



Nos orientations stratégiques : la cuisine Made in Siplarc

Retrouvez les engagements du Siplarc pour un Plan alimentaire durable.



Affirmer vos 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 végé quotidienne
 - Un menu végétarien par semaine répondant aux besoins nutritionnels /
- **Favoriser la *Cuisine Made in Siplarc***
 - Déploiement d'un plan de formation interne pour accompagner la création de nouvelles recettes,
 - 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 Panel équipe élargie.
 - **Renforcement des Commission des menus**
 - Implication des jeunes convives par la création des 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](#)