



• événements

colloque



SYLVAIN ZERCHER

20 ans pour l'Udihr et des assises à Vannes



L'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration, née il y a 20 ans, organise ses prochaines assises à Vannes, dans le Morbihan. Patrick Le Ray, du Silgom⁽¹⁾, accueillera ses collègues adhérents de l'Udihr et les autres participants. Sylvain Zercher, président de l'association, répond à nos questions en amont de ce rendez-vous.

L'Udihr fête son 20^e anniversaire en 2016 : quel bilan faites-vous ?

Sylvain Zercher : 1996-2016, effectivement notre association professionnelle fête ses 20 ans cette année. Pendant toutes ces années, les différents présidents auxquels j'ai succédé, depuis 3 ans maintenant, ont œuvré en premier lieu pour satisfaire les patients et personnels tout en faisant reconnaître le repas comme un soin à part entière. L'Udihr a toujours eu également pour volonté la valorisation de nos équipes, cadres et futurs cadres en s'associant fortement à la formation, en organisant des journées d'études comme

celles d'Hopitech, que nous avons rejoint en 2003, et par des échanges professionnels forts avec nos collègues d'autres associations en restauration collective. Nous avons également mis en place sur l'ensemble du territoire en 2011, la Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en Ehpad et maisons de retraite, dont le CLAN de la Sarthe était à l'initiative en 2009. En 2011, nous avons également créé notre Bibliothèque virtuelle reprenant un très grand nombre d'ouvrages culinaires du 17^e, 18^e et 19^e siècles, que nous mettons à la disposition de nos adhérents, mais également de membres d'autres associations ou d'écoles après la mise en place d'une convention.

Le bilan de ces 20 années est positif, avec une réelle reconnaissance de nos actions par les autorités de tutelles, nos participations régulières aux différents groupes de travail initiés par le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, le CNA⁽²⁾, l'Anap⁽³⁾, le GEMRCN...

Quels sont les projets de l'association ?

S.Z. : Nous allons poursuivre le développement de notre réseau professionnel qui est l'essence même d'une association comme l'Udihr, lieu d'échanges riches intra et interassociatif. Pour ce faire, nous allons poursuivre notre collaboration avec Restau'Co dans le cadre de l'accord collectif que nous sommes en train d'élaborer. Nous travaillons également avec l'Anap sur la création d'un logiciel d'aide à la décision en matière de restauration collective. Enfin, nous continuerons à répondre favorablement aux différentes sollicitations pour participer aux groupes de travail dans le cadre du GEMRCN, de la gestion des biodéchets, de la réduction du gaspillage... Pour finir, je donne rendez-vous à tous du 4 au 6 octobre prochain à Saint-Étienne pour suivre les Journées Hopitech.

● PROPOS RECUEILLIS PAR KARINE AVERTY

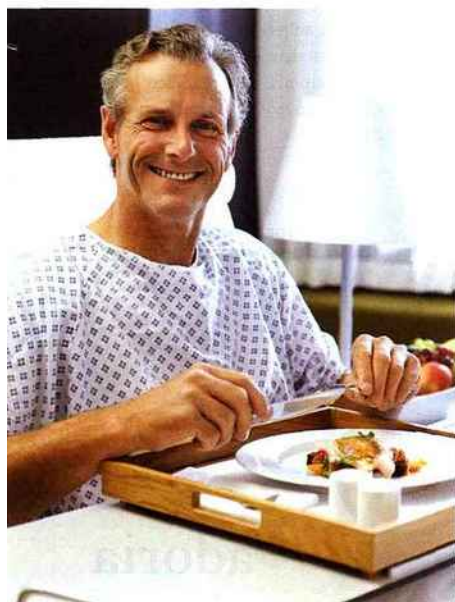
Avez-vous prévu un événement particulier pour cet anniversaire ?

S.Z. : Pour fêter nos 20 ans, outre quelques événements organisés par Patrick Le Ray et que nous tenons secrets, j'ai décidé de profiter de notre soirée de gala du jeudi 17 mars prochain pour réunir les 5 présidents qui m'ont précédé autour des adhérents qui seront présents à Vannes. Ce sera l'occasion pour nous de constater le chemin parcouru par notre association depuis sa création et d'échanger sur les projets à venir.

⁽¹⁾ Le Silgom, dont le siège est basé à Saint-Avé, gère plusieurs unités de production. Il exerce son activité en blanchisserie, restauration collective et traitement des déchets sur le Morbihan au profit des hôpitaux, maisons de retraite et collectivités. Le Silgom (Syndicat interhospitalier de logistique du Golfe du Morbihan) a été transformé en Groupe d'intérêt public (GIP) depuis janvier 2016

⁽²⁾ CNA : Conseil national de l'alimentation

⁽³⁾ Anap : Agence nationale d'appui à la performance





Le programme des assises

Campus universitaire de Tohannic- IFSI Vannes

Jeudi 17 mars 2016

Modérateur : Patrick Le Ray, Silgom

- **9h30** : GIP de Restauration, les mutualisations en place - expériences en Bretagne
- Intervenant : François Amigon, ingénieur restauration GIP de Cornouaille
- **11h** : Les textures modifiées : technologie, outils, laboratoires pour répondre aux attentes de conservation au service d'une gestion optimisée.
- Intervenants : Mickael Crété, responsable restauration GIP Blavet Scorff, Éric Evrard, responsable restauration CHU de Rouen, table ronde avec des chefs de production

(Déjeuner)

Modérateur : Mickael Crété, GIP Blavet Scorff

- **14h** : Achats et circuits courts et retours d'expériences
- Intervenants : Sophie Denis, animatrice restauration collective et filières courtes, GAB 56, table ronde animée par Jacques Mélé, ingénieur restauration CH de Lannion-Guingamp
- **15h45** : Les évolutions pressenties dans les services de restauration dans les années à venir compte tenu des organisations des offres de soins
- Intervenant : Denis Pedron, référent restauration Département de la politique logistique AP-HP, Fabrice Clochard, sociologue Centre culinaire contemporain

Vendredi 18 mars 2016

Modérateur : François Amigon, GIP de Cornouaille-Quimper

- **9h** : Les outils de gestion mis à disposition : tableaux de bord de la MEAH - La base d'Angers - Les outils de l'Anap
- Intervenants : Pierre Peron et Alain Arnaud, Anap
- **10h15** : « Et si on mangeait local - 47 propositions pour changer nos habitudes »
- Intervenante : Brigitte Alain, députée de Dordogne, rapporteur de la commission ayant proposé la loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation
- **11h15** : Présentation d'un système de facturation de prestations automatisées - outils et logiciel Moglis implanté au Silgom / table ronde retour d'expériences
- Intervenants : Annaïg Louboutin, chef de projet Silgom, Christophe Le Chanu, président Epsilon Informatique

(Déjeuner)

- **13h45** : Pierre Yves Le Mer, ingénieur d'affaires Visite de l'Unité de production du Silgom (8 500 repas/jour, certifié ISO 22 000)
- Clôture des Assises
- Intervenant : Pierre Le Bodo, président du CA du GIP Silgom

➡ **Site :** www.udih.fr