

Mercredi 11 mai 2022

8 H 30 : Accueil sur le site de l'Hôtel-Dieu.

9 H 00 : Ouverture des assises.

- ⇒ **Mathieu FLEUREAU**, Directeur Equipements Hôtellerie Logistique du CHU de Toulouse.
- ⇒ **Christophe REYNES**, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.
- ⇒ **Jean Remy DUMONT**, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 30 : L'ergonomie en restauration collective, Quelles problématiques ? Levier de la qualité de vie au travail ?

- ⇒ Intervenant : **Khalid EL MADIAMI**, Ergonome CHRU de Nancy.
- ⇒ Intervenant : **Steve JAMIS**, Psychologue du travail, Ergonome CHRU de Nancy.

10 H 15 : L'ergonomie en restauration collective, Quelles solutions ?

- ⇒ Intervenant : **Valentin RUEL**, Technico-Commercial, HAPPYMANUT.
- ⇒ Intervenant : **Patrice ROUDET**, Chargé de développement, COMAU France.
- ⇒ Intervenante : **Julie SAVOIU**, Acheteuse filière restauration, UniHA.

11 H 00 : Speed-dating fournisseurs, Echanges professionnels.

12h00 : Projet Repas A L'Hôpital, présentation des expérimentations sur les 6 nouvelles offres alimentaires.

- ⇒ Intervenant : **Didier GIRARD**, Chargé de mission Restau'Co.

12 H 45 : Déjeuner.

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

14 H 00 : Etat des lieux, Lois EGALIM & AGEC, quelles opportunités ?

- ⇒ **Intervenant :** *Eric JUTTIN*, Représentant des distributeurs alimentaires au CNRC (Conseil National de la Restauration Collective).
- ⇒ **Intervenante :** *Laurence PAYRE*, CEO & Fondatrice NoWW.

14 H 45 : Présentation du concept de liaison surgelée en assiette porcelaine.

- ⇒ **Intervenant :** *Christophe SAMSON*, Ingénieur responsable des fonctions logistiques CHU de Limoges.

15 H 30 : Speed-dating fournisseurs, Echanges professionnels.

16 H 30 : Communiquer directement avec ses convives en restauration collective hospitalière, l'application « Qui Dit Miam ! ».

- ⇒ **Intervenant :** *Jean François DELGADO*, Directeur Général Qui Dit Miam !

17 H 00 : Clôture de la journée.

- ⇒ *Christophe REYNES*, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.

17 H 10 : Assemblée Générale.

- ⇒ *Jean Remy DUMONT*, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon



Jeudi 12 mai 2022

8 H 30 : Accueil sur le site de l'Hôtel-Dieu.

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 00 : Présentation du MEDES (Institut de Médecine et de Physiologie Spatiales), quelles sont ses missions ?

- ⇒ **Intervenante : Audrey BERTHIER**, Directrice Exécutive du MEDES
- ⇒ **Intervenante : Pascale VASSEUR**, Diététicienne au MEDES

9 H 45 : L'alimentation & le spatial.

- ⇒ **Intervenant : Alain MAILLET**, Responsable du pôle physiologie du CADMOS (Centre d'aide au développement des activités en micro pesanteur) et des opérations spatiales au CNES (Centre National d'Etudes Spatiales)

10 H 30 : Echanges professionnels.

10 H 45 : Le mangeur hospitalisé.

- ⇒ **Intervenant : Jean Pierre POULAIN**, Professeur des universités en sociologie, CERTOP (Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir), ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

11 H 30 : Présentation de l'ISTHIA et des formations supérieures en restauration collective.

- ⇒ **Intervenant : Cyrille LAPORTE**, Maître de conférences en sociologie, CERTOP, Directeur de l'ISTHIA.

12 H 15 : Déjeuner

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

14 H 00 : Présentation du projet de compostage des bio déchets in-situ.

- ⇒ **Intervenante :** *Stéphanie BUREL*, Responsable de la filière Bio nettoyage et gestion des déchets du CHU de Toulouse.
- ⇒ **Intervenant :** *Vincent AYMA*, Responsable de la gestion des déchets hospitaliers du CHU de Toulouse.

14 H 45 : Tables rondes, « A la demande » des participants.

- ⇒ **Démarches RSE** en restauration collective hospitalière.
- ⇒ **Les contenants plastiques**, quelles solutions ?
- ⇒ **Formation/Qualification** des agents de restauration, exemple du SILGOM avec l'AFPA.

16 H 00 : Clôture des assises.

- ⇒ **Mathieu FLEUREAU**, Directeur Equipements Hôtellerie Logistique du CHU de Toulouse.
- ⇒ **Christophe REYNES**, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.
- ⇒ **Jean Remy DUMONT**, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon

Renseignements programme & inscriptions :

- ⇒ **Christophe REYNES** assises-udihr@chu-toulouse.fr
- ⇒ **Julien FABBRO** julien.fabbro@chru-nancy.fr



www.udihr.fr