc-cuisine.fr
Site internet : www.sirc-cuisine.fr

Le SIRC a pour missions d'assurer :

- L'élaboration des menus en concertation avec les services concernés, conformément à la réglementation en vigueur et l'organisation des commissions de menus
- L'approvisionnement en denrées alimentaires et autres consommables, nécessaires à la fabrication et au conditionnement des repas
- La confection au sein de la cuisine centrale des repas à destination des crèches, des restaurants scolaires, des personnes âgées, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur
- La livraison des repas des crèches, des restaurants scolaires, …
- Le nettoyage et l'entretien de la cuisine centrale
- L'entretien et la maintenance de tous les équipements des offices de restauration nécessaires à la conservation, la remise et le maintien en température, le service des repas
- La gestion, la comptabilité, la facturation et l'encaissement du prix des repas auprès des adhérents et structures sous-convention

Chaque jour, 3500 repas en moyenne sont élaborés avec soin par la cuisine centrale.

Le S.I.R.C confectionne les repas en alliant qualité et plaisir, tout en assurant une sécurité alimentaire pour les consommateurs.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

L'OFFRE ALLIMENTAIRE

L'alimentation n'a pas échappé à la modernité. Par touches successives, ce qui est proposé aujourd'hui aux consommateurs a fortement évolué depuis un demi-siècle.

Mais, autant que la présentation et la préparation de nos aliments, ce sont nos modes d'alimentation qui changent et évoluent au fil des réglementations ou des recommandations.

La diversification de l'offre alimentaire, engendre aujourd'hui de nouveaux comportements alimentaires, que le SIRC doit prendre en compte pour bâtir son offre nutritionnelle.

Ces exigences sont transcrites dans la loi Egalim avec par exemple l'obligation de proposer aux convives un repas végétarien et de mesurer la diversification des protéines.

La politique du SIRC, conformément aux politiques publiques en matière d'alimentation des jeunes enfants, ne cible pas seulement la quantité et la qualité des prises alimentaires, mais sont axées également sur une éducation alimentaire citoyenne.

Notre diététicienne se rend selon un planning défini dans les crèches, écoles et centres aérés afin de récolter l'avis des enfants et/ou du personnel des structures.

Ces visites permettent également :

- D'éduquer les enfants au « manger mieux » en répondant à leurs besoins nutritionnels
- De les sensibiliser à une alimentation équilibrée et aux bénéfices qui en découlent

Pour tenir ces engagements, nos équipes proposent des recettes et des menus équilibrés qui :

- Répondent aux attentes et besoins de chacun
- Favorisent les produits frais et les préparations « maison »
- Respectent le rythme des saisons
- Luttent contre la standardisation des comportements alimentaires
- Mettent à l'honneur l'identité culinaire de notre région

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES ACTIONS DU SIRC

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

1°) Actions auprès de l'Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement (ARBE) :

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur, tout comme notre pays et l'ensemble de la planète, est confrontée à des défis écologiques et énergétiques majeurs : changement climatique, perte de la biodiversité, pression foncière, rareté des ressources et développement des risques sanitaires et environnementaux.

Les missions de l'ARBE s'inscrivent selon les thématiques suivantes :

- Changement climatique
- Reconquête de la biodiversité et la préservation des ressources
- Atteinte et maintien du bon état écologique des masses d'eau
- Développement territorial intégré

A ce titre, le SIRC s'est inscrit et engagé avec l'ARBE sur les sujets suivants :

- Gaspillage alimentaire
- Préservation du foncier agricole
- Diminution du plastique
- Présentation des actions menées par la collectivité

ARBE PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR
AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

2°) Commissions de menus :

- Crèches
- Centres aérés
- Foyers d'hébergement

L'objectif d'une commission de menus est de faire le point sur les repas passés et futurs, d'apporter des suggestions, de demander des modifications et d'améliorer le déroulement des repas. C'est un moment privilégié pour poser des questions telles que : quels plats les enfants ont particulièrement aimés ou boudés et pourquoi ?

La commission des menus est l'élément clé d'une politique de qualité et de transparence, organisé autour des repas.

