

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SYREC - SYNDICAT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

🏠 114 satellites / 🍴 45 par jour / 📍 Gennevilliers / 🏢 Loisirs, Administration, Enseignement, Social et Médico-Social



Qualité de la nourriture en 2023

33 % bio



16 % durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 32 % bio et 6 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

- 🌿 La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- 📢 Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
- ♻️ La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Un mot du gestionnaire

Le Syrec, Syndicat pour la Restauration Collective, est une cuisine intercommunale en charge des repas des villes de Gennevilliers, Saint-Ouen, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne. Nous délivrons près de 15 000 couverts journaliers. En 2023 la part de nos produits bios et SIQO était de 48%. Notre objectif donc est de poursuivre l'augmentation des denrées bios dans nos repas. Retrouvez notre actualité sur nos réseaux sociaux (Facebook, Instagram et LinkedIn) ainsi que sur notre site : www.syrec-92.fr



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr