

www.restauration21.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

La filière restauration de l'UniHa revisite son offre pour préparer Egalim



Lors de la première journée de la restauration hospitalière, le 26 mars à Paris, la filière Restauration de l'UniHa (premier réseau coopératif des acheteurs hospitaliers qui rassemble 835 établissements et 88 groupements hospitaliers de territoire) et ses partenaires se sont posés la question de l'achat durable et responsable dans le contexte de la loi Egalim. Comment aider les professionnels de la restauration hospitalière à remplir l'objectif de 50 % de produits durables dont 20 % issus de l'agriculture à horizon 2022 ? Afin de permettre dès maintenant à ses adhérents de s'approvisionner en produits bio, locaux, elle lance son catalogue de produits bio. Il recense plus de 1 400 références disponibles chez ses fournisseurs attributaires : surgelés, produits laitiers, 4e et 5e gamme, diététiques, viandes volailles et charcuterie, épicerie et boissons. Et il est actualisé tous les semestres.

Dans le cadre d'un nouveau marché de poissons surgelés conçu selon des choix responsables, durables et qualitatifs, deux lots de poissons labellisés MSC, du colin et cabillaud et autres poissons, ont été sélectionnés, surgelés portionnés et entiers crus. Attribué à Sysco France, le marché est disponible depuis le mois de mars 2019.

Par ailleurs, la filière Restauration met à la disposition des établissements hospitaliers une offre de chariots et machines de distribution de boissons chaudes. La gamme de consommables est composée de produits équitables et bio, «*économiquement plus avantageux que le café de qualité supérieure conventionnel*», selon Sophie Caille, acheteuse de la filière restauration du réseau coopératif.

Pour 2018, la filière Restauration enregistre un volume d'achat de 114,4 M€ et 2,78 M€ de gains d'achat sur 8 segments d'achat auprès de 40 fournisseurs.