

Au SIPLARC : qualité, anticipation et alimentation durable

Au SIPLARC, 48 % des plats servis sont cuisinés sur place, à partir de produits bruts et non transformés. Pour maintenir ce niveau de qualité, tout en garantissant la continuité du service public avec nos communes partenaires, nous devons anticiper les imprévus. Ainsi, nous constituons des stocks tampons, c’est-à-dire des réserves de denrées qui assurent la livraison des repas en cas de rupture d’approvisionnement, de retard ou de hausse imprévue du nombre d’enfants déjeunant dans les écoles.

La sélection de nos fournisseurs est déterminante : disponibilité des produits, qualité nutritionnelle, exigence environnementale, traçabilité et conformité aux engagements du SIPLARC et de nos villes partenaires.



Le choix de nos fournisseurs, le reflet d’une politique publique engagée pour une alimentation durable

Le choix des fournisseurs et des produits distribués dans les cantines scolaires, **résulte d’un travail de recherche pour promouvoir** un modèle alimentaire durable, plus sain pour les enfants et plus responsable pour notre environnement.

Cet engagement se traduit par des orientations précises :

- **Favoriser les produits français et bio**, issus de filières transparentes ;
- **Soutenir les agriculteurs et artisans engagés** dans des pratiques respectueuses des sols, des saisons et de la biodiversité ;
- **Promouvoir une alimentation équilibrée,** intégrant davantage de protéines végétales, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Ainsi, chaque décision d’achat est un **acte citoyen, guidé par la responsabilité et la cohérence des politiques locales en matière de développement durable.**

Une nouvelle recette issue d’un partenaire engagé : la Conserverie DAVIN

Cette semaine, les enfants vont ainsi découvrir une nouvelle recette issue d’un partenariat répondant pleinement à nos exigences : **des raviolis aux légumes bio accompagnés d’une sauce onctueuse aux lentilles bio**. Préparée par notre nouveau fournisseur, la **Conserverie DAVIN**, cette recette végétarienne équilibrée illustre notre volonté de conjuguer nutrition, durabilité et plaisir gustatif.

Située à Carpentras, au cœur de la Provence, la Conserverie DAVIN est une entreprise familiale de 35 collaborateurs, reconnue pour son savoir-faire artisanal. Elle valorise les produits cultivés localement et les cuisine dans le respect des saisons et des qualités nutritionnelles. Ces raviolis offrent ainsi un repas **riche en fibres, vitamines et protéines végétales,** favorisant la diversité dans l’alimentation des enfants.

- **Les légumes des raviolis** proviennent de cultures françaises respectant la saisonnalité et limitant l’usage des pesticides.
- **Les lentilles**, source de protéines végétales, sont issues d’exploitations françaises qui favorisent la rotation des cultures, fondamentale pour préserver la biodiversité.
- **Les ingrédients sont cuisinés en France**, dans des ateliers engagés pour la qualité et la transparence alimentaire.

Labellisée **Ecocert**, tout comme le SIPLARC, la Conserverie DAVIN garantit des produits issus de pratiques respectueuses de l’environnement et de la traçabilité. Les enfants bénéficient de repas sains, préparés avec des ingrédients certifiés bio, tout en soutenant une filière agricole durable. **Le label Ecocert est ainsi un gage de qualité, de transparence et de responsabilité, en cohérence avec les valeurs défendues par le SIPLARC et ses villes partenaires.**

Ainsi, même à plusieurs centaines de kilomètres, nous soutenons des producteurs, des agriculteurs et des artisans français qui, chaque jour, contribuent à une alimentation plus juste, plus saine et plus durable.

Avec nos partenaires, nos villes et nos élu·es, **nous faisons de l’assiette un acte responsable**, au service de la santé des enfants et de l’avenir de notre planète.

Contact

Pour plus de renseignements, merci de nous contacter via notre formulaire de contact.