

Restauration durable

Engagements du Siresco

Février 2019 - Point d'étape des engagements 2019

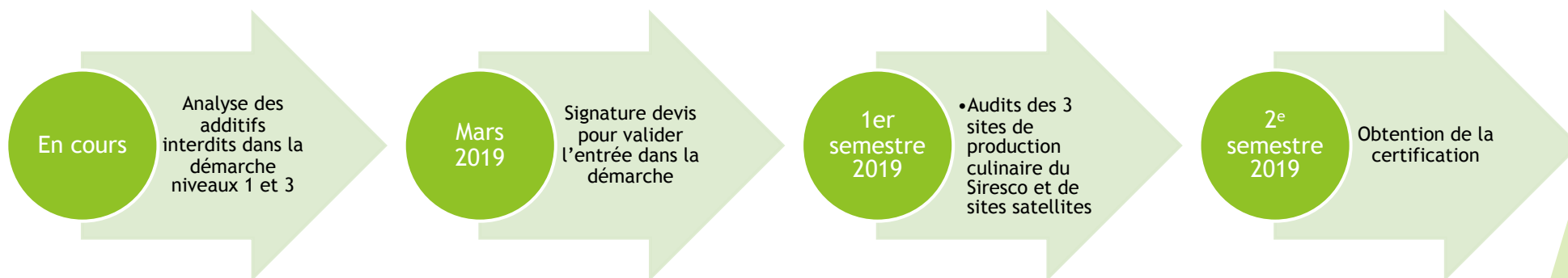
SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

1. Poursuivre la démarche « Mon restau responsable »



2. Entrer dans la démarche « Ecocert en cuisine »



3. Proposer des repas végétariens tous les jours dans le cadre du double choix

Février 2019

Création groupe de travail piloté par la diététicienne avec les cuisiniers, acheteurs...

