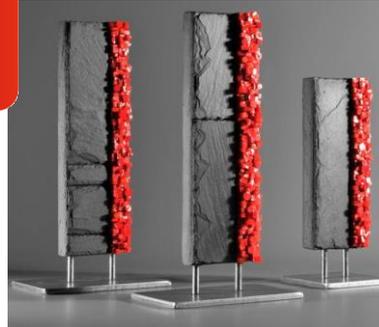


Mardi 17 novembre 2020

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## trophées de la commande publique

20  
20



**La filière Restauration d'UniHA et le CHU d'Angers, lauréats des Trophées de la commande publique 2020 pour un marché d'achat durable de produits lessiviels et de vaisselle à usage unique pour la restauration.**

Coup double pour les équipes UniHA, lauréats des Trophées de la commande publique 2020 dans les deux catégories de prix existantes : « Achat durable » et « Performance Achat ».

Organisés par achatpublic.com en partenariat avec le ministère de la Transition écologique et solidaire, ces trophées récompensent les meilleures stratégies d'achat des services publics : Etat, Collectivités territoriales et Hôpitaux.

Le jury a sélectionné six lauréats, révélés le 13 novembre.

UniHA figure au palmarès dans les deux catégories de prix décernés :

- la filière Restauration en « Achat durable » pour un marché réalisé avec le CHU d'Angers ;
- la filière Consommables et Équipements pour les Unités de Soins en « Performance Achat » pour un marché co-construit avec les Hospices Civils de Lyon sur un projet multi-compétences associant médecins, pharmaciens et ingénieurs biomédicaux.

« Par-delà la puissance symbolique de ces récompenses, qui saluent l'engagement professionnel de nos acheteurs, UniHA est distingué dans ce qui forge nos valeurs essentielles : une conception novatrice des achats, un lien étroit entre les équipes hospitalières de terrain et les entreprises fournisseurs, un but ultime : le soin et le bien-être des patients », déclare Bruno Carrière, directeur général d'UniHA.

**UniHA filière Restauration et le CHU d'Angers ont donné une orientation éco-responsable au lancement de leur premier marché de produits lessiviels et de vaisselle à usage unique pour la restauration.**

Ce marché comprend deux lots. Dans le premier, la décision a été prise de référencer des produits lessiviels écolabel excluant les substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (CMR) ainsi que les perturbateurs endocriniens (triclosan, éthers de glycol de série E). Le but est de limiter les impacts sur l'homme et l'environnement, en conformité avec l'engagement de la filière Restauration dans la charte Mon Restau Responsable soutenue par la fondation pour la nature et l'homme créé par Nicolas Hulot.

Ce marché repose sur des critères techniques précis et mesurables, avec des produits certifiés Écolabel. Il propose une gamme de produits rationalisée aux stricts besoins d'une cuisine centrale pour limiter le recours à des produits non indispensables. Le deuxième lot comprend de la vaisselle et des produits non alimentaires à usage unique conformes aux nouvelles réglementations : compostables, biosourcés, sans plastique.

Les entreprises titulaires sont les sociétés Diversey, leader mondial des sociétés d'hygiène et de nettoyage, sur les produits lessiviels, et Paredes sur l'usage unique.

Pour plus d'informations, [téléchargez la fiche marché UniHA](#).

A noter : la filière Restauration d'UniHA est récompensée pour la deuxième année consécutive. Elle l'avait été en 2019 pour un marché de poissons surgelés, conçu selon des choix responsables, durables et qualitatifs.

> Les deux autres lauréats 2020 dans cette catégorie sont l'Économat des armées et la Région Bretagne.

#### **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 le premier acheteur public français, avec en 2020 plus de 4,9 milliards d'euros d'achats et un volume de gains sur achats de 100 M€. UniHA rassemble à ce jour 985 établissements hospitaliers, plus de 100 GHT (groupements hospitaliers de territoire) et peut servir la totalité des établissements de santé publics. Avec ses 120 collaborateurs et avec ses entreprises fournisseurs, UniHA ambitionne de faire des achats un levier de performance globale pour accompagner les transformations et les innovations du système de santé, se positionnant comme un acteur stratégique de la santé.

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

@UniHA\_hopital

#### **Contact presse UniHA :**

Jean REMY, Giesbert & Mandin, tél. 06 75 91 38 15, [j.remy@giesbert-mandin.fr](mailto:j.remy@giesbert-mandin.fr)