



Au menu de cette nouvelle année, des objectifs ambitieux : 20% de bio, développement du végétal et démarche "Ecocert en cuisine"...

Engagé dans une démarche de restauration durable depuis 2010, le Siresco passe un nouveau cap.

Lors du dernier Comité syndical de l'année, qui s'est tenu le 11 décembre 2018, les élus du Siresco ont délibéré en faveur de 15 engagements pour l'année 2019.

Au menu de cette nouvelle année :

- 1 - Poursuivre la démarche "Mon restau responsable"
- 2 - Entrer dans la démarche "Ecocert en cuisine"
- 3 - Proposer des repas végétariens tous les jours dans le cadre du double choix
- 4 - Se donner des objectifs qualitatifs et quantifiables pour des achats responsables
- 5 - Poursuivre la démarche de donation des surplus alimentaires et de réduction du gaspillage alimentaire
- 6 - Poursuivre la valorisation des déchets
- 7 - Mise en place de commissions des élus du Comité syndical sur les thèmes offre alimentaire / moyen / économie circulaire et écosystèmes
- 8 - Création d'un groupe de travail avec les parents d'élèves
- 9 - Poursuite de l'implication des villes adhérentes dans les menus
- 10 - Evaluation de la satisfaction des convives
- 11 - Communication transparente de nos productions sur le site internet du Siresco

12 - Objectif fin du plastique

13 - Montée en puissance des fabrications sur le site de Choisy-le-Roi

14 - Mise en place du logiciel de gestion complet

15 - Amélioration de la maintenance des matériels de production

Télécharger l'intégralité des [engagements 2019 pour une restauration durable](#) délibérés par les élus.

Jeudi 10 Janvier