Février - Décembre 2019

Deux journées de travail par mois pour créer de nouvelles recettes végétariennes

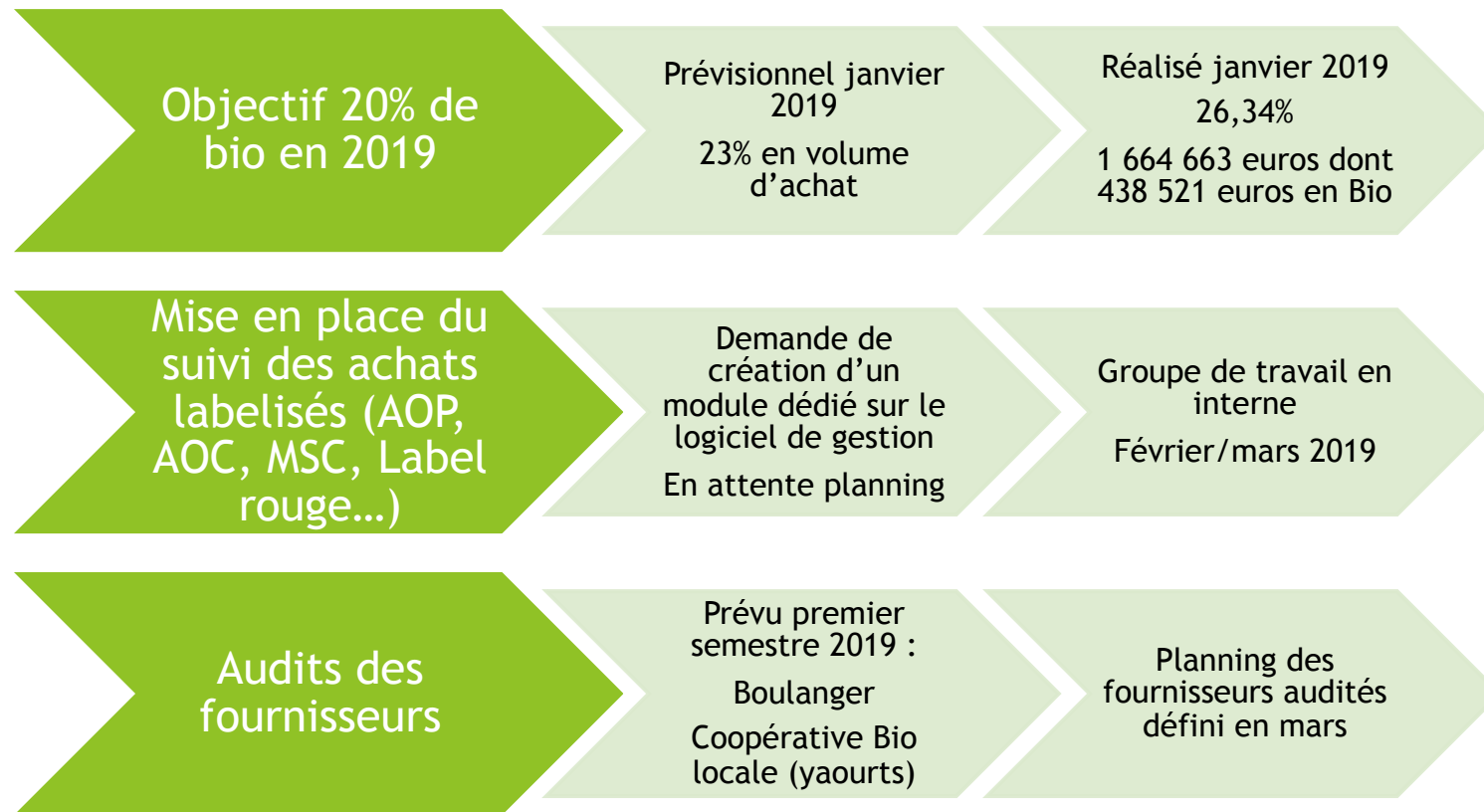
Septembre 2019

Mise en place d'un menu végétarien tous les jours en deuxième choix et au moins un repas végétarien par semaine en premier choix

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

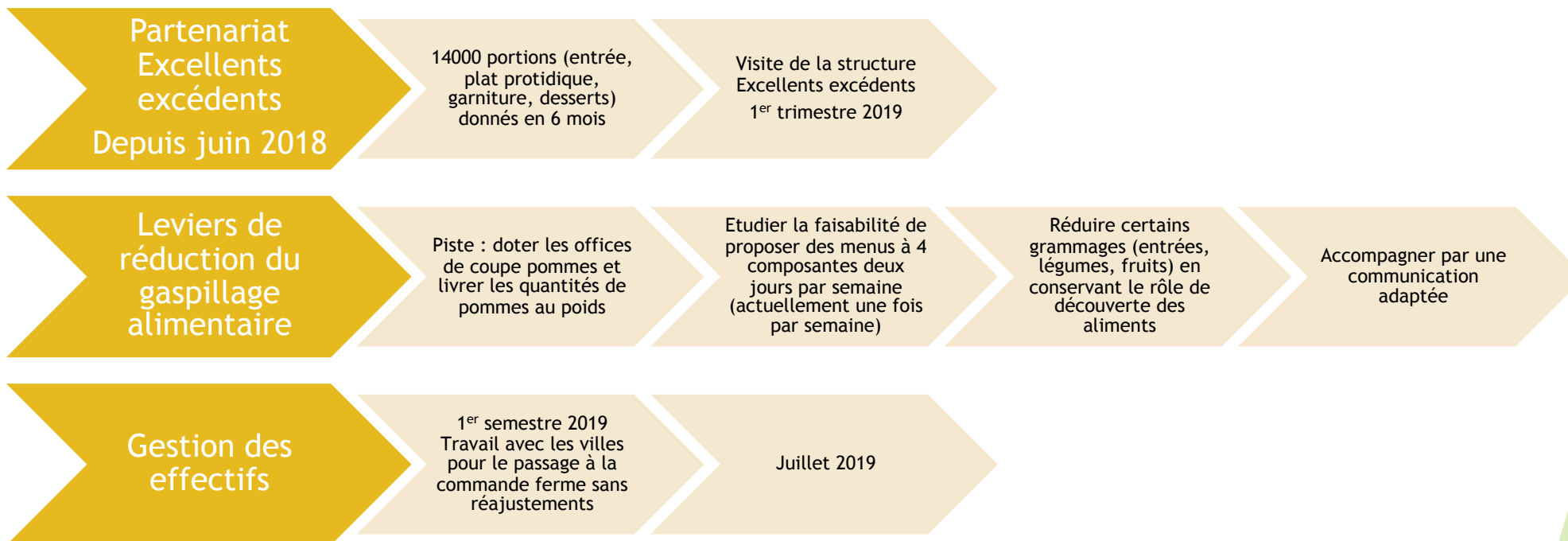
4. Se donner des objectifs qualitatifs et quantifiables pour des achats responsables



SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

5. Poursuivre la démarche de donation des surplus alimentaires et de réduction du gaspillage alimentaire



SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

6. Poursuite de la valorisation des déchets

2018 Sensibilisation des agents
pour le tri des bio-déchets

60 tonnes de bio déchets
recyclés depuis avril 2018
53 tonnes de cartons recyclés en
2018 (30 € la tonne)

Visite de la plateforme de
compostage
13 février 2019

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

7. Mise en place de commissions des élus du comité syndical

Commission Offre alimentaire

- 30/01/2019 Travail sur les goûters
- 06/03/2019 Offre séniors nouvelle cuisine Choisy-le-Roi
- 05/06/2019 Présentation du groupe de travail des recettes alternatives

Commission économie circulaire et écosystèmes

- 23/01/2019 Gaspillage alimentaire, bio-déchets et équilibre nutritionnel (réunion annulée faute de participants)
- 14/05/2019 Les effectifs et les pistes pour la sortie du plastique

Commission moyens

- À venir

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

8. Création d'un groupe de travail avec les parents d'élèves

Premier trimestre 2019

Courrier aux maires
des 19 villes
adhérentes pour la
désignation des
parents d'élèves

Deuxième trimestre 2019

Tenue de la
première réunion
avec définition des
attentes et des
règles du groupe de
travail

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

9. Poursuite de l'implication des villes adhérentes dans les menus

Implication de 4 villes par cycle de deux mois pour un projet par ville de menu réalisé avec les enfants et la diététicienne du Siresco.

Méthodologie pour les menus à thème des villes de la trame des menus Mai/Juin



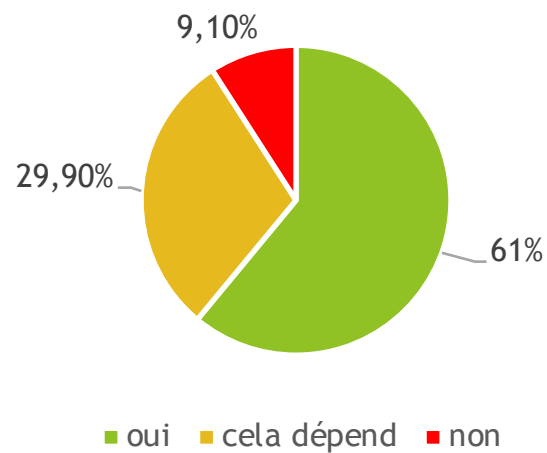
SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

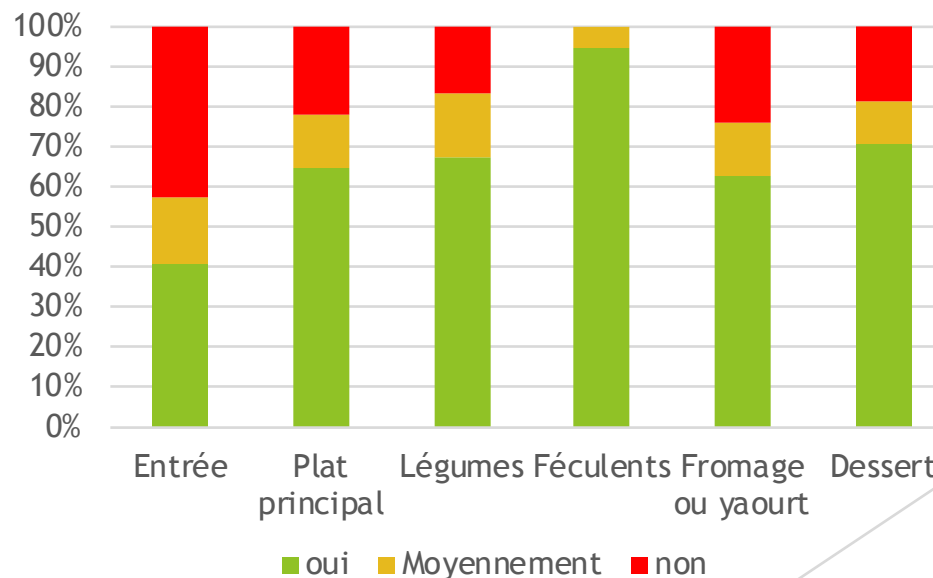
10. Evaluation de la satisfaction des convives

