



Meilleurs Vœux 2026

Madame la Présidente, Julie Grünebaum, Madame la Vice-Présidente, Sonia Bakhti-Alout, le Comité Syndical, Monsieur le Directeur Général des Services, Alexandre Croisy, Monsieur le Directeur Général Adjoint des Services, Yannick Beuré et l'ensemble des équipes du SIPLARC vous adressent leurs meilleurs vœux pour l'année 2026.

Que cette nouvelle année vous apporte joie, bonheur, partage, réussite et, avant tout, une excellente santé.

et toute l'Equipe du SIPLARC



2026 : une année d'engagement et de partage

L'année 2026 s'ouvre avec une ambition forte : **renforcer notre rôle d'acteur public engagé au service d'une alimentation toujours plus saine, durable et équilibrée.**

Nourrir près de **10 000 convives chaque jour** ne relève pas seulement d'une mission logistique. C'est une **responsabilité sociale majeure**, au cœur de la politique publique de restauration collective, qui guide chacune de nos décisions et structure l'ensemble de nos projets pour 2026.

De cette responsabilité une exigence : la qualité

Cette ambition s'incarne d'abord dans notre priorité absolue : **la qualité dans l'assiette.**

Parce que la qualité est **multifactorielle**, elle repose à la fois sur :

- le **choix exigeant des produits**,
- l'**organisation des moyens humains**,
- Des **cuisiniers formés**
- l'adaptation des **outils de production**,
- et des **investissements financiers cohérents.**

Afin de concrétiser cette vision, le SIPLARC a engagé une modernisation continue de ses équipements, notamment avec l'acquisition de **fours de cuisson basse température**, conciliant performance énergétique, respect de l'environnement et **amélioration des saveurs.**

Des engagements visibles dans nos menus

Cette recherche de qualité s'exprime également dans la **sélection rigoureuse de nos denrées alimentaires** avec des marchés sourcés et ciblés minutieusement.

Conformément à la loi **EGalim**, le SIPLARC respecte et dépasse progressivement les objectifs de **produits durables et biologiques.**

Sur l'année 2024, nos menus intégraient en moyenne :

- 38 % de produits SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine)
- dont 28 % de produits biologiques.

À travers ces choix, le SIPLARC affirme sa volonté de soutenir :

- une agriculture responsable,
- les filières françaises,
- et les démarches de qualité reconnues.

Faire évoluer la cuisine : vers toujours plus de « fait maison »

Dans la continuité de cette politique de qualité, le SIPLARC a engagé une transformation profonde de sa production culinaire.

44 % de notre production était déjà réalisée à partir de **produits bruts non transformés, dans nos cuisines.**

En **février 2026**, cette part atteindra **65 %**, traduisant une évolution structurelle de nos pratiques, pour laisser place à davantage « fait maison ».

Cette montée en gamme s'appuie sur **la montée en compétence de nos équipes :**

- un cuisinier dédié à la **Recherche & Développement**,
- un partenariat avec le **Groupe des Agriculteurs Bio d'Île-de-France (GAB)**,
- des formations ciblées, notamment sur la cuisine végétarienne.

L'arrêt complet des fonds de sauce industriels illustre cette volonté : moins de produits transformés, plus de maîtrise, plus de goût, plus de qualité.

Transmettre, expliquer, sensibiliser

Parce que bien manger, c'est aussi comprendre ce que l'on mange, le SIPLARC place la sensibilisation alimentaire au cœur de son projet, depuis 2022.

Tout au long de l'année, nos équipes interviennent auprès des enfants, des familles, des responsables et personnels d'offices, à travers des actions pédagogiques :

- des ateliers culinaire dans les classes et les centres de loisirs
- des visites de notre site de production
- des ateliers de sensibilisation à la nutrition dispensés par notre diététicien nutritionniste .

Ces actions seront **pérennisées** en 2026 afin d'ancrer durablement les bonnes pratiques alimentaires dès le plus jeune âge.

Un projet collectif

Ces ambitions ne pourraient exister sans :

- l'engagement quotidien de nos agents,
- la confiance de nos villes partenaires,
- et le dialogue permanent avec nos convives, dont les retours nourrissent notre amélioration continue.

SIPLARC : notre vision pour 2026

S – Sérénité
I – Innovation
P – Partage
L – Liberté
A – Authenticité
R – Réussite
C – Convivialité

Documents
[Carte Voeux 2026](#)