Objectifs de la commission de menus :

- Informer sur le fonctionnement de la structure et les objectifs nutritionnels
- Avoir un retour sur la consommation des menus passés
- Valider les menus pour la période à venir (satisfaction des besoins et goûts des consommateurs)
- Permettre à tous les acteurs de s'exprimer
- Établir une démarche qualité autour des repas produits par la cuisine centrale
- Prendre en compte les souhaits et les réclamations exprimés par les participants

3°) Participations à des animations culinaires

- Centre aéré : dégustations de fruits et animation d'un atelier de sculpture sur fruits par les enfants
- Résidence autonomie : barbecue réalisé par les cuisiniers du SIRC
- Visites d'agriculteurs locaux : les enfants ont été très curieux et ils ont posé beaucoup de questions à nos agriculteurs. Un beau moment de partage.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

4°) Visites de la cuisine centrale par :

- Le Conseil municipal des enfants de la Valette-du-Var avec tournage d'un reportage sur la préparation des repas
- Les élus municipaux de la ville de la Valette du Var
- Le Département des Bouches-du-Rhône sur la mise en place des contenants inox au SIRC pour la réduction du plastique

Retour sur :

Le 16 mai 2021, les enfants du conseil municipal de la Valette-du-Var ont participé au tournage d'un reportage sur la réalisation des repas aux SIRC. Ils ont également été visiter l'agriculteur qui produit nos légumes en circuit court. Merci aux enfants, agents du SIRC, partenaires et élus, d'avoir participé à ce reportage

5°) Participation au PNNS de la ville de La Garde :

- Participation du SIRC sur la mise en place de petits déjeuners dans les écoles maternelles
- Organisation d'un petit-déjeuner à la résidence autonomie Marie Curie pour les séniors
- Participation à la manifestation « La soupe est fête » qui s'est déroulée sur le marché de noël de la ville. A cette occasion, les cuisiniers de la collectivité ont réalisé une démonstration culinaire sur place.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES MENUS PROPOSES

Les menus proposés aux convives sont élaborés par la diététicienne du SIRC en collaboration avec le responsable de production et le directeur de la structure.

La conception des grilles de menus est un travail complexe d'analyse de plusieurs paramètres : équilibre alimentaire, réglementation, production, conditionnement, transport, remise en température et consommation des plats.

Le travail de la diététicienne consiste également à se rendre sur les structures afin de :

- Percevoir la satisfaction des convives sur les repas proposés et leur qualité
- Mesurer le taux de consommation des plats, le gaspillage alimentaire
- Effectuer des retours d'informations de ses observations aux responsables de la cuisine afin que des mesures correctives soient rapidement déployées

Par ailleurs, dans le contexte réglementaire de la loi Egalim sur l'obligation de proposer des menus végétariens aux enfants hebdomadairement, la diététicienne du SIRC veille scrupuleusement à la qualité nutritionnelle de ces menus, ainsi qu'à leur variété et leurs apports en protéines.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES GRILLES DE MENUS

Prestations
Pour les enfants : 6-8 mois : 2 composantes 8-12 mois : 4 composantes 12-18 mois : 5 composantes • *1 viande ou poisson* • *2 purées : légumes + pommes de terre* • *1 purée de fruits du jour* • *1 produit laitier* Les repas ne sont plus forcément moulinés/mixés
Pour les enfants de 18 à 36 mois, les repas comprennent 5 composantes : • 1 hors d'œuvre : non systématique selon composition du menu • 1 plat protidique • 1 légume vert et/ou féculent • 1 produit laitier • 1 dessert : fruit ou purée de fruit maison
Pour les enfants de maternelle et primaire avec service à table, les repas comprennent 5 composantes : • 1 hors d'œuvre • 1 plat protidique • 1 légume vert ou féculent • 1 produit laitier • 1 dessert
Les repas du déjeuner pour les personnes âgées comprennent 5 composantes : • 1 hors d'œuvre • 1 plat protidique • 1 légume vert ou féculent en accompagnement • 1 produit laitier • 1 dessert

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES APPROVISIONNEMENTS

Le SIRC est tenu lors des achats de produits alimentaires de diminuer les impacts de ceux-ci sur l'environnement.

En 2022, le SIRC va préparer la rédaction de son nouveau marché alimentaire. A ce titre, un travail interne de veille technologique est engagé afin d'identifier précisément les nouveaux produits « qualité » à introduire dans de nouveaux lots ; cela permettra également au SIRC d'avoir une offre encore plus qualitative.

Un travail important sur l'origine géographique des viandes a été lancé afin de bien communiquer aux consommateurs les informations réglementaires à ce sujet.

