

Face à la situation des éleveurs et des agriculteurs français, comment les CHU et grands hôpitaux français s'approvisionnent en produits alimentaires

Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire au cœur de la démarche d'UniHA

Plusieurs établissements hospitaliers ont été confrontés depuis quelques semaines à la colère des éleveurs et des agriculteurs français souhaitant vérifier la provenance de leurs produits de restauration. Certains d'entre eux sont membre d'UniHA, réseau coopératif d'achats groupés des 61 plus grands établissements hospitaliers publics français, dont les 32 CHU. Les achats réalisés par UniHA pour le compte de ses membres représentent entre 60 et 80% des postes budgétaire « alimentation » de chaque hôpital membre du réseau. Ils sont conclus avec les fournisseurs en fonction de la qualité de l'offre proposée, selon différents critères : la qualité, le prix et les conditions d'approvisionnement.

Les contraintes propres à l'univers hospitalier public

Ces rencontres avec les éleveurs et les agriculteurs ont montré l'intention de l'Hôpital Public d'agir en toute transparence, en même temps qu'elles ont permis aux directeurs d'établissements hospitaliers d'expliquer les contraintes inhérentes à ces marchés. Tout en comprenant les difficultés de ces professionnels, UniHA rappelle en effet que les hôpitaux publics ne sauraient être comparés aux entreprises avec lesquels négocient les éleveurs et agriculteurs.

- Les hôpitaux n'ont aucune marge de manœuvre sur le tarif de leurs prestations et effectuent leurs approvisionnements dans un contexte de recherche d'économies. Il leur est naturellement impossible de répercuter d'éventuelles hausses de prix vers les « clients », comme pourraient le faire des opérateurs privés ou des collectivités !
- Les achats sont effectués dans le respect du code des marchés publics, lequel ne permet pas à ce jour de sélectionner les produits en fonction de leur provenance.
- Les volumes d'achat hospitaliers en produits alimentaires représentent moins d'un pour cent des volumes achetés par la grande distribution, ce qui ne fait pas des hôpitaux des acteurs clés du marché.
- Selon les filières de production et d'approvisionnement, certains marchés sont nationaux, d'autres régionaux, ce qui permet de valoriser certaines filières locales.

« Origine française » : les chiffres clés

Les CHU d'Angers et de Tours, qui coordonnent la filière Restauration d'UniHA, ont analysé la provenance des achats réalisés sur différents segments. Voici les principaux enseignements (en volume annuel). L'origine française indique ici la provenance des produits de base ; dans d'autres cas, les fournisseurs sont des entreprises françaises s'approvisionnant au-delà de nos frontières :

- Fruits & légumes 4^e gamme (hors pommes de terre) : 1227 tonnes, dont près de 40% d'origine française
- Fruits & légumes 5^e gamme (hors pommes de terre) : 895 tonnes, dont 53% d'origine française
- Légumes en conserves : 2461 tonnes dont 43% d'origine française
- Ovo produits : 450 tonnes, en totalité d'origine française
- Volaille fraîche : 1206 tonnes, en totalité d'origine française
- Jambon : volume annuel = 455 tonnes, en totalité d'origine française
- Porc frais & charcuterie crue : 629 tonnes, en totalité d'origine française
- Bœuf, veau, agneau frais : 615 tonnes (origine France à hauteur de 26% pour le bœuf, 37% pour le veau, 18% pour l'agneau et 74% pour le mouton).

Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire au cœur de la démarche achat

En 2017, les établissements de santé devront chaque année capitaliser des gains sur achat à hauteur de 3 % de leur périmètre achat traitable. Dans ce cadre, la filière Restauration d'UniHA cherche à mobiliser de nouveaux leviers de gain en relais à celui de la massification, qui tiennent à l'organisation et n'affectent donc pas les revenus des producteurs.

Le premier d'entre eux est celui de la commande, dont la qualité permet automatisation et numérisation. La filière travaille sur la dématérialisation des relations avec les fournisseurs, mettant en place des outils qui doivent aussi permettre de piloter une facturation de produits à prix révisables, tout en assurant une parfaite traçabilité du parcours des produits alimentaires. L'achat en produits de restauration impose une attention continue à la qualité nutritionnelle des produits livrés dans les hôpitaux, sans compter les impératifs de sécurité sanitaire. Pour satisfaire, en temps réel, à ces objectifs, la filière mobilise des prestations d'analyses bactériologiques et nutritionnelles.

En 2014, la filière « Restauration » d'UniHA a acheté à hauteur de 107,44 M€ TTC.

A propos d'UniHA

Le Groupement de Coopération Sanitaire UniHA est le réseau coopératif d'achats groupés de 61 établissements hospitaliers publics français, dont 32 CHU-CHR et 29 centres hospitaliers. Il a pour vocation d'optimiser les achats de ces établissements, contribuant ainsi à offrir à nos concitoyens les meilleurs traitements disponibles, à décliner un service hospitalier de haute qualité et à préserver un égal accès aux soins. UniHA est devenu le premier acheteur public français, achetant en 2014 pour 2,434 milliards d'euros au service de ses adhérents et générant 84,33 millions d'euros de gains sur achats.