Mise en place de la nouvelle enquête de satisfaction auprès des enfants
Janvier 2019 - 77 enfants sur 14 offices de 6 villes adhérentes (Aubervilliers, Bobigny, Choisy-le-Roi, Ivry-sur-Seine, Mitry-Mory et Tremblay-en-France) ont été sondés et ont attribué **une note moyenne de 7,63/10** à leur restaurant scolaire. Les statistiques complètes seront disponibles mensuellement sur le site internet.

Aimes-tu manger à la restauration scolaire ?



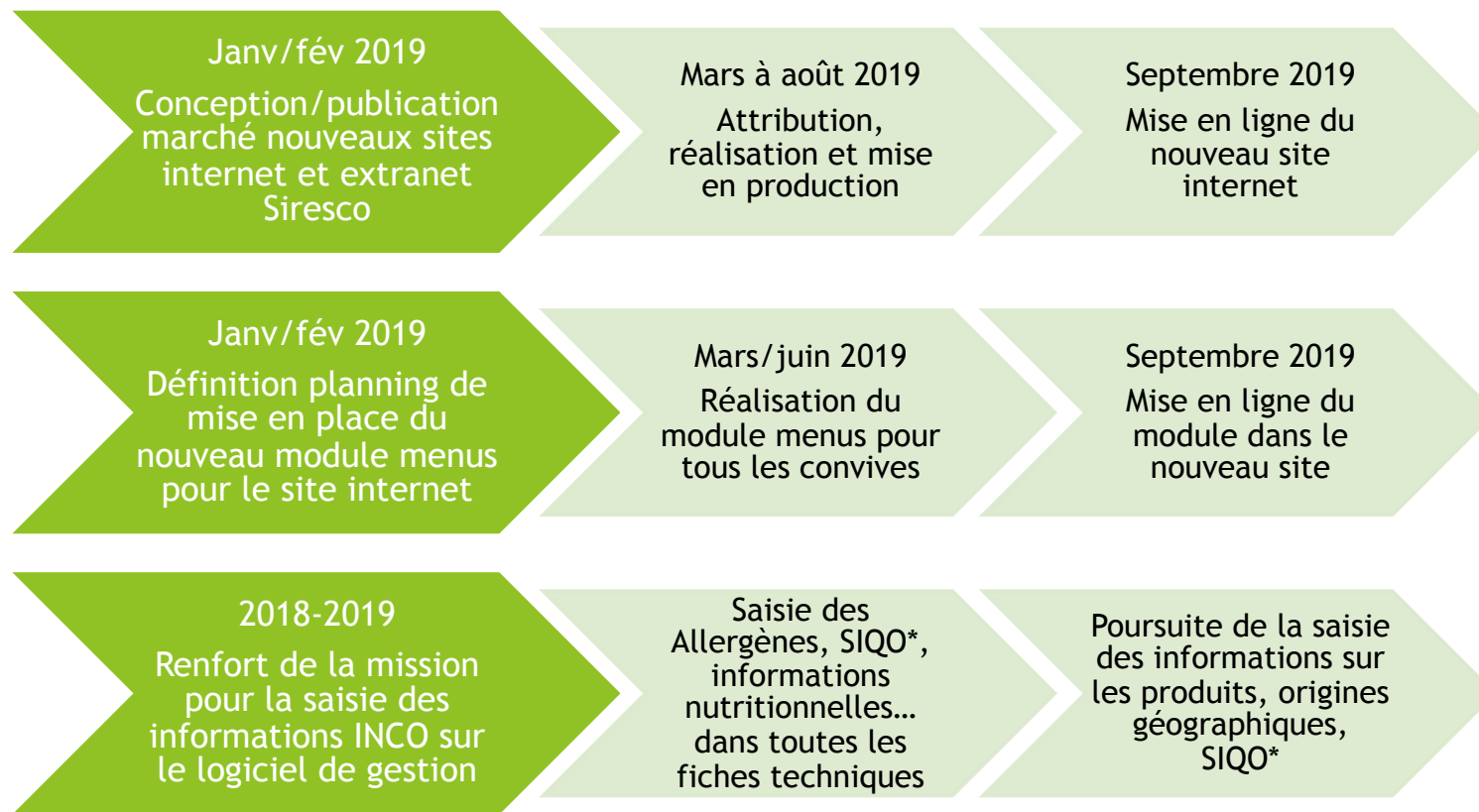
As-tu aimé aujourd'hui ?



SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

11. Communication transparente de nos productions sur le site internet du Siresco



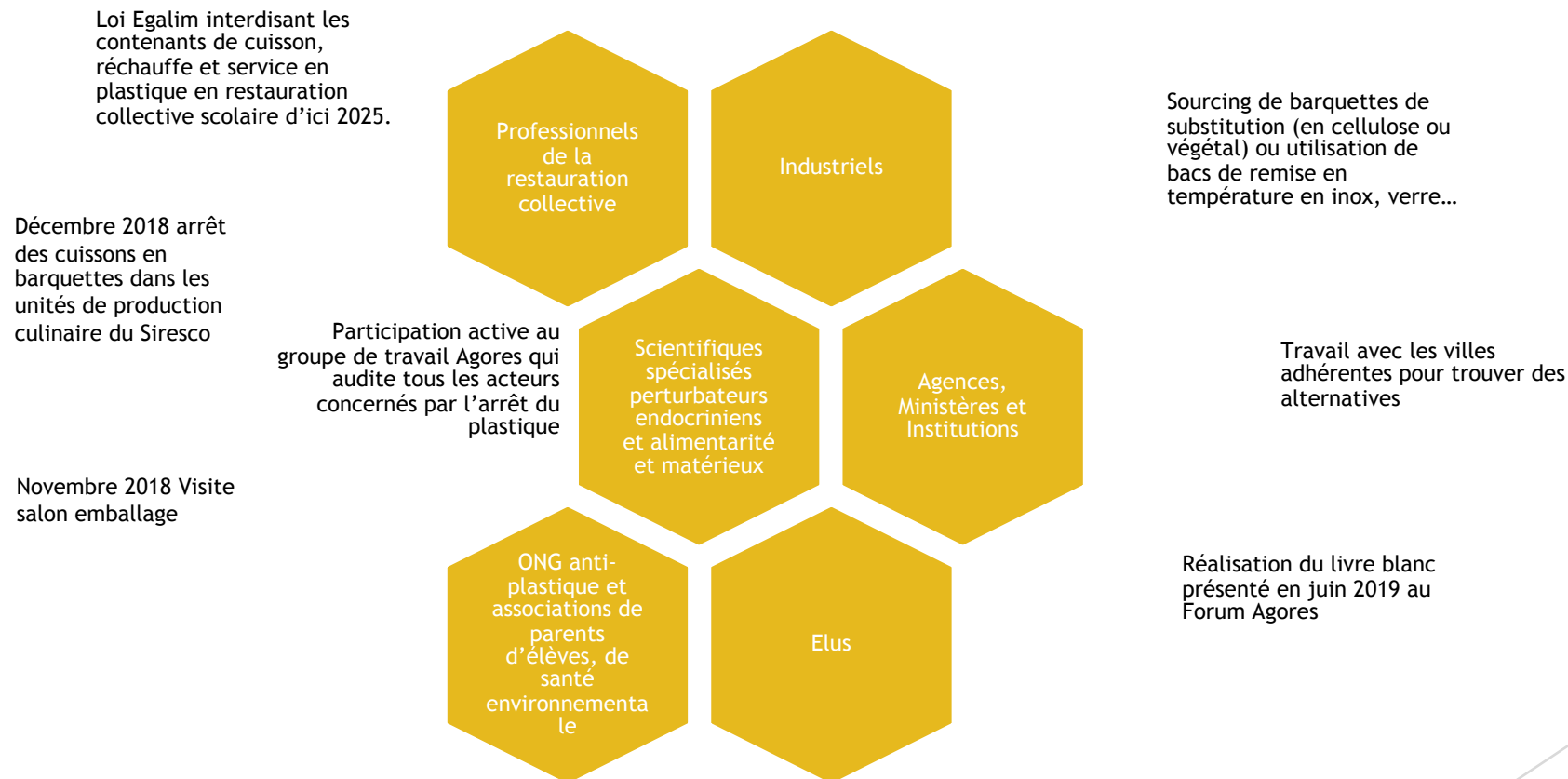
SIQO : Signes officiels de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, STG, AB, Label rouge)

