



Achat de poisson "responsable et durable": UniHa se veut "exemplaire"



PARIS, 28 mars 2019 (TecHopital) - Le réseau coopératif d'achats hospitaliers UniHa, qui propose un nouveau marché de poisson surgelé, a décidé de revoir sa politique d'achat en fonction de critères "responsables et durables", a expliqué Pierre Madiot, acheteur UniHa, lors de la journée "restauration hospitalière" organisée le 26 mars à Paris.

Lancé en janvier (cf brève TecHopital), ce marché de poissons surgelés a été conçu par UniHa en tenant compte de "l'épuisement des ressources" halieutiques.

"La consommation de cabillaud a augmenté de 50% en dix ans, au détriment de la qualité voire au risque de la survie de l'espèce. Une augmentation très nette qui a entraîné surpêche et élevage intensif", note le réseau dans son communiqué.

Le marché des poissons congelés représente "plus de 7 millions d'euros", a précisé à TecHopital Pierre Madiot, responsable restauration du CHU d'Angers. Il a été attribué à Sysco France.

"Etant donné les volumes que nous achetons, nous avons les moyens d'être exigeants" sur la provenance des poissons, a fait remarquer l'acheteur UniHa.

Une réponse responsable et durable est ainsi proposée aux adhérents puisque 84% des volumes sont certifiés pêche ou aquaculture responsable, avec une majorité de produits labellisés MSC (Marine Stewardship Council). Le label MSC a été créé à l'initiative du WWF, ONG qui a pour objectif de maintenir la viabilité de la pêche et de minimiser son impact sur la ressource halieutique et l'écosystème marin.

[Visualiser l'article](#)

"La surpêche des océans est une réalité, mais il faut être vigilant en matière d'honnêteté des déclarations", a souligné l'acheteur.

Eviter la double congélation

UniHa avait "un marché en cours de deux fois deux ans mais les opérateurs n'avaient pas répondu à 100% de nos attentes, notamment sur la question de la double congélation, sujet qui nous posait question".

"La double congélation est peu connue mais pose problème", a expliqué Pierre Madiot. En effet, des poissons pêchés dans l'Atlantique Nord ou ailleurs dans le monde, et congelés dans les cales des navires, "transitent ensuite vers des pays à bas coûts (la Chine ou la Lituanie) où ils sont décongelés pour être travaillés, et recongelés avant d'être renvoyés en Europe".

Pour ce nouveau marché, UniHa assure que 94% des volumes sont produits en simple congélation, donc sans avoir transité par un pays tiers. "Nous sommes le seul groupement d'acheteurs qui affiche clairement ne pas vouloir de double congélation", a assuré Pierre Madiot.

"Nous voulions aussi être moteurs sur les choix des espèces, en ne limitant pas les achats à une ou deux espèces, ce qui risque d'entraîner la disparition de certains poissons très consommés comme le lieu ou le colin", a-t-il ajouté. "Nous nous engageons ainsi à travers ce marché à travailler sur la diversité des espèces."

Un travail sur les labels, les pêcheries et les espèces menacées a donc été réalisé. "Nous allons au-delà des labels. Nous certifions les pêcheries, c'est-à-dire le respect des quotas et des espèces menacées ou non", a souligné Pierre Madiot. "L'hôpital public se doit d'être exemplaire sur ces sujets."

Il a précisé que cette philosophie d'achats responsables devrait s'étendre aux légumes, ou encore aux produits laitiers.

gd/nc