

Mieux manager pour mieux manger durablement

Du 03 au 05 juin

Ville de DIJON



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration

Mieux manager pour mieux manger durablement

Informations pratiques

Du 03 au 05 juin 2026

**Et si le secret d'une alimentation durable résidait
dans votre direction ?**

Convaincue que l'assiette du patient est le reflet de l'organisation qui l'a créée, l'UDIHR place l'humain au sommet de ses priorités. Parce qu'une équipe épanouie et bien guidée est la seule capable de relever le défi du "bien manger" collectif. Passons de la gestion technique au leadership inspirant pour faire de la restauration hospitalière un modèle de désirabilité.

Mieux manager, pour que durable devienne désirable

Rejoignez-nous pour 3 jours d'échanges et de découvertes
au cœur de la restauration de demain !

Sous l'impulsion de José FATIEN , Responsable de la
Restauration du CHU de Dijon, l'UDIHR vous donne rendez-
vous en terre bourguignonne pour une immersion totale.

Venez partager vos expériences, bousculer vos pratiques et
découvrir comment un management renouvelé peut
transformer durablement nos services.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



Mieux manager pour mieux manger durablement



8h30 : L'excellence opérationnelle au 9Bis



Un après-midi pour bâtir les fondations de notre futur :

- **13h30** : Accueil souriant & retrouvailles (n'oubliez pas de régler vos cotisations).
- On commence en douceur : retrouvons-nous autour d'un **café RICHARD** de bienvenue. C'est le moment idéal pour saluer vos collègues avant de lancer les festivités.
- **14h30** : Visions croisées - Discours d'accueil de la Direction du CHU de Dijon , suivi de **M. BRIAND David**, Président de l'UDIHR et de notre hôte, **M. FATIEN José**, Responsable de la restauration.
- **15h00** : La donnée au service du durable - **Conférence SEMELOG** : La logistique, levier du management orchestre les flux pour nourrir durablement.
- **15h45** : L'excellence méthodologique - **Intervention de M.WALCH Jean-Charles**, expert Lean Six Sigma Black Belt. Passer d'une logique linéaire à un management circulaire.
- **16h15** : Zoom sur l'AP-HP - Présentation du plan stratégique de la restauration de l'AP-HP par **M.SAJIE Joe Pascal et la Directrice de la Logistique** .
- **17h15** : 30 Ans d'engagement - **Rétrospective de l'action de l'UDIHR**. Un moment d'émotion pour mesurer le chemin parcouru.
- **17h30** : **AG Flash "Spéciale 30 ans"** : Agissons ensemble pour le futur de notre association.
- **19h30** : **Notre Première Soirée** parce que la convivialité est le premier ingrédient d'un management réussi.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



Centre Hospitalier Universitaire

MERCREDI 03 JUIN



Une journée pour réconcilier performance logistique et humanisation du soin

Matin : Le cœur du métier au **9Bis**

- **08h30** : Réveil convivial, on commence la journée ensemble autour d'un **café RICHARD** d'accueil.

Un moment de partage essentiel pour se mettre en énergie avant une matinée riche en opportunités.

- **09h00** : La logistique au service du proche - **Intervention JABU** : Zoom sur la Logistique de proximité. Comment optimiser nos flux pour mieux servir nos patients et résidents au quotidien ?
- **10h00** : **Le Speed dating des partenaires** - C'est le moment de booster votre réseau ! Rencontrez nos fournisseurs lors d'un format dynamique pour découvrir les innovations qui feront la restauration durable de demain.
- **12h30** : Déjeuner de Travail & Réseautage - Une pause gourmande pour partager librement et débriefer les découvertes du matin.
- **13h40** : Conférence de **M. MARIE Christophe** : Le repas est un soin (approche managériale).



JEUDI 04 JUIN



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration





Mieux manager pour mieux manger durablement

Après-midi : Le Cœur du métier au **9Bis**

- **14h25** : Manager pour performer - Coaching avec **M.SAVIDAN Steve** : Du vestiaire à la cuisine, les clés d'un collectif performant.
- **16h25** : L'alimentation, une santé publique - Intervention de **M.BRIQUET Alain** : L'alimentation outil non médicamenteux de santé publique.
- **17h10** : Célébration de l'excellence - Un moment fort de reconnaissance avec la remise du **Prix API 2026**, présidée par **Mme QUEAU-COMMAULT Aline** et **M.BRIAND David**.
- **17h40** : Horizon **UDIHR** -Assemblée générale - Clôture institutionnelle en visio pour valider nos ambitions communes, à 18h00.

