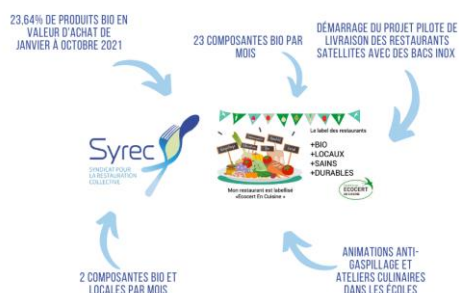


Le Syrec récompensé par le label Ecocert niveau 1

LE SYREC EST RÉCOMPENSÉ PAR LE LABEL « EN CUISINE » ÉCOCERT NIVEAU 1



Le Syrec est à nouveau récompensé par le label Ecocert suite à un audit qui s'est déroulé au sein de la cuisine centrale et des restaurants satellites du 13 au 17 décembre dernier. Cette récompense témoigne de l'engagement et du sérieux du Syrec en matière de qualité et d'alimentation durable.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



LE SYREC EST RÉCOMPENSÉ PAR LE LABEL « EN CUISINE » ÉCOCERT NIVEAU 1

ECOCERT est un organisme international de contrôle et de certification en matière d'alimentation biologique. Cet organisme a été créé en 1991 par des ingénieurs agronomes autour de 2 volets : la promotion de l'agriculture respectueuse de l'environnement et la reconnaissance des acteurs ayant recours à ce mode de production à travers la délivrance d'un label.

Le Syndicat pour la Restauration Collective (SYREC) est un établissement public de coopération intercommunal (Gennevilliers, Saint-Ouen, Villeneuve-la-Garenne et Villepinte).

Cet équipement moderne allie des processus de fabrication innovants (cuisson sous vide à juste température, légumerie...) dans un mode de fonctionnement en liaison froide. 15 000 repas sont confectionnés chaque jour.

Impliqué depuis de nombreuses années dans l'amélioration de la qualité alimentaire de sa restauration collective, le Syrec se voit aujourd'hui récompensé pour son exemplarité dans ce domaine. L'audit réalisé du 13 au 17 décembre dernier a salué l'établissement pour :

- La part de 23,64% de produits issus de l'agriculture biologique en valeur d'achat de janvier à octobre 2021
- Les 23 composantes bio par mois
- Les 2 composantes bio et locales par mois
- Les animations anti-gaspillage et ateliers culinaires dans les écoles
- Le démarrage du projet pilote de livraison des restaurants satellites avec des bacs inox

« Cette labellisation témoigne de l'engagement du Syrec en termes de qualité et d'alimentation durable. C'est d'ailleurs le sens du recrutement d'une chargée de projet alimentation durable en 2021. » déclare Philippe Clochette, président du Syrec.

Un autocollant sera dans les prochains jours, apposé sur les portes des restaurants scolaires assurant la qualité des plats préparés et leur contrôle par l'organisme indépendant.



Mon restaurant est labellisé

Ecocert En Cuisine
NIVEAU 1



+ bio
Au moins
10% de produits bio
et 10 composantes par mois

+ local
Au moins
1 composante bio et locale
de la fourche à la fourchette par mois

+ sain
Des menus clairs et contrôlés
Pas d'OGM
Des additifs interdits

+ durable
Sensibilisation des convives
à l'écologie
et au gaspillage alimentaire



CONTACT :

LENA LEFEBURE, RESPONSABLE
COMMUNICATION
LENA.LEFEBURE@SYREC-92.FR
01 40 86 86 06