

DOSSIER DE PRESSE



Avec la participation de



Journée Restauration
Hospitalière

L'achat responsable et
durable
en restauration hospitalière

Paris, 26 mars 2019



SOMMAIRE

JOURNÉE RESTAURATION HOSPITALIÈRE

L'achat responsable et durable en restauration hospitalière	P 03
Programme de la Journée Restauration UniHA	P 04
La filière Restauration UniHA : marchés en cours et stratégie, lancement du catalogue produits bio	P 05
Quelques exemples de marchés UniHA	P 06
Restau'co : la filière restauration Collective à l'heure de la loi Egalim	P. 08
Ce que contient la loi Egalim	P 09
Chiffres clés de la restauration collective	P 11
Mon restau responsable® : pour un engagement durable des établissements hospitaliers	P 12
13 juin 2019 : la Journée nationale de l'alimentation en établissement de santé	P 13
L'achat vertueux de viande bovine et porcine, une coopération active avec les interprofessions	P 14
L'achat vertueux de produits de la mer et la certification MSC	P 15
Intervenants Partenaire Resto Expo A propos d'UniHA	P 16



JOURNÉE RESTAURATION HOSPITALIÈRE 26 MARS 2019 **L'achat responsable et durable** **en restauration hospitalière**

UniHA a créé des journées de rencontres spécialisées par marchés, destinées aux professionnels.

Avec la première Journée Restauration Hospitalière, mardi 26 mars 2019 à Paris, la filière Restauration d'UniHA et ses partenaires veulent poser la question de l'achat responsable et durable en restauration hospitalière dans le contexte de la loi EGALIM et exposer différentes solutions et voies d'avenir.

La filière Restauration veut également exposer à ses adhérents les orientations prises pour les prochaines années pour s'adapter à l'arrivée de nouveaux adhérents de taille et besoin hétérogènes dans le cadre de la réforme des Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT).

En servant des repas à 8 millions de personnes en France tous les jours, soit 3 milliards de repas par an, la restauration collective est l'un des secteurs clés de l'alimentation. C'est un levier essentiel pour faire évoluer les pratiques, de la production jusqu'à l'assiette du consommateur.

Plusieurs organisations professionnelles et associations se sont réunies pour cette journée : Restau'co, Mon Restau Responsable, Fondation pour la Nature et pour l'Homme, Interveb, Inaporc et Pêche Durable MSC.

Différents fournisseurs, titulaires de marchés UniHA, prennent également part à cette journée sous la forme d'une Expo Resto : Bernard Jean Floc'h, Passion Froid Groupe Pomona, Sysco France, Espri restauration, France Frais, Fromageries Occitanes, Mug6tem Illico Café, Pro à Pro, Nutrisens, Mada (marque Neff), Pierre Clot Restauration.

Journée Restauration Hospitalière

Mardi 26 mars 2019

FIAP J. Monnet, 30 rue Cabanis, Paris 14e



Programme

Journée de la filière Restauration UniHA

Mardi 26 mars 2019 à Paris (FIAP Jean Monnet)

10h30 - Séance plénière d'accueil

- Introduction : Fabienne Debrade, directrice générale adjointe UniHA
- Présentation de la filière Restauration UniHA, lancement du catalogue « produits bio », marchés en cours et stratégie pour les années à venir (contexte des Groupements Hospitaliers de Territoire et loi Egalim - agriculture et alimentation)

11h30 - Présentation de Restau'co et de la loi EGALIM

- Eric Lepêcheur, Président du réseau Restau'co
- Marie-Cécile Rollin, Directrice Restau'co

12h - Conférence sur la démarche « Mon Restau Responsable »

- Patrice Raveneau, coordinateur national du projet pour la Fondation pour la nature et l'Homme créée par Nicolas Hulot
- Table Ronde témoignages d'hospitaliers

12h30 - Présentation de la journée nationale de l'alimentation en établissement de santé et du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Didier Girard, Ingénieur restauration hospitalière, chargé de mission Restau'co

13h - Point presse

Cocktail déjeunatoire, échanges avec les fournisseurs et les équipes UniHA

14h15 - L'achat vertueux de viande bovine et porcine

- Bénédicte Tenèze, Chargée de Mission Restauration Collective à INTERBEV
- Audrey Girardo, Chargée de mission INAPORC

15h30 - L'achat vertueux de produits de la mer

- Amélie Navarre, Responsable des partenaires commerciaux à MSC pêche durable

16h30 - clôture de la journée

La filière Restauration UniHA Marchés en cours et stratégie, lancement du catalogue produits bio

Intervenants

- Fabienne Debrade, directrice générale adjointe UniHA
- Frédéric Robelin, directeur Réseau & Relations Établissements
- Agnès Charlot-Robert, CHRU Tours, coordonnatrice filière Restauration
- Lionel Pailhé, CHU Angers, coordonnateur filière Restauration
- Sophie Caillé, acheteuse UniHA
- Anne Paillet, responsable Marketing et Communication

La filière Restauration du réseau UniHA couvre l'ensemble des achats de denrées alimentaires, équipements, consommables et prestations de restauration.

