

FICHE MARCHÉS  
M\_2562

# VIANDE, VOLAILLE, CHARCUTERIE

ET PRODUITS À TEXTURES  
MODIFIÉES

Des viandes d'origine  
France prioritaires et des  
lots adaptés aux  
différents établissements.

## Gains estimés

**0,41%**  
en moyenne

## Titulaires

- BIGARD
- BERNARD JEAN FLOCH
- BEZIAU
- GUILLET
- REMI RAMON
- VOLAILLERS DE NOS REGIONS
- FASSIER
- ESPRI RESTAURATION
- SOCOPA
- NUTRISSENS FRANCE

## Moyens d'accès



GRUPEMENT DE  
COMMANDES



CENTRALE  
D'ACHAT

## Durée du marché



**2 ans**

1<sup>er</sup> mars 2024 au 28 février 2026

Renouvelable 2 fois 1 an



MARCHÉ ACTIF

## Descriptif du marché

Ce marché propose deux types de produits sélectionnés avec rigueur :

- **Viande, volaille et charcuterie crues ou cuites**, proposées selon un allotissement régional pour favoriser les approvisionnements de proximité et élargir la concurrence vers les plus petits faiseurs.
- **Produits à textures modifiées** pour répondre aux problématiques de patients et résidents dépendants.

Accord-cadre à marchés à bons de commande de 66 lots.



## Points forts

1. **Souveraineté** : une majorité de Viandes Origine France.
  - 92% des références en viandes fraîches (exception agneau, bavette et paleron bœuf)
  - 100% des lignes de volailles crues et cuites
  - 100% du porc cru et jambon
2. **Proximité** : une gamme régionale avec un découpage sur 6 régions des lots de viandes crues.
3. **Adaptabilité** : trois types de lots adaptés aux différents établissements.
4. **EGALIM** : Un choix de produits compatibles EGALIM → Label Rouge, issu de l'Agriculture Biologique, en Race à viande.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé d'ingénieurs restauration, d'acheteurs, de personnel de restauration, de cadres diététiciens de CHU et de CH et des établissements parties des GHT. Des commissions techniques ont été mises en place pour choisir de manière rigoureuse les produits avec des tests organoleptiques et une analyse des fiches techniques.



## Descriptif des lots

Trois types de lots adaptés aux différents établissements.

- Des lots segmentés pour les établissements avec de gros volumes de commandes destinés plutôt aux CHU et aux grands CH : lots 1 à 32, 52 et 53
- Des lots plus massifiés pour les établissements avec des plus petits volumes de commandes avec des Franco de port adaptés : lots 33 à 50 et 54
- Des lots communs : lots 51 et 55 à 66

Positionnement en fonction des volumes afin d'optimiser la performance achat notamment sur le volet logistique.

**Lots 1 à 6** - Viande crue, bœuf et agneau

➤ Titulaire : BIGARD Castres

**Lots 7 à 12** - Porc cru

➤ Titulaires : JEAN FLOCH et BIGARD Castres

**Lot 13** - Viande crue : veau

➤ Titulaire : BIGARD Castres

**Lots 14 à 25 et 39 à 44** - Volaille crue

➤ Titulaires : BEZIAU, GUILLET, REMI RAMON, VOLAILLERS DE NOS REGIONS

**Lots 26 à 32 et 45 et 51** - Charcuterie crue et cuite, jambon

➤ Titulaires : FASSIER et JEAN FLOCH

**Lots 33 à 38** - Boucherie : Bœuf, veau, agneau, porc

➤ Titulaire : BIGARD Castres

**Lots 52 à 55** - Viandes diverses, cuites sous vide

➤ Titulaires : SOCOPA et ESPRI RESTAURATION

**Lots 56 et 57** - Hachés fins et hachés gros grains cuits et cuisinés

➤ Titulaire : ESPRI RESTAURATION

**Lots 58 à 63** - Plats et produits à textures modifiées

➤ Titulaires : NUTRISSENS France et ESPRI RESTAURATION

**Lot 65** - Manger-main

➤ Titulaire : NUTRISSENS FRANCE



## Bon usage

Pour la gestion et la traçabilité des non-conformités, en tant qu'adhérent au marché, vous pouvez vous connecter à la plateforme PILOT disponible dans votre espace adhérent.



[Accéder à l'espace adhérent >>](#)



## Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA et l'établissement du GHT a adhéré au groupement de commandes ? 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 dans l'espace adhérents UniHA.

Vous souhaitez adhérer à UniHA ?  
Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto:contact@uniha.org) ou au 04 86 80 04 78



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR** : Agnès CHARLOT-ROBERT

**ACHETEUR** : Julie DE NOUEL - [julie.denouel@uniha.org](mailto:julie.denouel@uniha.org) ;

Clément DA SILVA - [clement.desilva@uniha.org](mailto:clement.desilva@uniha.org)

**ASSISTANT ACHAT** : Vincent DORSCHNER - [vincent.dorschner@uniha.org](mailto:vincent.dorschner@uniha.org)

