



# Nos orientations stratégiques : la cuisine Made in SIPLARC

Retrouvez les engagements du SIPLARC pour un plan alimentaire durable.



## 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 travers 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 pêchées 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](#)