L'élan en faveur d'une production plus locale, respectueuse de l'environnement et centrée sur la qualité, est un défi pour le SIRC qu'il devra relever dans la mise en place des nouveaux marchés alimentaires.

Nos menus doivent continuer à être réalisés en fonction de la saisonnalité et de la production agricole départementale et régionale.

En 2022, le SIRC va également mettre en place une offre de pain bio avec du blé issu de la région Occitane.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES ACTIONS DEPLOYEES EN 2021

Locaux

- Fin des travaux de remplacement :
  - De la centrale de traitement d'air
  - Du réseau d'eau chaude et froide
  - Des hôtes d'extraction sur les équipements de cuisson qui n'en étaient pas équipés
- Mise en place d'un plan d'action pour la réparation de certaines zones de production afin que celles-ci soient conformes aux obligations HACCP

Personnels

- Formation des cuisiniers sur les techniques de cuisson et de présentation des plats

Hygiène et sécurité

- Mise à jour du PMS et du guide des bonnes pratiques en hygiène (GBPH)
- Audit par le CDG 83 du DUERP et vérification des actions mises en œuvre

Axes de travail

- Réduction du gaspillage alimentaire en travaillant aux côtés des communes
- Amélioration des recettes végétariennes en proposant des recettes plus attrayantes
- Mises en œuvre des dispositions du PNNS
- Animations au sein des structures

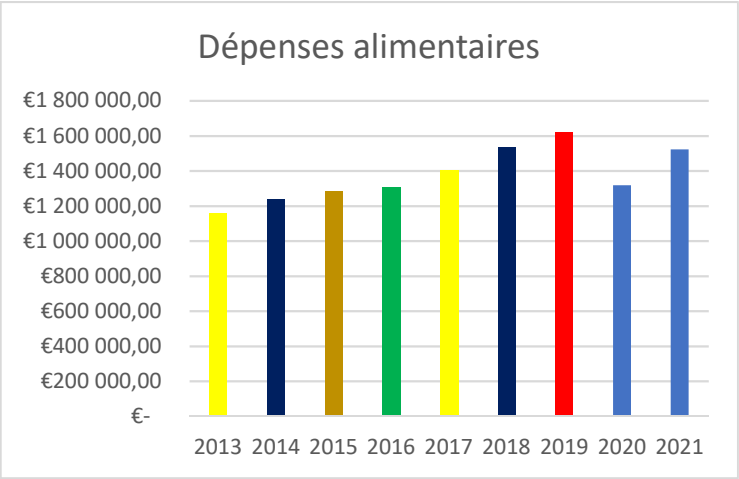
Axes administratif

- Préparation et anticipation de la mise en place du référentiel budgétaire et comptable M57 de la DGFIP. Il intègre les dernières dispositions examinées par le conseil de normalisation des comptes publics

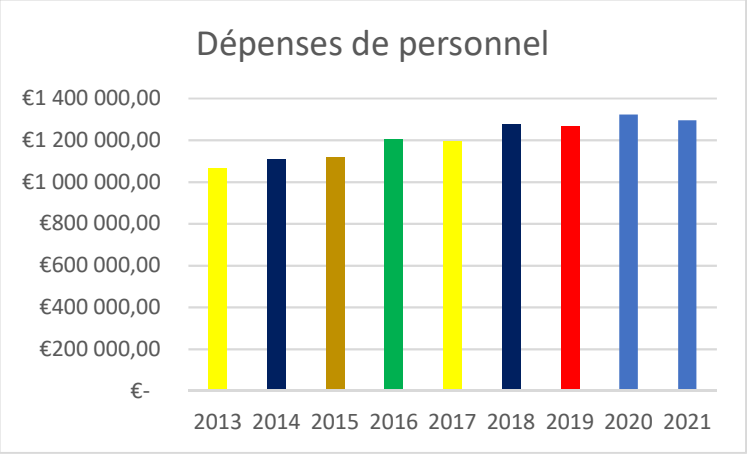
Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT

Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Dépenses alimentaires	1 158 954,12 €	1 240 418,77 €	1 285 483,46 €	1 308 847,09 €	1 402 560,29 €	1 537 550,38 €	1 623 912,20 €	1 317 619,96 €	1 521 668,69 €

