Nos orientations stratégiques : la cuisine Made in SIPLARC



Affirmer nos valeurs, à travers l’amélioration constante de notre offre alimentaire et l’évolution de nos menus

- **Menus adaptés aux évolutions de nos régimes alimentaires et bons pour la planète**
  - Réduction carbone (sans viande)
  - Une alternative végétarienne quotidienne

    - Un menu végétarien par semaine répondant aux besoins nutritionnels /
- **Favoriser la *Cuisine Made in SIPLARC***
    - Un cuisinier dédié à la Recherche & Développement de nouvelles recettes faites maison
    - Déploiement d'un plan de formation interne pour accompagner la création de nouvelles recettes végétarienne
    - Favoriser le « cuisiné SIPLARC » et la plus grande naturalité des recettes
- **Être à l'écoute des goûts des convives par la participation des convives aux choix des recettes déployées sur l'ensemble des établissements selon un protocole :**
    - Test des nouvelles recettes et nouveaux ingrédients au sein du SIPLARC à travres Panel équipe élargie
    - **Renforcement des Commission des menus**
    - Implication des jeunes convives avec 2 "Classes Pilotes", qui deviennent les petits Ambassadeurs du SIPLARC
    - **Evaluation permanente des menus et des denrées** : analyses des retours et appréciations des plats. Si la recette est appréciée nous la servons à la totalité des convives.

Consolider notre politique d'achats, reposant sur des exigences de développement durable et d'approvisionnements écoresponsables selon 4 grands axes fondamentaux :

- Valoriser la saisonnalité
- Soutenir le circuit court et de circuit de proximité
- Préserver les ressources et les écosystèmes naturelles
- Soutenir des filières de production agricole durable, respectueuse des droits humains

Bannir de nos menus les espèces péchées en eaux profondes

Développer des modes d'approvisionnement vertueux

- Engager des partenariats assurant le développement de filières agricoles intégrées
    - Notamment les laitages, viandes bovines, volailles et de porc, fruits et légumes, légumineuses …

- Et permettant la mise en œuvre d’équipements structurant mutualisés (légumeries, conserverie, …)
- Soutenir les fournisseurs attentifs au goût, à l’origine des produits et aux enjeux environnementaux.

Documents
Préparation atelier visite du Siplarc