

VIE DES ASSOCIATIONS

Le CHR d'Orléans accueille les assises de l'Udihr

Les 22 et 23 mars, l'Udihr (www.udih.fr) organise ses 20^e assises au CHR d'Orléans. L'ouverture sera orchestrée par Sylvain Zercher, président de l'Udihr, et par Olivier Boyer, Gilles Varin et Pierre Lefebvre, respectivement directeur général, directeur des achats et de la logistique, et ingénieur restauration du CHR d'Orléans. Le programme des conférences sera une nouvelle fois riche et varié, ponctué d'échanges entre les professionnels, pour partager ses expériences et répondre aux problématiques du secteur hospitalier. La première matinée débutera avec une intervention de Jocelyne Jouchter (coordinatrice des prestations logistiques, de la qualité hôtelière AP-HP La Pitié-Salpêtrière) sur le thème « Redonner le plaisir de manger et la confiance à la patientèle ». Suivront « Conseil national de l'alimentation : Préconisations sur l'amélioration de l'alimentation en milieu hospitalier », présenté par Jean Termens (rapporteur, membre Udihr et Restau'Co) et Élara

Gendre (chargée de mission CNA), et « Salmonelle, bio, fipronil, additifs, local : Comment s'y retrouver pour un achat public responsable en restauration ? », avec un décryptage de Pierre Madiot (ingénieur restauration CHU Angers), Jérémie Gaudin (ingénieur CHU Angers) et Sophie Caille (acheteur UniHA). L'après-midi, place aux « Évolutions des techniques de culture des légumes », avec Hugues Lebaron (compte clé régional RHD Gelagri), « Un petit marché à l'Hôpital » par Éric Evrard (responsable restauration CHU de Rouen), et enfin la « Place de l'Udihr dans le réseau Restau'Co » avec Éric Lepêcheur (président Restau'Co). Les interventions reprendront le lendemain, avec tout d'abord Ariane Stein (diététicienne), qui parlera du « Manger-mains, le plaisir au bout des doigts ». Élisabeth Vallet (directrice Ethic Océan) prendra le relais sur le sujet : « Restauration collective et approvisionnement



© K. Avery

en produits de la mer ». Une thématique prolongée par Jean-Louis Meuric (administrateur SFP), avec un éclairage sur « Les ressources halieutiques : la base Metrics, le FIP... ». Une visite de l'Unité de production & plateaux logistiques est prévue avant la clôture des assises par Sylvain Zercher. La coordination de ces assises au CHR d'Orléans est assurée par Pierre Lefebvre et Cédric Batiot (également du service restauration), qui accueilleront les membres de l'association et les intervenants extérieurs. Pierre Lefebvre, Marc Soulier (Silgom) et Sylvain Zercher se succéderont comme modérateurs tout au long de ces deux journées. Un rendez-vous attendu par les adhérents du secteur hospitalier, venus de toute la France. K.A.

SODEXO

Denis Machuel prend officiellement ses fonctions de directeur général

À l'issue de l'assemblée générale mixte de Sodexo le 23 janvier dernier à Paris, tenue sous la présidence de Sophie Bellon (présidente du conseil d'administration), Denis Machuel a succédé à Michel Landel à la direction générale du Groupe. Sophie Bellon, qui a remercié Michel Landel pour sa contribution à la croissance de Sodexo, a salué l'arrivée de Denis Machuel en évoquant notamment ses qualités et son expérience face aux divers enjeux du Groupe à l'avenir. L'ensemble des résolutions proposées par le conseil d'administration a également été adopté. Cela concerne notamment la hausse du dividende par action de 14,6 % (soit 2,75 euros) et le renouvellement des mandats de 5 administrateurs, ainsi qu'un conseil d'administration équilibré avec 50 % d'administrateurs indépendants, le même nombre d'hommes et de femmes, et la représentation de 5 nationalités. À noter également en ce début d'année, l'arrivée de Sodexo en tête du classement du « Sustainability Yearbook » de RobecoSAM pour la 11^e fois consécutive. Cette distinction récompense les entreprises veillant à atteindre les objectifs de développement durable fixés par les Nations Unies à l'horizon 2030.



© P. Castano

ANIMATION

Pascal Boulay promeut les produits du Nord dans les lycées de Valenciennes

Le chef du restaurant scolaire du lycée Pierre-Joseph Fontaine à Anzin Pascal Boulay, engagé depuis plusieurs années dans une démarche d'approvisionnement local, organise la Semaine des chefs de cuisine du Valenciennois du 9 au 13 avril. Au lycée Pierre-Joseph Fontaine depuis 1996, Pascal Boulay, qui a longtemps évolué au sein de brigades étoilées à l'image de la Tour d'Argent à Paris, de l'Aigle Noir à Fontainebleau ou encore du Grand Monarque à Chartres, s'implique chaque année davantage pour une alimentation saine et durable à destination des élèves. C'est pourquoi il fera la promotion des produits locaux une semaine durant au sein de plusieurs lycées de Valenciennes (le chef en compte 7 actuellement), proposant un menu réalisé chaque jour avec des produits différents. Un repas gastronomique sera également organisé au lycée Pierre-Joseph Fontaine en clôture de cette semaine exceptionnelle, en collaboration avec le chef étoilé du Musigny à Valenciennes, Emmanuel Hernandez. Les Hauts-de-France, Valenciennes Métropole, La Chambre d'agriculture, le parc régional Scarpe Escaut, le journal *La Voix du Nord*, l'Académie de Lille et la chaîne WEO collaborent à ces événements.



Pour nous faire part de votre actualité envoyez un e-mail à info@restauration-collective.com