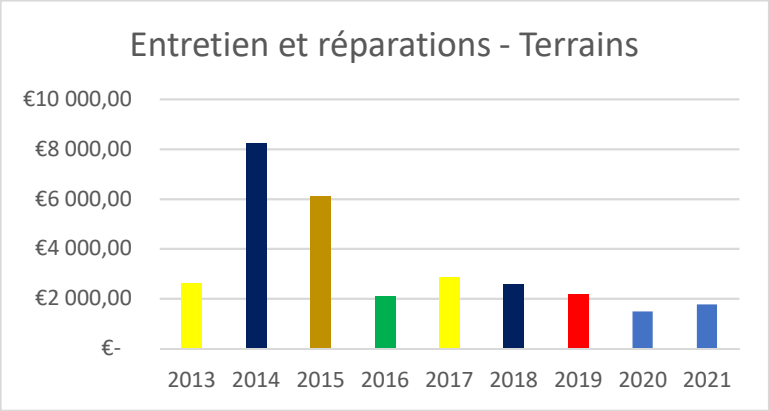


Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Dépenses de personnel	1 066 026,16 €	1 108 201,71 €	1 119 143,71 €	1 206 129,08 €	1 193 740,25 €	1 275 825,58 €	1 268 094,82 €	1 322 275,55 €	1 295 148,84 €

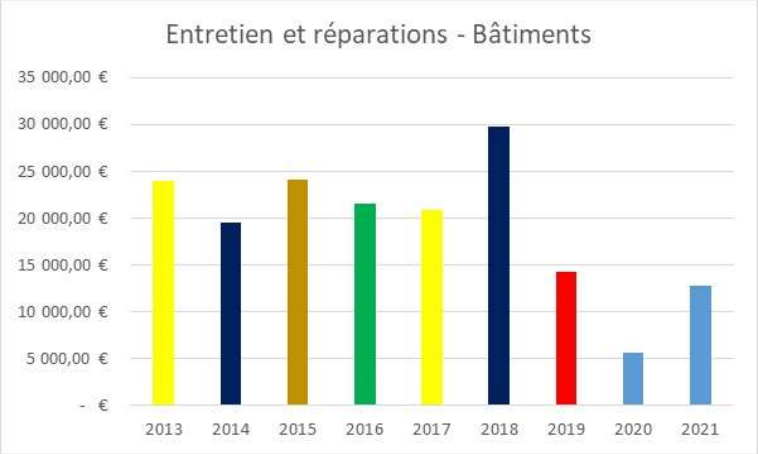


Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

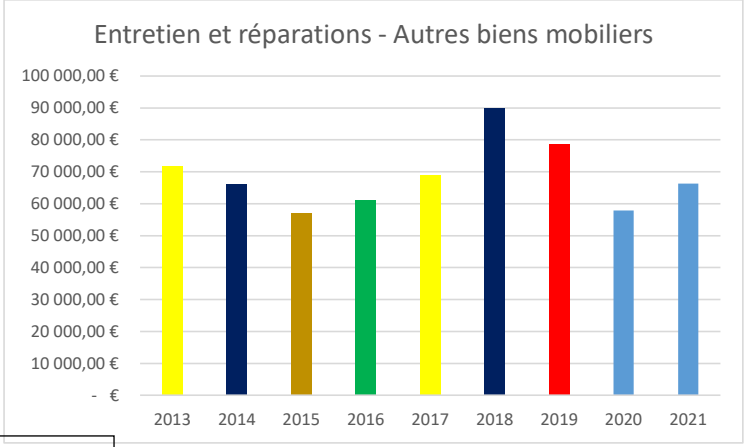
Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Entretien et réparations - Terrains	2 631,20 €	8 235,20 €	6 100,00 €	2 100,00 €	2 856,00 €	2 570,40 €	2 184,00 €	1 483,04 €	1 766,07 €



Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Entretien et réparations - Bâtiments	23 931,41 €	19 556,61 €	24 162,55 €	21 499,00 €	20 919,63 €	29 733,59 €	14 257,03 €	5 581,21 €	12 799,19 €