L'événement historique de nos Assises :

- **19h00** : Détente et échanges avec nos partenaires.
- **20h00** : Dîner de Gala - Une table d'exception pour fêter les 30 ans de notre association.

Parce que nourrir, c'est soigner. Parce que manager, c'est inspirer.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration





VENDREDI 05 JUIN

Prendre de la hauteur pour transformer nos pratiques

Éclairer le Futur au **9Bis**

08h30 : Café d'accueil - Dernières retrouvailles matinales autour du **café RICHARD** .

09h00 : Comprendre pour Manager - Décrypter les comportements avec **Mme LEPRINCE Solène** Entre saveurs et savoir-faire : recomposer les assiettes et le travail à l'heure de la durabilité.

09h45 : La Santé par la biodiversité - Conférence exceptionnelle de **Mme ROBIN Marie-Monique**. La biodiversité, pilier de la santé.

11h15 : Parole à l'État - Orientations stratégiques avec **la DGAL** et **la DGOS** (Ministère de la Santé - **Mme L'HOIR Maïwenn**).

12h15 : Rencontres & dédicaces - Un moment privilégié avec **Mme ROBIN Marie-Monique**.

12h20 : Clôture des Assises - Synthèse finale de ces 3 jours ensemble.

12h30 : Déjeuner de départ -Se dire au revoir et fixer les prochains rendez-vous.

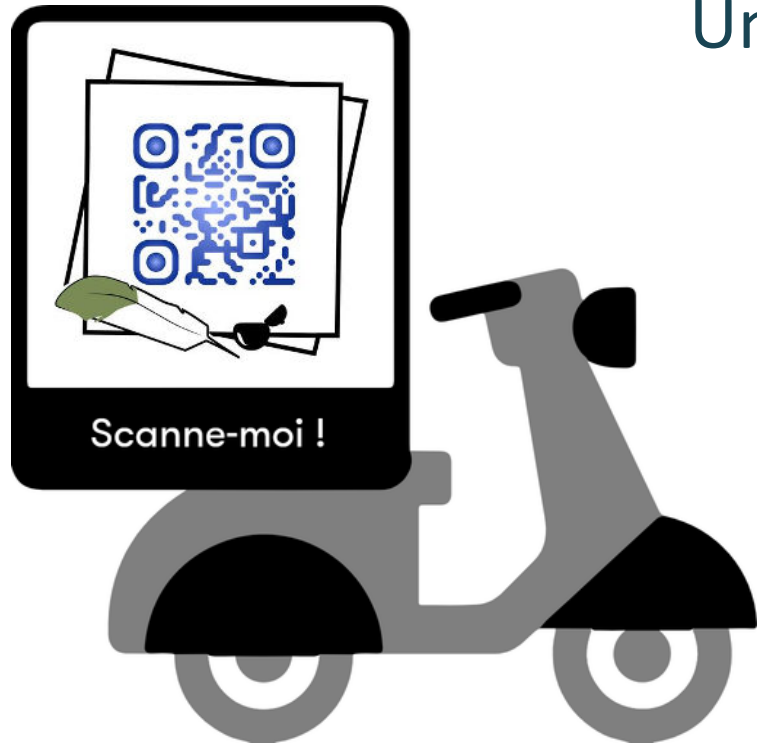
Cultivons l'excellence managériale pour mieux nourrir demain : mieux piloter aujourd'hui pour mieux manger durablement.



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



Un lieu chargé d'histoire pour écrire l'avenir de la restauration hospitalière :
mieux manager pour mieux manger.



Le neuf bis
salles de réunion - restauration

Accès aisé

- ✓ A 10 mn à pied du plein centre-ville,
- ✓ Accès direct depuis la gare Dijon-Ville :
par le bus DIVIA **Ligne N° 3** (L3 direction Epirey Cap Nord) : départ de l'arrêt **SNCF VINCENOT** se trouvant sur l'avenue Albert 1^{er} et descendre à l'arrêt **HIPPOLYTE FONTAINE**.
- ✓ Par voiture depuis :
 - Paris : 3 h 30 via l'autoroute A6
 - Lyon : 2 h 10 via l'autoroute A6 ou A39



LE PARC



Un parc privé, boisé et bien entretenu, de plus de 2 hectares, à quelques minutes du plein centre-ville de Dijon.

