

« Nous partons du principe que le repas est un soin »

Juste après leurs Assises Nationales, et un peu avant la 4^e journée Nationale de l'alimentation à l'hôpital, Sylvain Zercher, président de l'Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration (UDIHR) répond à nos questions.

T.I.H. : Pouvez-vous nous présenter l'UDIHR en quelques mots ?

Sylvain Zercher : L'UDIHR est une association créée en 1996 par quelques ingénieurs responsables en restauration dans les hôpitaux, qui souhaitent échanger leurs expériences professionnelles par rapport aux problématiques qu'ils vivaient à l'époque. Ce petit groupe s'est fédéré en association et maintenant nous sommes 160 adhérents sur toute la France et quelques-uns en Belgique et en Suisse. Nous gérons tous des services de restauration de CHU ou de grands CH.

T.I.H. : Quelles missions ou actions exerce l'UDIHR auprès de

ses membres ingénieurs hospitaliers en restauration ?

S. Z. : Nous développons le travail en réseau. Si une problématique particulière se présente dans un établissement, nous la diffusons auprès de nos membres pour que ceux qui l'ont déjà vécue apportent leur expérience et aident à la résoudre. Nous exerçons une veille réglementaire pour nos adhérents. Quand de nouveaux textes de loi ou de nouvelles notifications arrivent, nous leur fournissons. Nous organisons aussi des journées d'échange comme nos assises annuelles et les journées de formation Hopitech en octobre. Nous servons également de relai auprès des instances de tutelles. Nous sommes reconnus par le ministère de l'agriculture,



de l'agroalimentaire et de la forêt avec qui nous coopérons. Nous travaillons également avec l'ANAP (Agence Nationale d'Appui à la Performance) ou la FHF (Fédération Hospitalière de France)... Nous venons de lancer une newsletter, nous éditons quelques publications et apportons aussi notre expertise dans le cadre d'UNIHA, le groupement d'achat des CHU.

T.I.H. : D'une manière générale quelle est votre ligne en termes de management environnemental ?

S. Z. : Nous favorisons les circuits courts et nous travaillons actuellement sur la gestion des biodéchets. Nous avons beaucoup de collègues qui ont monté des expériences sur la réduction du gaspillage alimentaire. C'est vraiment un point fort que nous mettons en exergue. Comme nous sommes toujours sur du prévisionnel, nous avons toujours du surplus, donc nous mettons en place des filières pour éviter de perdre ces denrées. Par exemple, certaines structures, comme à Dijon, au Mans ou à Strasbourg, donnent leurs excédents à des associations caritatives.

T.I.H. : Quel bilan tirez-vous des assises de l'UDIHR qui se déroulaient en mars au CHU de Saint-Etienne ?

S. Z. : Nos Assises ont lieu chaque année au mois de mars, toujours sur une ville tournante pour permettre au maximum

d'adhérents de venir. En mars dernier, nous avons réuni une soixantaine d'adhérents à Saint-Etienne. C'est un lieu d'échange où nous faisons part de nos expériences. Certains adhérents font des présentations sur des thématiques choisies. Cette année, nous avons parlé de robotisation, d'économies d'énergie, de management environnemental... Nous avons eu aussi une présentation sur les budgets, autour d'un travail que nous pourrions mener pour essayer de se comparer. Il existe la base d'Angers, où sont saisies un certain nombre de données financières et nos directions se comparent entre elles. Il y a aussi celle de la MeaH, l'ANAP aujourd'hui, qui travaille davantage sur des coefficients de pondération. Nous sommes en train de monter un groupe de travail au sein de l'UDIHR pour essayer de rapprocher ces deux bases afin d'avoir une méthode commune.

T.I.H. : Pouvez-vous nous dire quelques mots sur la 4^e journée

Nationale de l'alimentation à l'hôpital ? Quel rôle y joue l'UDIHR ?

S. Z. : Nous sommes une des deux associations organisatrices avec l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes). La journée aura lieu le mardi 16 juin. Le but est de proposer un menu unique dans l'ensemble des établissements qui y participent et pour l'ensemble des convives, afin de présenter le savoir-faire et le professionnalisme des équipes de restauration, montrer le lien étroit et le travail d'équipe qui existe entre la restauration et les équipes soignantes. Nous partons du principe que le repas est un soin. Nous avons enrichi la journée avec des concours cette année pour mettre encore plus en valeur nos savoir-faire. Nous avons une centaine d'établissements participants la première année et nous sommes en bonne voie de dépasser les mille cette année.

Un site permet d'obtenir toutes les informations : <http://journee-alimentation-hopital.org> ■

Achats hospitaliers : suivre les pistes d'économie

La journée annuelle des achats hospitaliers, organisée par le groupement de coopération sanitaire HACOM en avril dernier, présentait de façon pratique et théorique différentes pistes innovantes d'économie dans le secteur des achats hospitaliers.

Le Groupement des achats hospitaliers de Haute Normandie, HACOM organisait sa journée annuelle régionale des achats hospitaliers le 9 avril. L'événement a

permis de réunir 220 participants dans le cadre historique de l'Abbaye du Valasse. Les travaux ont débuté avec la présentation de 2 projets ARMEN, mis en œuvre dans

le cadre du programme PHARE (Performance hospitalière pour des achats responsables), et portant sur l'optimisation des achats et les pistes d'économie. Le premier touchant au secteur des produits d'incontinence et le second les investissements hospitaliers. La matinée s'est achevée sur une conférence animée par Michel Nisio, directeur de la société Dalkia, filiale des services énergétiques du groupe EDF, sur le thème de l'efficacité énergétique au cœur des établissements.

Ateliers interactifs

L'après-midi fut très animée autour de 5 ateliers interactifs. Le premier, dirigé par Renaud Pascal, consultant juridique et expert en marché public pour la société AGYSOFT, aborda le nouveau Code de la commande publique et les bouleversements auxquels s'attendre. Julien Garnier, directeur du cabinet Sénés, conduisit le second autour des défis Nutritionnels des Séniors. Pour le troisième atelier qui avait pour thème « Comment associer l'économie de gains tout en ayant une

approche respectueuse et digne des patients ? », c'est Laurent Marquille, directeur commercial de la société Hartman qui tentait d'apporter un éclairage sur les gains logistiques directs et indirects dans le secteur des produits d'incontinence. Le quatrième atelier, animé par Guillaume Garraud de la société Cofely, défendait une autre vision de l'efficacité énergétique dans la durée. Enfin, le cinquième abordait la stratégie véhicules avec la question « Faut-il privilégier l'achat ou la location ? » avec la participation de

Philippe Bourrat, directeur régional Normandie UGAP.

HACOM

Le groupement de coopération sanitaire HACOM, organisateur des journées régionales des achats hospitaliers, est un groupement de commandes qui compte 49 adhérents, dont des établissements publics de santé, des établissements publics sociaux, médico-sociaux et des GIP. Le CHI Caux Vallée de Seine en assure la coordination depuis 2009. ■