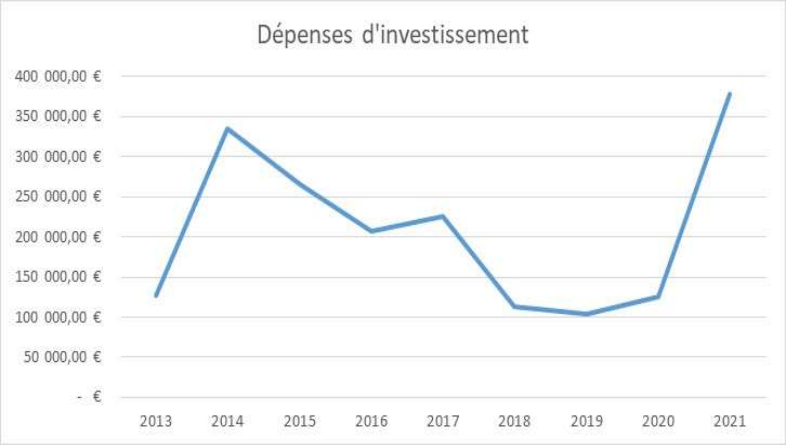
Dépenses de fonctionnement	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Entretien et réparations - Autres biens mobiliers	71 881,08 €	66 088,30 €	57 086,36 €	61 258,91 €	68 813,09 €	89 957,26 €	78 628,62 €	57 827,13 €	66 314,15 €



Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

INVESTISSEMENTS

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Dépenses d'investissement	127 323,29 €	334 771,33 €	266 063,60 €	206 658,38 €	224 901,13 €	112 684,12 €	103 628,08 €	125 258,25 €	377 635,12 €



En 2021, le SIRC a réalisé des travaux de remise aux normes de ses installations afin que celles-ci soient conformes aux dispositions réglementaires du « paquet hygiène » composé de 5 règlements intercommunautaires.

<u>Ont été remis aux normes :</u>

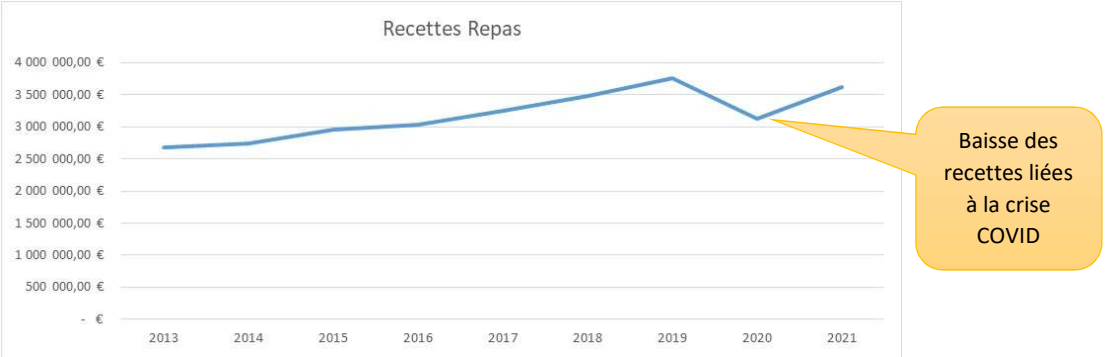
- Le circuit d'Eau Chaude Sanitaire (ECS) avec le remplacement de l'ensemble du réseau de la cuisine. La réglementation impose un respect des modes de conception pour équilibrer les réseaux de bouclage d'ECS, tout en assurant une protection contre les risques sanitaires de légionnelles
- Remplacement de la centrale de traitement d'air de la cuisine centrale. La centrale a plusieurs missions à réaliser : remplacer l'air pollué par un air neuf, fournir une qualité d'air supérieure, maintenir un taux d'humidité idéal, gérer la température à la demande
- Mise en place de hottes d'aspiration afin d'augmenter le volume d'extraction des vapeurs générées par certains appareils et éviter la formation de moisissures liées à l'humidité
- Mise en place d'un économiseur d'énergie pour la régulation de la consommation électrique des appareils énergivores

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

RECETTES

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Recettes Repas	2 679 811,07 €	2 739 576,84 €	2 957 213,17 €	3 028 240,28 €	3 248 127,06 €	3 474 287,07 €	3 750 968,13 €	3 123 416,57 €	3 618 353,30 €

Tableau récapitulatif des évolutions de repas :



La fermeture de classes lors de l'année 2021 n'a pas permis d'atteindre les objectifs de recettes tels que décrits dans les prévisionnels.