Idéal pour différentes activités à l'extérieur, le parc est ouvert uniquement aux usagers des salles.

Maison diocésaine
9 bis, boulevard
Voltaire
21000 Dijon



Mieux manager pour mieux manger durablement.

Holiday Inn Express Dijon ***



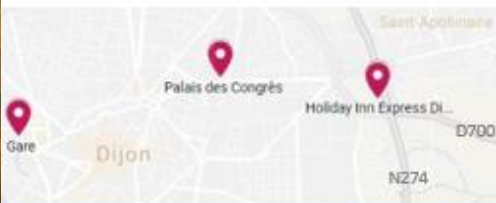
Nuits des 2, 3 et 4 juin 2026
25 chambres par nuit
 Dont 16 chambres twin + 9 chambres doubles

→ 95 € TTC la chambre individuelle (une personne) par nuit
 → Petit-déjeuner buffet inclus

→ 86,36€ HT la chambre individuelle, petit-déjeuner inclus par nuit

→ + 1,70 € de taxe de séjour par personne et par jour
 → + 0,17 € de taxe départementale par personne et par jour

→ Situé à deux pas des principaux axes routiers
 → Situé à 15m de la ligne de TRAM T1 – Arrêt Grésilles



Rue de la Glacière 21850 Saint Apollinaire



Pour prolonger l'expérience réservez votre séjour avec le code :

UDIHR 2026

et bénéficiez de notre tarif préférentiel.

Ibis Budget Saint-Apollinaire **



Nuits des 2, 3 et 4 juin 2026
40 chambres par nuit

→ 82 € TTC la chambre individuelle (une personne) par nuit
 → Petit-déjeuner buffet inclus

→ 74,55€ HT la chambre individuelle, petit-déjeuner inclus par nuit

→ Situé à deux pas des principaux axes routiers
 → Situé à 15m de la ligne de TRAM T1 – Arrêt Grésilles

→ + 1 € de taxe de séjour par personne et par jour
 → + 0,10 € de taxe départementale par personne et par jour



6 rue des Longènes - 21850 Saint Apollinaire
 Tel : 03 80 78 28 70
 h5978@accor.com
 www.ibisbudget.dijon.fr



B&B Dijon Centre **



Nuits des 2, 3 et 4 juin 2026
15 chambres par nuit

→ 85 € TTC la chambre individuelle (une personne) par nuit
 → Petit-déjeuner buffet inclus

→ 77,27€ HT la chambre individuelle, petit-déjeuner inclus par nuit

→ Situé sur l'axe TRAM T1 – Arrêt Darcy ou Godrans
 → Situé à 10 mn du Palais des Congrès en TRAM

→ + 1 € de taxe de séjour par personne et par jour
 → + 0,10 € de taxe départementale par personne et par jour



5, Rue du château – 21000 Dijon
 Tel : 0892.707.506



B&B HOTEL Dijon Valmy Toison d'Or 3 étoiles
 Du 02/06/2026 au 05/06/2026



Le B&B HOTEL Dijon Valmy Toison d'Or est idéalement situé dans le parc Valmy, en face du centre commercial La Toison d'Or, à quelques kilomètres au nord du centre-ville de Dijon. L'hôtel propose 100 chambres climatisées, équipées de matelas B&B by Bultex, Wifi haut débit gratuit, ports USB, et téléviseurs à écran plat. Les chambres familiales peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes et disposent de deux espaces de vie distincts. L'hôtel offre plusieurs solutions de stationnement, dont un parking extérieur public gratuit et un parking privé souterrain payant.

Les clients peuvent profiter d'un buffet petit-déjeuner varié avec des produits de qualité. L'hôtel dispose également d'un bar, d'une bagagerie, et d'un micro-ondes et distributeur de snacks en libre-service. Les animaux de compagnie sont acceptés moyennant un supplément.

Idéal pour les séminaires ou la découverte de la région, l'hôtel est non-fumeur et met à disposition des chambres adaptées pour les personnes à mobilité réduite.

Nous vous confirmons le code UDIHR pour les nuits des 2, 3 et 4 juin 2026. Le tarif est de 90€ BB la taxe de séjour restera en supplément.

Un allotement de 30 chambres sera dédié à cet événement, selon les conditions suivantes :

- À J-50 : possibilité d'annuler sans frais 50 % de l'allotement.
- À J-30 : possibilité d'annuler la totalité des chambres non utilisées.