Aujourd'hui, l'importance prise par la nutrition, avec un besoin de solutions de proximité et le recours à des produits locaux, comptent parmi les priorités d'une filière d'achat particulièrement exposée.

La stratégie mise en place par la filière Restauration d'UniHA pour les années à venir tient compte de la nouvelle donne induite par la réforme des Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT) avec des établissements de taille et besoins hétérogènes mais également des nouvelles orientations que les établissements de restauration collective devront suivre dans le contexte de la loi EGALIM.

Volume d'achat de cette filière en 2018 : 114,40 M€ - Gains sur achat : 2,78 M€

8 segments d'achats avec environ 40 fournisseurs

- Machines et chariots de distribution de boissons chaudes (*lire article page suivante*)
- Produits de 4^e et 5^e gamme et traiteur : des gammes élargies de fruits et légumes crus ou cuits, préparés et conditionnés spécifiquement.
- Ovo produits et produits laitiers : l'ultra frais proposé selon un allotissement régional pour favoriser les approvisionnements de proximité, une majorité de produits laitiers « Origine France »
- Viandes, volailles, charcuterie et produits à textures modifiées : une majorité de produits "Origine France"
- Produits surgelés (*lire article page suivante*)
- Epicerie et boissons : 14 lots de produits d'épicerie et boissons sélectionnés avec rigueur, plus de 600 références
- Produits diététiques et autres produits alimentaires : une composante importante du traitement des patients. Expertise renforcée grâce à la coopération des pharmaciens de la Filière Produits de Santé du CHRU de Lille et de la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNEP).
- Analyses microbiologiques, physico-chimiques et nutritionnelles, et prestations associées sur les aliments, l'eau et l'environnement.
- En projet : Produits lessiviels et matériels d'entretien spécifiques restauration et usage unique



Quelques exemples...

Le poisson, un achat responsable pour sauvegarder la ressource

La surpêche et l'élevage intensif des cabillauds ont voulu répondre à une consommation qui a augmenté de 50 % en dix ans, au détriment de la qualité voire au risque de la survie de l'espèce. Plusieurs médias s'en sont inquiété [1].

La filière restauration du réseau UniHA est attentive à l'épuisement des ressources. C'est pourquoi la coopérative des achats hospitaliers propose un nouveau marché de poissons surgelés conçu selon des choix responsables, durables et qualitatifs. Ce marché a été attribué à Sysco France.

84 % des volumes sont certifiés pêche ou aquaculture responsable avec une majorité de produit labellisés MSC (Marine Stewardship Council, créé à l'initiative de WWF), ONG qui a pour objectif de maintenir la viabilité de la pêche et de minimiser son impact sur la ressource et l'écosystème marin.

Par ailleurs 94 % des volumes sont produits en simple congélation, donc sans avoir transité par des pays situés aux confins de la Terre.

Petits déjeuners et collations : une prestation individualisée au lit du patient

Une prestation personnalisée au lit du patient pour des petits-déjeuners et collations de qualité ! La filière Restauration d'UniHA met à la disposition des établissements hospitaliers une offre de chariots avec machines de distribution pour servir chauds des produits de qualité. La gamme est tout à fait qualitative, avec des produits équitables issus de l'agriculture biologique, économiquement plus avantageux que le café de qualité supérieure conventionnel.

La solution est adaptée aux besoins de chaque centre hospitalier client. Par ailleurs, maîtriser la consommation des boissons grâce à la programmation des chariots sur des amplitudes qui correspondent aux besoins, conduit aussi à réaliser des économies.

Plus de 1400 produits bio référencés chez UniHA

D'ici 2022, la restauration collective devra servir 50 % de produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et à faible impact environnemental dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Afin de pouvoir dès à présent offrir à ses adhérents la possibilité de s'approvisionner en produits sous signe de qualité, bio, locaux (dans le cas des lots régionaux ou des succursales régionales), la filière Restauration d'UniHA met à disposition de ses adhérents un catalogue spécifique des références disponibles chez les fournisseurs attributaires.



