



(© Drakkar Communication)

Mieux manger à l'hôpital et développer les territoires : la recette des Fromageries Occitanes avec UniHA

Les Fromageries Occitanes (Coopérative Sodiaal) commercialisent les fromages d'Auvergne et des Pyrénées dans le cadre des marchés de restauration collective.

UniHA a signé en 2018 un accord-cadre relatif à l'achat de produits laitiers et d'ovoproduits comprenant un lot de fromages entiers, prédécoupés ou emballés en portions individuelles, attribué au distributeur Métro FSD France - Pro A Pro. Ce marché laisse apparaître une spirale vertueuse illustrant parfaitement la volonté de qualité de la restauration hospitalière, le soin à apporter aux patients et l'importance de l'Hôpital en tant qu'acteur de développement du territoire.

La multitude de produits mis à disposition donne une grande marge de manœuvre pour répondre aux défis de l'alimentation à l'Hôpital. À côté de produits usuels, basiques, utilisés de longue date en restauration collective (yaourts nature par exemple), se trouvent des produits élaborés très techniques (œuf à la coque par exemple) et d'autres très traditionnels ancrés dans la culture gastronomique française et dans nos régions. Les fromages en font partie. Les Fromageries Occitanes fournissent aux hôpitaux 16 matières de fromages différentes dont 4 AOP (appellation d'origine protégée), 1 IGP (indication géographique protégée)¹ et un label en Bleu Blanc Coeur, soit une vaste gamme de produits laitiers pour apporter de la diversité dans les menus. Ces produits sont 100 % lait français.

« *La qualité de la restauration est primordiale à l'hôpital, l'alimentation devant être considérée comme un élément à part entière du soin des patients* », explique Sophie Caillé, acheteuse UniHA en charge de la filière d'achat Restauration. En la matière, Pascal Fémel, l'un des responsables du marché au sein des Fromageries Occitanes, apporte la précision suivante :

¹ AOP : produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

IGP : produits agricoles et denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



« Nos portions individuelles sont emballées sous atmosphère, ce qui signifie qu'elles peuvent facilement être déballées et donc conviennent parfaitement à des patients dont l'autonomie peut être réduite. Peu de producteurs utilisent cette technique, préférant le sous vide, souvent plus difficile à déballer. Cette spécificité répond aux exigences du cahier des charges d'UniHA. »

Plus de 900 employés travaillent dans les 8 fromageries et l'atelier de découpe de la société. Ce marché a permis de favoriser la création d'emplois et la pérennisation de nombreux autres emplois dans les différents sites. « *S'il associe la qualité nutritionnelle, ce marché favorise aussi l'emploi* », relève Sophie Caillé.

La filière Restauration d'UniHA est coordonnée par les CHU d'Angers et de Tours. Les procédures d'achat de cette filière sont lancées par appel d'offres avec des allotissements régionaux ou nationaux selon le type de produits et en fonction du marché fournisseurs. En 2017, cette filière a réalisé un volume d'achat de 110 millions d'euros.

A propos d'UniHA

UniHA est le premier réseau coopératif d'achats groupés des établissements hospitaliers publics français. Il est devenu le premier acheteur public français, achetant en 2017 pour 3,440 milliards d'euros et générant environ 185,20 millions d'euros de gains sur achats. UniHA rassemble à ce jour 740 établissements hospitaliers répartis dans 84 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_hopital

Contact presse UniHA : Jean Remy • Intelligible • tél. 06 75 91 38 15 • jean.remy@intelligible.fr