Ventilation des repas

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Ville de la Garde	282 225	277 556	306 685	319 367	327 592	328 415	319 713	264 627	370 666
Ville de la Valette	243 814	251 073	251 292	244 055	249 416	249 402	248 630	234 849	303 525
Ville du Pradet	26 889	31 375	36 751	35 625	33 908	34 627	39 151	37 617	58 597
Conventions extérieures	22 923	38 522	41 892	43 979	46 888	38 138	32 418	27 106	32 313
Repas exceptionnels	13 489	6 925	7 181	7 048	30 458	64 744	115 447	64 999	21 757

Mesure de l'activité sur la période COVID

	2019	2020	Ecart 2019/2020	2020	2021	Ecart 2020/2021
Ville de la Garde	319 713	264 627	-55 086	264 627	370 666	106 039
Ville de la Valette	248 630	234 849	-13 781	234 849	303 525	68 676
Ville du Pradet	39 151	37 617	-1 534	37 617	58 597	20 980
Conventions extérieures	32 418	27 106	-5 312	27 106	32 313	5 207
Repas exceptionnels	115 447	64 999	-50 448	64 999	21 757	-43 242
			-126 161			**157 660**

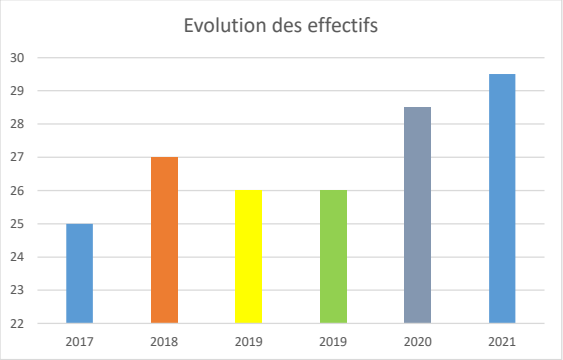
Au cours de la précédente de l'année scolaire 2021, les établissements scolaires ont pu accueillir les élèves, par la mise en œuvre d'un protocole sanitaire arrêté avec les autorités sanitaires sur la base des avis rendus par le Haut conseil de la santé publique (HCSP). Ces mesures ont permis aux élèves de fréquenter la cantine et au SIRC de reprendre une activité de production « normale » par rapport aux années 2019/2020.

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

RESSOURCES HUMAINES

Evolution des effectifs :

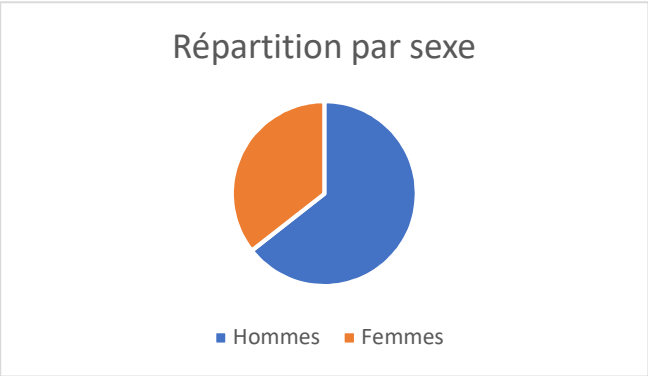
Evolution des effectifs	
2017	25
2018	27
2019	26
2019	26
2020	28,5
2021	29,5



Nb d'agents au 31/12/2021 :	29,5
Don nombre de remplaçant	7
Nb de secrétaires du Comité Syndical	2
Nombre d'élus	3

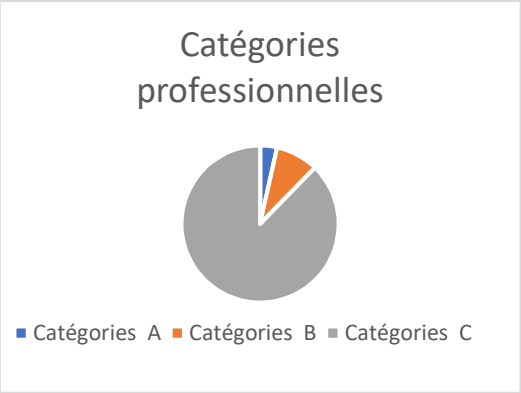
Répartition des effectifs par sexe :

	Nombre
Hommes	19
Femmes	10.5
	29.5



Catégories professionnelles :