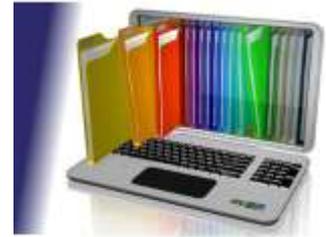
Marchés concernés : Surgelés, Produits laitiers, 4^e et 5^e gamme, diététiques, Viandes Volailles et Charcuterie, Épicerie et Boissons.



Rendez-vous sur le e-catalogue UniHA avec 4 300 références restauration

Le e-catalogue UniHA propose la totalité des références disponibles dans plusieurs catégories de produits, dont la restauration avec 4 300 produits. Une mise à jour hebdomadaire, un moteur de recherche, des fiches détaillées par produit, facilitent l'expérience client.

<https://e-catalogue.uniha.org/>



UniHA CARTE DE FRANCE DES PRODUITS RÉFÉRENCÉS
DANS LES MARCHÉS DE LA FILIÈRE RESTAURATION UNIHA

La filière Restauration privilégie les produits de marque dans ses marchés pour s'assurer une parfaite traçabilité des matières premières et une qualité constante des produits.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Liste non exhaustive

www.uniha.org

Filière coordonnée par les CHU d'Angers et Tours



Restau'co : la filière restauration Collective à l'heure de la loi Egalim

Le réseau interprofessionnel Restau'co compte 12 000 adhérents, établissements et personnes, du cuisinier au gestionnaire de site. Il regroupe 14 associations et organisations professionnelles représentatives de tous les secteurs de la restauration collective : 3CERP, ACCOT Normandie, ACCOT Bourgogne, ACEHF, AFDN, AJI, APAPS, CROUS, Economat des Armées, GOOES, SCA, UDIHR, UNADERE. Son fonctionnement s'appuie sur 8 permanents, 13 délégations régionales et 5 commissions : Formation, Métiers, Événementiel, Concours Réseau.

Il se fixe 4 missions majeures :

- être référent du secteur auprès des pouvoirs publics : Restau'Co participe aux États Généraux de l'Alimentation et a signé un engagement collectif avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- participer aux réflexions des filières agricoles : Restau'Co est membre des interprofessions
- s'engager en faveur de la formation : le réseau est à l'initiative de la création du Certificat de Spécialisation de Cuisinier de restauration collective et de l'actualisation du référentiel du CAP d'Agent Polyvalent de Restauration
- s'engager en faveur de l'amélioration des pratiques et de la restauration collective responsable : Restau'Co accompagne les professionnels dans leurs problématiques de gestion des approvisionnements, d'équilibre nutritionnel et de lutte contre le gaspillage.

Pour se donner toutes les meilleures chances de succès, le réseau a noué des relations privilégiées avec des partenaires publics, notamment l'Association des départements de France (ADF) et l'Association des Maires Ruraux de France (AMRF).

Intervenants

- Eric Lepêcheur, Président du réseau Restau'co
- Marie-Cécile Rollin, Directrice Restau'co

www.restauco.fr

Tél : 09 70 44 91 39 / 01 56 30 91 06



Ce que contient la Loi Egalim

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

<https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1^{er} novembre 2018.

La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur

- l'inversion de la construction du prix : le contrat et le prix associé seront proposés par les agriculteurs, en prenant en compte les coûts de production. Ils pourront peser dans les négociations grâce à un regroupement en organisation de producteurs et au renforcement des interprofessions ;
- les organisations interprofessionnelles devront élaborer et diffuser, dans le cadre de leur missions, des « indicateurs de référence » des coûts de production et des indicateurs de marché pour les aider dans les négociations commerciales ;
- des contrôles et des sanctions sont prévus en cas de non-respect des dispositions. La médiation sera également renforcée, de manière à améliorer l'efficacité des dispositions de la loi sur les relations commerciales ;
- les renégociations de prix seront facilitées en cas de fortes variations du coût des matières premières et de l'énergie ;
- la loi habilite le Gouvernement à légiférer par ordonnance sur le seuil de revente à perte et l'encadrement des promotions. Les ordonnances seront prises en tenant compte de

l'avancement des engagements des acteurs à modifier leurs pratiques ;

- le seuil de revente à perte sera relevé de 10% sur les denrées alimentaires, à titre expérimental pour une durée de deux ans. Il doit favoriser un rééquilibrage des marges en faveur des agriculteurs et des PME ;
- l'encadrement des promotions, en valeur et en volume, là encore à titre expérimental sur deux ans, sera mis en place sur les denrées alimentaires. Cela permettra de faire en sorte de mieux rémunérer les agriculteurs et les PME agroalimentaires. Fini par exemple le « 2 pour le prix d'1 », en revanche le « 3 pour le prix de 2 » restera possible.
- la disposition relative à l'interdiction de prix de cession abusivement bas sera élargie pour être plus effective (dans le cadre d'une ordonnance).

Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production

- interdiction des néonicotinoïdes et de tous les produits à mode d'action identique pour lutter contre la perte de biodiversité et protéger les abeilles ;
- séparation des activités de vente et de conseil pour les produits phytosanitaires, et interdiction des rabais, remises et ristournes sur ces produits pour mieux contrôler leur utilisation ;
- suspension de l'utilisation de dioxyde de titane dans les produits alimentaires. Cette substance n'a aucune valeur nutritive, elle est utilisée pour des raisons esthétiques ;
- protection des riverains à proximité des zones à traitement phytos.

Renforcer le bien-être animal

- extension du délit de maltraitance animale en élevage aux activités de transport et d'abattage ;
- doublement des peines qui passent de 6 mois d'emprisonnement et 7 500 € d'amende à 1 an et 15 000 € d'amende ;
- les associations de protection animale pourront se porter partie civile lorsque des contrôles officiels auront mis au jour

des mauvais traitements sur les animaux ;

- désignation d'un responsable de la protection animale dans chaque abattoir avec le statut de lanceur d'alerte accordé à tout employé ;
- expérimentation de la vidéo-surveillance dans les abattoirs volontaires ;
- interdiction de la mise en production de tout bâtiment nouveau ou réaménagé d'élevage de poules pondeuses élevées en cages.

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

- 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022 ;
- intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la possibilité étendue à la restauration collective et à l'industrie

agroalimentaire de faire des dons alimentaires ;

- possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons, qui doivent mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclables.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025 ;
- interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020 ;
- interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

Chiffres clés de la restauration collective



Source : restau'Co <https://www.restauco.fr/#chiffres-cles>

Mon restau responsable® : pour un engagement durable des établissements hospitaliers

Cuisiner des produits de qualité, locaux et de saison, limiter les déchets, favoriser le confort des convives, le tout dans un budget restreint, c'est possible ! Mon Restau Responsable® guide l'établissement vers des pratiques plus responsables sur la durée en privilégiant la concertation entre les différents acteurs impliqués (parents d'élèves, producteurs, distributeurs, associations, élus locaux...).

Mon Restau Responsable® montre la voie à suivre dans 4 domaines : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

La démarche comporte 4 étapes. Après avoir rempli un questionnaire d'auto-évaluation, l'établissement reçoit la visite d'un pair pour échanger sur ses pratiques, puis choisit des pistes d'amélioration. Lors d'une séance publique d'engagement, le restaurant fait part des progrès qu'il souhaite réaliser. Dès lors, il bénéficie du logo Mon Restau Responsable, ce qui lui permet de valoriser son engagement.

Lorsqu'il estime avoir progressé, il réunit de nouveau ses parties-prenantes, qui lui attribuent la garantie Mon Restau Responsable® au vu de la réalité des progrès. Tous les restaurants peuvent obtenir la garantie, il suffit simplement d'entrer dans la démarche et de progresser à son rythme.

Intervenants

- Patrice Raveneau, coordinateur national du projet pour la Fondation pour la nature et l'Homme créée par Nicolas Hulot
- Table Ronde, témoignages d'ingénieurs hospitaliers : Pierre Madiot, CHU Angers ; Julien Fabbro, CHRU Nancy

www.mon-restau-responsable.org
<http://www.fondation-nature-homme.org/>

Tél. : 01 41 22 10 70



https://youtu.be/Eo7AZvPE_MA



13 juin 2019 : la Journée nationale de l'alimentation en établissement de santé

La 5^e Journée nationale de l'alimentation en établissements de santé (JNAES) est prévue le 13 juin 2019 sur le thème : « Pour une assiette santé responsable ».

Cette JNAES a été initiée en 2007 par le CLAND de la Sarthe dans son département. Destinée à favoriser « L'Assiette Santé Responsable » en établissements de santé, elle consiste à proposer le 13 juin aux patients et résidents des établissements participants un menu-déjeuner « responsable » sur la base de produits cultivés ou assemblés localement ou de produits de qualité (Bio, Label Rouge, AOP, AOC...) ainsi que des animations. Des concours (« Meilleur Menu Santé, « Fruits & Légumes ») et un Grand Prix (« Lutte contre le gaspillage ») permettent aussi aux professionnels de valoriser leurs savoir-faire.

Devenue nationale en 2013, elle s'inscrit cette année dans le plan pour la restauration collective prévu par la loi EGALim d'octobre 2018.

Elle est organisée par les 3 associations professionnelles impliquées dans l'alimentation à l'hôpital (UDIHR, AFDN, ACEHF), accompagnées de Restau'Co, le réseau interprofessionnel de la restauration collective, dont elles sont membres. Elle bénéficie des parrainages des ministères en charge de l'Agriculture, de la Santé et de la Transition énergétique ainsi que du Conseil National de l'Alimentation (CNA).

Intervenant

- Didier Girard, Ingénieur restauration hospitalière, chargé de mission Restau'co

www.restauration-collective.com/au-quotidien/2018-06-22-lancement-de-la-jnaes-2019/



L'achat vertueux de viande bovine et porcine, Une coopération active avec les interprofessions

A l'heure où de nouvelles attentes sociétales s'expriment autour de la consommation de viande, l'intervention de deux interprofessions des filières bovine et porcine constitue un temps fort de la journée Restauration d'UniHA.

Ces filières mettent en place des stratégies et des actions destinées à augmenter la qualité des viandes et à réorienter les choix des consommateurs, en les amenant à raisonner par destination culinaire plutôt que par morceau : les filières incitent à consommer d'autres muscles de l'animal, délaissés à tort, et font la promotion de la cuisson à basse température. Ces nouvelles approches répondent aux problématiques d'équilibre matière mises en lumière grâce à un outil dynamique qui permettra de simuler les consommations.

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

Intervenante

- Bénédicte Tenèze, Chargée de Mission Restauration Collective à INTERBEV

<http://www.interbev.fr/presse>



INAPORC est l'interprofession nationale porcine. Elle rassemble tous les métiers de la filière porcine française : fabricants d'aliments pour les porcs, éleveurs, coopératives, abatteurs-découpeurs, industriels de la charcuterie-salaison, grande distribution, artisans bouchers et charcutiers-traiteurs, restauration collective. Elle défend les intérêts de la filière et met en œuvre des actions collectives d'intérêt général. Elle est également un interlocuteur privilégié des pouvoirs publics.

Intervenante

- Audrey Girardo, Chargée de mission INAPORC

www.leporc.com/espace-presse.html



L'achat vertueux de produits de la mer et la certification MSC

Face aux risques de la surpêche, le MSC (Marine Stewardship Council) s'engage pour la préservation des espèces et de l'habitat marins grâce à un label exigeant qui permet aux consommateurs de faire le choix de la pêche durable. Avec la certification MSC et le label bleu, l'organisation à but non-lucratif présente dans le monde entier agit pour un juste équilibre entre exploitation économique des produits de la mer et préservation des ressources et de l'environnement marin pour le futur. La certification MSC pour une pêche durable s'appuie sur 3 principes indissociables : des stocks de poisson en bonne santé, des écosystèmes marins préservés et un système de gestion des pratiques de pêche efficace et réactif.

Le MSC est une organisation internationale à but non lucratif créée en 1997. Son siège est à Londres, 18 bureaux sont présents dans le monde, dont celui basé à Paris ouvert depuis 2009. L'organisation fédère scientifiques, chercheurs, et spécialistes internationaux en halieutique et produits de la mer dans le but de préserver les espèces et les écosystèmes. Aujourd'hui, plus de 300 pêcheries dans le monde sont certifiées MSC pour leurs pratiques de pêche durable, ce qui représente environ 13 % des captures de poisson sauvage dans le monde.

Intervenants

- Amélie Navarre, Responsable des partenaires commerciaux à MSC pêche durable

www.msc.org/fr/espace-presse



Intervenants



Partenaires l'Expo Resto



A propos d'UniHA, la coopérative des acheteurs hospitaliers

UniHA est le premier réseau coopératif d'achats groupés des établissements hospitaliers publics français. Il est devenu le premier acheteur public français, achetant en 2018 pour 3,904 milliards d'euros et générant environ 169 millions d'euros de gains sur achats. UniHA rassemble à ce jour 835 établissements hospitaliers et 88 GHT (groupements hospitaliers de territoire) et peut servir la totalité des établissements de santé publics. UniHA permet aux établissements de soins d'optimiser les achats. Il les aide à innover, en lien étroit avec ses entreprises fournisseurs, dans une conception novatrice des achats.

www.uniha.org @UniHA_hopital

Contact presse : Jean REMY, jean.remy@intelligible.fr, tél. 06 75 91 38 15