

SIRESCO

La garantie Mon Restau Responsable[®] renouvelée en 2017

Engagé dans la démarche Mon restau responsable depuis le début, le Siresco a organisé la 2ème séance participative de garantie pour faire le bilan du chemin parcouru et présenté les nouveaux engagements pour les deux années à venir.



Séance de garantie Mon restau responsable[®] - octobre 2017 - Visite de la cuisine de Bobigny - Atelier cuisson

Engagé dans la démarche Mon restau responsable depuis le début, le Siresco a organisé la 2^{ème} séance participative de garantie pour faire le bilan du chemin parcouru et présenté les nouveaux engagements pour les deux années à venir.



Séance de garantie Mon restau responsable® - octobre 2017 - Visite de la cuisine de Bobigny - Magasin

Le jeudi 19 octobre 2017 s'est tenu la séance participative de garantie en présence d'élus d'Aubervilliers, La Courneuve, Fosses et Villetaneuse et de responsables restauration d'Aubervilliers, Marly-la-Ville et Tremblay-en-France, qui a débuté par une visite de l'unité de production culinaire.

La séance de garantie a permis aux services du Siresco de présenter l'état d'avancement des précédents engagements.

Les 9 élus et responsables de restauration présents ont tous voté positivement pour garantir que le Siresco a réellement progressé dans les 4 piliers de la démarche :

- L'engagement social et territorial
- L'assiette responsable
- Les éco-geste
- Le bien-être

Le Siresco est l'un des 4 établissements pilotes de la démarche Mon restau responsable initiée par Restauco et la Fondation pour la nature et l'homme, la première séance participative de garantie s'était tenue en juillet 2015. L'une des premières décisions du Siresco pour accompagner cette démarche de progrès a été de créer une direction du développement durable et qualité.

Les engagements 2015-2017

- Rénovation partielle de l'unité de production culinaire d'Ivry-sur-Seine
- Enrichir les cahiers des charges des marchés
- Travailler sur les fruits de saison dans les marchés
- Développer le poulet label rouge
- Introduire dans la variété des plats des produits à base de protéines végétales
- Maitrise en amont des déchets par une gestion prévisionnelle des effectifs
- Compacteur pour le recyclage des déchets à Bobigny
- Travailler sur les barquettes de conditionnement
- Journée d'accueil pour les nouveaux agents
- Aménagement des postes de travail et accompagnement à la reconversion

Les nouveaux engagements 2017-2019

- Évaluation régulière de la satisfaction des convives
- Participation des villes à l'élaboration des menus
- Mise en place d'un plan alimentaire pour les séniors
- Mise en place de véritables restaurants du personnel dans les selfs des cuisines centrales
- Mise en place de nouveaux lots dans les marchés alimentaires pour augmenter la part des produits bio, de proximité et des circuits courts
- Introduction de nouvelles recettes une fois par mois
- Groupe de travail Siresco/villes contre le gaspillage alimentaire
- Partenariat pour la récupération des denrées non consommées
- Gestion des déchets : recyclage des emballages autres que le carton et meilleure gestion des déchets alimentaires
- Mise en place d'un parcours d'intégration et participation des agents dans la définition et la mise en œuvre des plans d'actions
- Organisation des 4^{es} rencontres de la restauration collective