



MARCHÉS LOCAUX

Exiger le meilleur et protéger nos producteurs.



80%
de nos dépenses alimentaires
effectuées auprès
d'entreprises locales du 66
ou de la région !

Plus qu'un simple résultat, c'est une vraie satisfaction. L'UDSIS prouve ainsi qu'il est possible d'inscrire la restauration scolaire dans un cycle vertueux et confirme être un soutien majeur aux agriculteurs en Pyrénées-Orientales, mais aussi à l'économie et l'emploi locaux. Une réussite rendue possible grâce à une politique d'approvisionnement en produits locaux particulièrement volontaire :



Presque un quart des ingrédients achetés sont des produits locaux du 66.

Soit 1,2 millions d'euros sur les 5,7 millions, du budget consacré chaque année aux dépenses alimentaires. Comment l'UDSIS, établissement public soumis aux règles contraignantes des marchés publics, peut-elle atteindre de tels résultats ?

La volonté commune des élus de l'UDSIS

qui, depuis plusieurs années, défendent les circuits courts. Alors que la Loi Egalim sur les Produits SIQO* et BIO ne prévoit rien pour les Produits Locaux, l'UDSIS va plus loin et s'engage plus encore en intégrant les produits locaux, qui sont à la fois meilleurs dans l'assiette, et plus vertueux en termes d'environnement et d'économie locale.



Le travail fin des équipes sur chaque appel d'offre

qui, en précisant toujours mieux les lots, permettent aux producteurs locaux de se positionner. Par exemple, en divisant les lots « fruits de saison » et en multipliant les appels d'offres plus précis, pour les pommes, les kiwis, les abricots... l'UDSIS permet à différents producteurs spécialisés de candidater et de valoriser la qualité de leur production.

Ce travail de valorisation, effectué en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture et le CIVAM Bio, porte déjà ses fruits sur les derniers appels d'offres lancés en 2023 et pour 2024 :



- La SCIC Le Local à Perpignan, titulaire des marchés Kiwis HVE** et Bio, Tomates HVE et Bio, Jus, Purées et confitures de fruits Bio (*en lien avec SIBIO à Thuir*)
- Gasch (*en lien avec La Coopérative catalane des éleveurs à Err*) titulaire des marchés Bœuf, Veau Bio, ou SIQO, Agneau, Porc, locaux, ou SIQO* Charcuterie Artisanale
- Cimelait à Err, titulaire du marché Yaourts et Fromages Blancs de qualité
- Plus d'autres maraîchers par le biais de marchés fruits et légumes multi-attributaires

Pour l'UDSIS c'est à la fois une réussite et un modèle d'accords vertueux, qui vont dans le sens d'une alimentation meilleure à tous points de vue. Cette exemplarité est mise en valeur dès les premiers pas du Parcours Pédagogique qui permet de visiter MILLAS 2, la Nouvelle Cuisine centrale de l'UDSIS.

* Produits sous signe d'identification de la Qualité et de l'Origine ** Haute Valeur Environnementale



« Avec l'UDSIS on veut d'abord des produits qui soient bons... qui se conservent bien sûr, mais on est moins regardant sur l'apparence... ça nous permet de mieux valoriser nos productions. »

Jean Pratz, Producteur
"Le verger Bio de Véronique"



« L'avantage de notre plateforme c'est d'avoir 160 producteurs qui peuvent répondre en Local, sur un produit ou sur plusieurs, aussi bien en BIO qu'en conventionnel... »

Didier Salgado, Producteur
Président de la SCIC Le Local 66



**AVEC UDSY notre Mascotte
à MILLAS 2, DÉCOUVREZ
quel chemin prennent
LES SAVEURS pour aller
DE LA TERRE À L'ASSIETTE !**

Un parcours ludique et pédagogique vous attend pour vous faire visiter nos cuisines, en toute transparence... Avec une dégustation à la fin !
Miam, suivez UDSY !

Enseignants, avec votre classe, Parents d'élèves, Élus, Partenaires ou Fournisseurs, n'hésitez pas, contactez-nous pour prendre rdv :

04 68 57 99 10



UDSIS
*Grandir, de toutes
nos forces*

LETTRE N° 2024 05 | OCTOBRE-NOVEMBRE 2024