

## Achat responsable pour la restauration à l'hôpital 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 dernièrement inquiété<sup>1</sup>.

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.

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.

Ce marché attribué à la société Sysco France sera disponible dès le mois de mars.

### Nouveau : catalogue de produits biologiques UniHA

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 (loi « EGALIM ») a été promulguée le 1er novembre 2018. 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. Ce catalogue est actualisé selon un rythme semestriel.



### Journée restauration hospitalière le 26 mars 2019 à Paris

La filière restauration d'UniHA organise pour ses adhérents une rencontre autour du thème de l'achat responsable et durable en restauration hospitalière. Tout au long de la journée, des échanges professionnels entre les équipes UniHA, d'importants fournisseurs et des associations représentatives.

Mardi 26 mars 2019

FIAP Jean Monnet, Paris 14<sup>e</sup>

Programme : cliquez [ici](#).



<sup>1</sup> Mollo sur le cabillaud ?, France 5, 20 janvier 2019



### **A propos d'UniHA**

UniHA est le premier réseau coopératif d'achats groupés des établissements hospitaliers publics français. La coopérative des achats hospitaliers rassemble à ce jour 750 établissements hospitaliers répartis dans 85 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. L'enjeu essentiel : apporter à nos concitoyens les meilleurs traitements disponibles, décliner un service hospitalier de haute qualité et préserver un égal accès aux soins. UniHA est devenu le premier acheteur public français, achetant en 2018 pour 3,904 milliards d'euros.

[www.uniha.org](http://www.uniha.org)

 @UniHA\_hopital

**Contact presse UniHA :** Jean Remy • Intelligible • tél. 06 75 91 38 15 • [jean.remy@intelligible.fr](mailto:jean.remy@intelligible.fr)