

POISSONS SURGELÉS

Un achat responsable,
durable et qualitatif des
produits de la pêche et de
l'aquaculture respectueux
des ressources.

Gains estimés

14,3%

en moyenne

Titulaire

Pro à Pro

PRO à PRO
LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Moyens d'accès



GROUPEMENT DE
COMMANDES



CENTRALE
D'ACHAT

Durée du marché



1 an

1^{er} mars 2024 au 28 février 2025



MARCHÉ ACTIF

Descriptif du marché

A partir de janvier 2024, les restaurations collectives doivent intégrer au moins 60% de produits durables et de qualité pour les produits viandes et poissons.

Ce marché répond à cette réglementation en proposant deux lots comprenant les produits suivants :

- Filets de poissons portionnés et entiers crus : Colin Lieu et Cabillaud
- Filets de poissons portionnés et entiers crus : autres poissons

Accord-cadre à marchés à bons de commande.



Les points forts

- **Qualité** : priorité à la simple congélation.
- **Nouvelles références** :
 - Nouveaux grammages : filet de colin lieu 110g et filet de merlu blanc du cap 110g.
 - Filet et dos d'aiglefin 110g et 130g.
 - Hoki filets formés nature 100g et 120g.
- **EGALIM** :
 - Développement de nouvelles lignes de poissons issus de pêcheries certifiées responsables MSC.
 - Aucun poisson issu d'espèces menacées



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 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.

POISSONS SURGELÉS



Descriptif des lots

Lot 1 : Filets de poissons portionnés et entiers crus - Colin Lieu et Cabillaud

➤ Titulaire : Pro à Pro

Lot 2 : Filets de poissons portionnés et entiers crus - 13 autres espèces de poissons

➤ Titulaire : Pro à Pro



Une performance préservée

Allotissement et conditions logistiques adaptés au marché fournisseurs pour une performance préservée :

- 2 lots de regroupement d'espèces pour une optimisation de répartition des volumes d'achat par références et efforts de pêche.
- Un franco à 200€.
- Les livraisons limitées à une maximum par semaine par titulaire sauf pour les CHU et grands CH.



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 et d'en diminuer la fréquence.



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 ou au 04 86 80 04 78



Informations auprès de la filière restauration :



COORDONNATEUR : Thibaud ARNAULD des LIONS
ACHETEUR : Julie DE NOUEL
02.41.35.62.16 - julie.denouel@uniha.org
ASSISTANT ACHAT : Stéphanie LORTEAU
02.41.35.56.20 - stephanie.lorteau@uniha.org