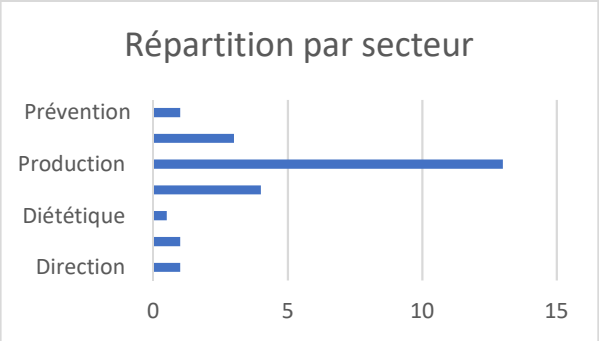
Catégories	Nombre	%
Catégories A	1	4,4%
Catégories B	2,5	11,1%
Catégories C	25	84,4%



Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

Répartition par secteur :

Répartition par secteur	Nombre
Direction	1
Administratif	2
Diététique	0,5
Approvisionnement	4
Production	14,8
Expédition	7
Prévention	0,2
Total	29,5



Ancienneté moyenne :

Ancienneté moyenne (année)	
Titulaires	22,5 ans

Répartition des effectifs :

Répartition Titulaire / CDD		
Titulaires	22,5	76,27%
CDD	7	23,73%

Formation des agents :

Après la crise Covid qui a empêché les agents de la collectivité de suivre des formations en présentiel, les agents ont pu, en 2021, reprendre progressivement le chemin de la formation sur les thématiques suivantes :

- Habilitation électrique
- Feuille de route du directeur ou de la directrice générale des services et du directeur ou de la directrice général adjoint en prise de poste
- Sauveteur ou la sauveteuse secouriste du travail
- Excel 2013 Niveau 1 Utilisateur débutant
- Approvisionnement en denrées alimentaires de qualité
- Rôle du conseiller ou conseillère de prévention
- Les propos et comportements sexistes au travail : de la libération de la parole à la prévention
- Valorisation des fruits et légumes.
- Les cuissons évolutives
- L'entretien des locaux, le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)
- L'entretien des surfaces par la vapeur : une méthode durable
- Formations sur les logiciels métiers (GFI, FUSION, RH, etc…)

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022

LES GRANDES ORIENTATIONS DU S.I.R.C 2022

Conformément à nos objectifs sur le bien manger de nos consommateurs, le SIRC s'inscrit dans une démarche de restauration collective sociale en promouvant une politique qualitative des repas produits à la cuisine centrale.

- <u>Qualité des produits</u>
  - Les fortes hausses tarifaires sur les matières premières et les ruptures récurrentes sur certaines denrées freinent les achats de produits « SIQO »
  - La préparation des nouveaux marchés alimentaires verra l'introduction de nouveaux lots permettant d'augmenter la proportion de produits de « qualité » tel que demandé dans la loi Egalim
  - Le SIRC continue de travailler avec des légumes « plein champ » locaux car la proximité des producteurs nous permet de nous rendre sur les exploitations et de nous assurer de la qualité des produits proposés
  - Le SIRC augmente la part de viandes française en intégrant les critères « né, élevé, abattu et transformé » dans le même pays dans les marchés publics
  - Le SIRC continue à réduire l'utilisation des produits ultra-transformés en mettant en place de nouvelles recettes sans fonds de sauces prêtes à l'emploi mais en favorisant les produits « maison » et/ou du terroir avec par exemple des poissons à l'huile d'olives
- <u>Diversification des protéines</u>
  - Mettre en place un Groupe d'Amélioration des Recettes « végétarienne » et augmenter la variabilité des recettes afin que celles-ci soient « attrayantes » riches en aliments végétaux, tout en favorisant le « fait maison »
  - Former les cuisiniers du SIRC aux repas végétariens afin d'améliorer le goût et la texture des plats
  - Agir sur la façon dont sont mis en avant les plats végétariens
  - Organiser des animations spéciales sur ces plats
- <u>Programme AGRIMER</u>
  - S'inscrire sur le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne
  - Pouvoir bénéficier de l'octroi d'une aide sur les fonds de l'Union Européenne
  - Promouvoir les comportements alimentaires plus sains et faire connaître aux élèves les filières agricoles en particulier sous signe de qualité (SIQO)

Accusé de réception en préfecture
083-258301399-20221019-DEL191022-02-DE
Date de télétransmission : 20/10/2022
Date de réception préfecture : 20/10/2022