

**PRESENTATION DU SYM PYRENEES MEDTERRANEE**

Pour être complet et simplement pour votre information voici les éléments qui caractérisent les missions de notre syndicat :

* **Syndicat mixte pour la restauration collective, l’animation pédagogique et le transport Pyrénées Méditerranée gérant pour le compte de 26 communes et 13 autres établissements publics** (CCAS des commune, Caisse des Ecoles de la ville de Perpignan)
* représentant une population de **217.136 habitants**
* **3 compétences :**
* **La restauration collective** (production et fournitures de repas en liaison froide) et La fourniture de produits bruts et assistance technique (pour les communes disposant de leur propre cuisine centrale)

Cette restauration collective s’adresse aux structures de la petite enfance (crèches), écoles maternelles, écoles élémentaires, centres de loisirs et personnes âgées ou dépendantes dans le cadre du portage à domicile

* **Les animations pédagogiques autour de l’alimentation**
* **Les transports routiers occasionnels**, en temps scolaires ou hors temps scolaires
* ***La restauration collective* :**
* 1.600.000 repas en 2020
* Un marché public conclu avec un prestataire, lui-même faisant appel à ses fournisseurs, locaux pour la plus part.
* Un cahier des charges particulièrement exigeant, permettant grâce à ce mode opératoire d’obtenir, dans les assiettes de nos convives depuis 2014:
* 70 % de produits frais, de saison, locaux et régionaux (fruits et légumes)
* 93% de viandes locales et régionales
* 100 % de produits BIO pour l’ensemble de nos structures petite enfance
* 25% de produits BIO introduits systématiquement dans tous nos repas (scolaires, centre de loisirs et personnes âgées)
* Quelques chiffres : 106 tonnes de fruits et légumes locaux/régionaux(dont 80 tonnes en local) et 62 tonnes de viandes locales/régionales
* **Un marché conclu avec ELIOR Restauration pour la période 2018-2022 :**
* Un nouveau marché vient d’être conclu avec le prestataire ELIOR à pour une nouvelle période de 4 ans, avec un cahier des charges encore plus exigeant en termes de développement durable, de qualité et origine des produits, conditions d’élaboration des plats en cuisson douce notamment afin d’exhausser les saveurs des plats servis.
* Ce nouveau marché intègre un plan de progrès sur lequel le prestataire s’est engagé à parfaire la qualité des menus et des prestations et permettra d’accroitre notamment la part de BIO dans les différents menus ainsi que la proportion de produits locaux, nous permettant d’atteindre au minimum 1,5 produit local par menu avec une progression de BIO à 40% la 4èmme année.
* La lutte contre le gaspillage alimentaire sera un élément important et nouveau de ce marché puisque un audit sera réalisé dans les tous premiers mois afin de dégager de réelles pistes d’amélioration.
* ***Les animations pédagogiques* :**
* Permettent de poursuivre la sensibilisation de nos différentes familles de convives sur une alimentation saine, durable, équilibrée.
* **Le concours des mini-toques** présenté et développé au début de la présente note est l’opération la plus importante en termes de logistique et de moyens humains mis en place par le SYM-PM et ses nombreux partenaires,
* **L’opération 1 fruit pour la Récré** en est un exemple : elle permet de distribuer aux enfants des écoles 1 fruit frais par semaine.

Il est à noter que dès 2008, le SYM P-M s’est engagé dans cette opération en distribuant majoritairement des produits de nos territoires

* Bien d’autres opérations sont mises en place avec le concours de nos partenaires (les Toques Blanches du Roussillon, la Chambre d’Agriculture, la ville de Perpignan, la CU-PMM, INTERFEL, la CCI Sud Formation, ou encore le lycée d’Argelès.), **Village du goût, Fête des fruits et légumes frais, le Menu Toques Blanches…**
* Parmi les dernières mises en place par le SYM-PM, les **mercredis des producteurs** visant à organiser des temps de rencontre entre les enfants, les parents et les producteurs. (en partenariat avec la Chambre d’Agri, le marché de gros de Perpignan)

Retrouvez nous sur notre site : [www.sympm.fr](http://www.sympm.fr)