



FICHE MARCHÉS

POISSONS SURGELÉS PORTIONNÉS ET ENTIERS CRUS

Colin lieu & cabillaud et autres poissons

Accord-cadre à marchés
à bons de commandes.

Gains estimés

6%

en moyenne

Titulaire



Moyens d'accès



GRUPEMENT DE
COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché

2 ans

03/2019 à 02/2021



MARCHÉ ACTIF

Descriptif du marché

Deux lots de poissons sélectionnés avec rigueur pour un achat **RESPONSABLE, DURABLE** et **QUALITATIF** des produits de la pêche et de l'aquaculture, respectueux de la Ressource : colin Lieu & Cabillaud et autres poissons.



Les points forts

- **84%** des volumes certifiés pêche ou aquaculture responsable
- **0%** de poissons issus d'espèces menacées
- **50%** de références en plus par rapport à l'ancien marché pour une proposition large d'espèces pour pouvoir consommer durablement en diversifiant les poissons dans les menus
- **94%** des volumes en Simple Congélation



Pour aller plus loin...

La Double Congélation est un process industriel autorisé mais qui peut donner matière à controverse car il consiste à surgeler un poisson entier sur son lieu de pêche afin de l'acheminer dans un autre pays pour le retravailler à moindre coût, et ce après avoir subi une décongélation. Cette pratique peut impliquer des transferts de marchandises à des milliers de km par porte-containers après la pêche. La qualité du poisson peut être altérée (perte d'eau, texture cotonneuse, ajout d'additifs pour compenser la perte en eau...)



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Expert composé d'Ingénieurs Restauration, Acheteurs, Personnels de Restauration, Cadres Diététiciens(nes) et Diététiciens (nes) des CHU / CH et des établissements partie des GHT.



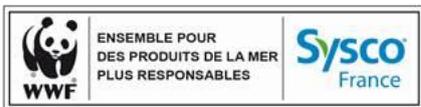
Descriptif des lots

Lot 1 : Colin Lieu & Cabillaud

Lot 2 : Autres Poissons

Nous avons sélectionné Sysco France qui s'engage depuis plusieurs années pour la protection des ressources et des espèces avec 3 principales actions :

- Promotion de démarches respectueuses de la ressource (certification MSC) et de la qualité (simple congélation, lutte contre les fraudes),
- Engagement dans des projets concrets d'amélioration de pêcheries (FIP),
- Partenariat avec des ONG de protection de la nature comme le WWF France pour renforcer la démarche d'approvisionnement responsable de l'entreprise.



Témoignage

Avec la Filière Restauration UniHA, nous avons orienté ce marché sur 2 axes :

- Proposer un marché réellement **ECO Responsable**,
- **Garantir un niveau de qualité élevé**.

A cette fin, il est proposé dans ce marché des espèces dont la pérennité de la ressource, le type de captage et donc leur impact sur l'environnement sont maîtrisés. Nous avons étoffé les références afin de limiter l'impact sur une seule ressource, et également proposé des poissons d'élevage certifié.

L'ajout d'espèces alternatives en simple congélation est un des moyens choisis par UniHA pour limiter la surpêche et l'impact carbone dû aux transferts de poissons entre les zones de pêche, les pays transformateurs et les consommateurs.

La **qualité organoleptique** n'a pas été oubliée avec une majorité de poissons en « simple congélation » ou travaillés selon une découpe anatomique.

Jérémy Gaudin,
TSH, CHU d'Angers

Référent technique Filière Restauration d'UniHA



Prix

La filière Restauration d'UniHA remporte le prix spécial du jury lors des trophées de la commande publique 2019 pour son marché de poissons.



trophées de la
commande
publique 20
19



Bon usage

La restauration collective a un impact fort sur les ressources halieutiques.

- Dans l'optique de pérenniser et de rendre plus responsables les approvisionnements, il est nécessaire de **varier les espèces** de poissons dans vos menus.

- A votre disposition dans le marché **des poissons**

« éco-responsables » :

- Les poissons d'élevages qui ont un impact moins significatif sur notre environnement comme par exemple le **Tilapia** (lot 202) qui est herbivore.



- Le **thon Listao** (lot 202) (ou bonite à ventre rayé), seul thonidé dont la pêche n'est pas critique.



- L'**aile de raie** proposée sur le marché dont la pêche est la seule en passe de devenir MSC.

- Ajout de références de colin d'Alaska, merlu blanc du Cap, etc.

- Disponibles également dans le marché, des nouvelles propositions :

- Avec peau pour une meilleure cuisson et présentation, adaptés pour les selfs,
- Des petits grammages plus adaptés pour les « petits appétits » et la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA ?

Ce marché est accessible à n'importe quel moment par le biais de la centrale d'achat UniHA, en demandant une convention de mise à disposition du marché à centraleachat@uniha.org

Vous souhaitez adhérer à UniHA ?

Contactez le service Relations Etablissements à contact@uniha.org ou par téléphone au 04 86 80 04 78.



Informations auprès de la filière Restauration :

COORDONNATEUR : Lionel PAILHÉ

ACHETEUR : Sophie CAILLÉ

02.41.35.62.16 - sophie.caille@uniha.org

ASSISTANTE ACHAT : Stéphanie Lorteau

02.41.35.56.20 - stephanie.lorteau@uniha.org

