Le SIPLARC à l’inauguration de la SEMELOG : Une avancée majeure pour la restauration collective

Le 10 septembre 2026, la SEMELOG inaugurait à Villeneuve-la-Garenne (Hauts-de-



Légende photo :
Inauguration en présence du maire de Bondy, Stephen HERVE, de la Présidente du

SIPLARC, Alison Poncet et de la Vice-Présidente, Hélène Clemente.

Une inauguration placée sous le signe de l’innovation

C’est en présence de Mathieu Lefèvre, ministre délégué chargé de la Transition écologique, de Valérie Pécresse, présidente de la Région Île-de-France, ainsi que de nombreux élus et représentants des collectivités partenaires, que la SEMELOG a officiellement inauguré son unité industrielle de lavage le 10 septembre dernier.

Le SIPLARC était notamment représenté par la Présidente Alison Poncet, la Vice-Présidente Hélène Clemente et Alexandre Croisy, son directeur général des services. Le maire de Bondy, Stephen Hervé était également présent. Leur présence témoigne de l’implication du syndicat dans ce projet collectif d’envergure, qui marque l’aboutissement de plusieurs années de réflexion, de collaboration et d’investissements pour transformer durablement les pratiques de la restauration collective.

Un enjeu majeur : protéger la santé des enfants

À l’origine de ce projet, un objectif essentiel : réduire l’utilisation des contenants alimentaires en plastique dans les cantines scolaires.

Les lois EGAlim et AGEC ont engagé les collectivités dans une transformation de leurs pratiques, notamment en imposant la fin de l'utilisation de certains contenants en plastique pour la cuisson, la réchauffe et le service des repas.

Au-delà de l'enjeu environnemental, cette évolution répond avant tout à une préoccupation de santé publique : limiter l'exposition des enfants aux substances potentiellement nocives susceptibles de migrer des contenants plastiques vers les aliments, notamment certains perturbateurs endocriniens.

Le recours à des contenants réemployables en inox constitue ainsi une solution durable et adaptée aux exigences de la restauration scolaire.

Mais cette transition soulève une question très concrète : comment assurer chaque jour le lavage, la désinfection, le stockage et le transport de milliers de contenants ?

La SEMELOG : une réponse collective et innovante

C’est pour répondre à ce défi qu’a été créée la SEMELOG, une société d’économie mixte locale réunissant des collectivités autour d’une solution mutualisée.

Son principe est simple : proposer un service complet permettant aux cuisines centrales de bénéficier de contenants réemployables sans avoir à gérer elles-mêmes l'ensemble des opérations de lavage.

La SEMELOG assure ainsi la fourniture des bacs en inox, leur stockage, leur livraison, la récupération des contenants utilisés, leur lavage, leur désinfection et leur remise en circulation.

Cette organisation représente une véritable transformation de la chaîne logistique de la restauration collective.

Le SIPLARC pleinement engagé dans cette transformation

En tant qu'actionnaire de la SEMELOG, le SIPLARC participe activement à cette démarche collective, qui associe innovation, santé publique et responsabilité environnementale.

Cette évolution implique également d'importantes adaptations des équipements et des organisations.

Les cuisines centrales, comme les offices de restauration des collectivités, doivent progressivement être aménagés pour accueillir les nouveaux contenants : adaptation des fours, des chambres froides, des espaces de stockage et des dispositifs de manutention.

Ces transformations nécessitent des investissements et une réflexion approfondie sur les conditions de travail des équipes.

Pour le SIPLARC, l'enjeu est de préparer cette transition dans les meilleures conditions, tout en maintenant la qualité et la sécurité des repas servis aux enfants.

Construire ensemble la restauration collective de demain

L'inauguration de la SEMELOG marque une étape importante dans l'évolution de la restauration collective francilienne.

Elle démontre qu'en mutualisant leurs moyens et leurs compétences, les collectivités peuvent apporter des réponses concrètes à des enjeux complexes.

Pour le SIPLARC, cette participation s'inscrit dans une ambition forte : *contribuer à une restauration scolaire toujours plus attentive à la santé des enfants, aux conditions de travail des agents et à la préservation de l'environnement.*