



Engagé dans la démarche "Mon restau responsable" de la fondation pour la nature et l'homme, depuis 2015, le Siresco fait un point d'étape des engagements 2017-2019

- Pour évaluer la satisfaction des convives des enquêtes de satisfaction sont menées (rentrée scolaire, semaine du goût, repas de Noël...) et d'autres plus régulières vont être mises en place.
- Les villes sont plus impliquées dans l'élaboration des menus, depuis janvier 2018, les enfants de chaque commune peuvent proposer un menu une fois par an qui est servi à l'ensemble des convives
- Un groupe de travail a été constitué pour produire une offre alimentaire dédiée aux convives seniors avec une cuisine centrale allouée à partir de janvier 2019.
- Six lots de marchés alimentaires ont été attribués en 2018 pour des produits issus de l'agriculture biologique : Betteraves et choux - Fruits Pommes, poires, nectarines, brugnons pêches et kiwis frais - Yaourt et fromage blanc en seau - Viandes de veau et de bœuf surgelés - Viandes de veau, bœuf, porc et agneau frais - Volailles fraîches.
- De nouvelles recettes sont proposées une fois par mois avec le développement des recettes végétales, et de nouveaux produits bio.

- Le groupe de travail ville/Siresco sur la lutte contre le gaspillage alimentaire s'est réuni en mars 2018 avec des villes pilotes du territoire et le travail va continuer.
- Le partenariat pour la récupération des denrées non consommées sur les sites du Siresco avec Excellents excédents est en vigueur depuis juin 2018.
- Le tri des bio-déchets est effectif sur les deux unités de production depuis avril sur le site de Bobigny et juillet sur le site d'Ivry-sur-Seine. Les déchets récupérés sont utilisés en compost pour l'agriculture ou dans une unité de méthanisation pour la production d'énergie thermique et électrique.
- Les 4es rencontres de la restauration collective : L'assiette de demain, se sont tenues en décembre 2017 pour permettre de définir les orientations pour une restauration responsable.

En plus de ces actions qui se poursuivent, le Siresco a engagé un travail d'analyse sur les additifs alimentaires contenus dans les repas et les goûters dans l'objectif de supprimer ceux qui sont controversés.

Les élus du comité syndical ont, par exemple, concernant les goûters, demandé à favoriser plus de pain à tartiner pour limiter les gâteaux industriels et le travail sur la composition des goûters va se poursuivre.

Un projet global de restauration responsable sera présenté en décembre pour préciser de nouveaux objectifs et les délais de mise en place.

Lire le [discours de Jacqueline SPIRO](#), lors du Comité syndical du 18 octobre 2018.