



Les Fromageries Occitanes et UniHA pour les menus hospitaliers

UniHA, 1^{er} réseau coopératif d'achats groupés des établissements hospitaliers publics français, a signé cette année un accord-cadre concernant l'achat de produits laitiers (fromages entiers, prédécoupés, emballés en portions individuelles) et d'ovoproduits attribués au distributeur Metro FSD France – Pro à Pro. En plus des produits basiques tels que les yaourts, se retrouvent désormais des produits élaborés plus techniques comme les œufs à la coque et autres fromages traditionnels, emblèmes de la culture gastronomique française. 16 matières de fromages différentes (notamment 4 AOP, 1 IPG et 1 label Bleu-Blanc-Cœur) sont fournies aux hôpitaux par les Fromageries Occitanes, toutes réalisées avec du lait 100 % français.

« La qualité de la restauration est primordiale à l'hôpital, l'alimentation devant être considérée comme un élément à part entière du soin des patients »,

affirme Sophie Caillé, acheteuse UniHA en charge de la filière Restauration. « Nos portions individuelles sont emballées sous atmosphère, ce qui signifie qu'elles peuvent facilement être



déballées et donc conviennent parfaitement à des patients dont l'autonomie peut être réduite », ajoute Pascal Fémel, responsable du marché chez les Fromageries Occitanes.

Le Cuisinier n° 220 - Décembre 2018