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

12. Objectif fin du plastique

Agores* anime un groupe de travail pour évaluer les enjeux autour du plastique et les solutions alternatives



Agores : Association nationale des directeurs de la restauration collective

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

13. Montée en puissance des fabrications sur le site de Choisy-le-Roi



SIRESCO

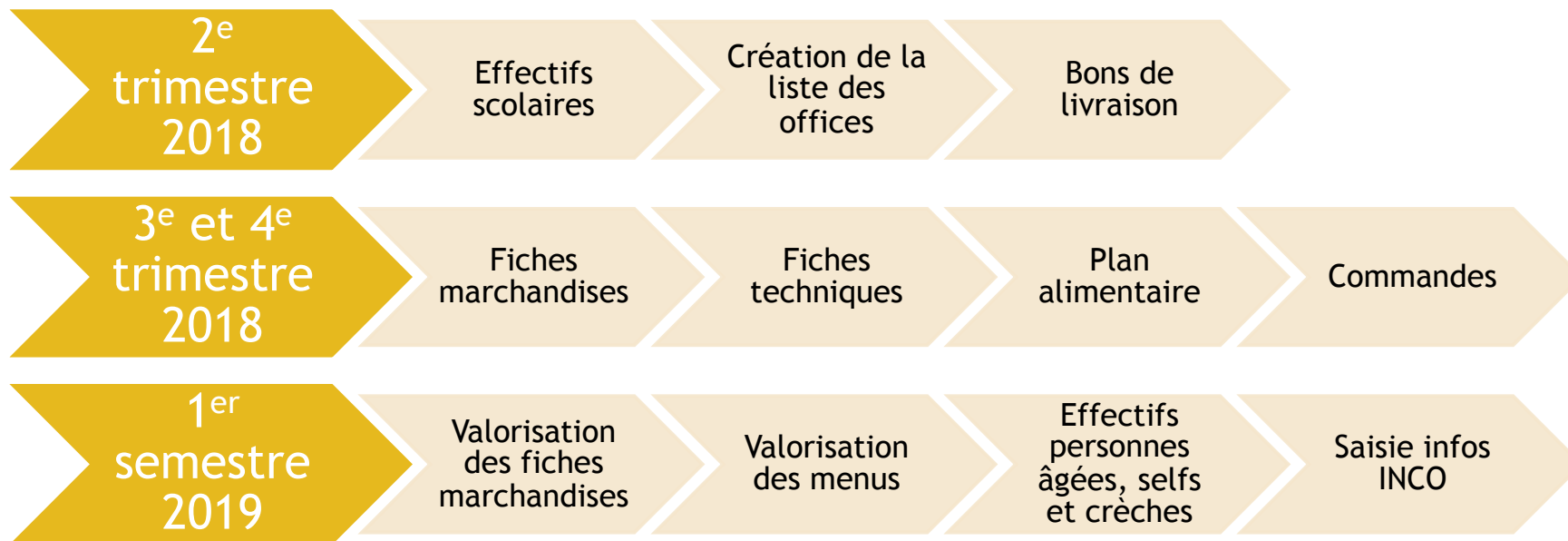
Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

14. Mise en place du logiciel de gestion complet

Février 2019 :

2076 fiches marchandises déjà saisies (ingrédients, additifs, valeur nutritionnelle...) reste 713 fiches marchandises à saisir

Mars 2019 : Valorisation des fiches techniques



SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective

15. Amélioration de la maintenance des matériels de production

Marché de
maintenance du
matériel
(électromécanique,
froid et ventilation)

- Marché en cours d'analyse
- Commission d'Appel d'Offre mars 2019
- Mise en place avril 2019

Recrutement
électromécanicien

- Publication de l'annonce en février 2019
- Objectif de prise de fonction avril 2019

SIRESCO

Syndicat intercommunal pour
la restauration collective