

Mardi 7 septembre 2021

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 MADIANI**, 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 : Automatisation d'activités (validation en cours).
- ⇒ Intervenant : **Patrice ROUDET**, Chargé développement COMAU France.

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.

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

⇒ **Intervenant :** *Eric JUTTIN*, Représentant des distributeurs alimentaires au CNRC.

⇒ **Intervenant :** Acheteur UniHA segment restauration.

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 « QuiDitMiam ! ».

⇒ **Intervenant :** *Jean François DELGADO*, Directeur Général QuiDitMiam !

16 H 55 : Dons alimentaires, l'exemple d'une solution digitale « Click & Don ».

⇒ **Intervenant :** *Bruno HOUPPERMANS*, Fondateur Click & Don.

17 H 20 : Clôture de la journée.

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



Mercredi 8 septembre 2021

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

Modérateur :

Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 00 : Présentation du MEDES, quelles sont ses missions ?

⇒ Intervenant : *Audrey BERTIER*, Directrice Exécutive du MEDES

⇒ Intervenant : *Pascale VASSEUR*, Diététicienne au MEDES

9 H 45 : L'alimentation & le spatial.

⇒ Intervenant : *Alain MAILLET*, Responsable du pôle physiologie du Cadmos au CNES

10 H 30 : Echanges professionnels.

10 H 45 : Le mangeur hospitalisé.

⇒ Intervenant : *Jean Pierre POULAIN*, Professeur des universités, Sociologue, Anthropologue, ISTHIA.

11 H 30 : Présentation du laboratoire CERTOP.

⇒ Intervenant : *Cyrille LAPORTE*, Maître de Conférence, Laboratoire 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.

- ⇒ **Intervenant :** *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.

- ⇒ Suivant les sujets souhaités par les participants UDIHR.

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 :

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



www.udih.fr