

SÉCURITÉ

Spécial salon 2019 **SECURITY SAFETY MEETINGS**

PHARMACIE

Interview avec le Dr Mireille Jouannet, présidente du SYNPREFH

RESTAURATION

Entretien avec Sylvain Zercher, président de l'UDIHR

DENTISTERIE

Spécial salon 2019 **dentiste expo**

Technologies @ Innovations HOSPITALIÈRES

Numéro 34 / TRIMESTRIEL



INTERVIEW

Stéphane Ortu, délégué général de l'ASPEC

DOSSIER



Maîtrise de la contamination, les hôpitaux s'engagent pour l'excellence



Gaspillage alimentaire et qualité des repas lors des assises de l'UDIHR

Sylvain Zercher, président de l'UDIHR, nous présente les prochaines assises de l'association qui auront lieu en mars prochain et au cours desquelles le bureau sera renouvelé.

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

Sylvain Zercher : L'UDIHR est une association qui date de 1996 et regroupe aujourd'hui un peu plus de 160 membres, ingénieurs ou techniciens supérieurs hospitaliers en charge de gros services de restauration et de grosses unités de production dans la restauration hospitalière, pour cette raison surtout des CHU et des CH. Notre but est d'effectuer du retour d'expérience entre nous et de participer aux débats en amont d'une promulgation de loi ou sur des projets particuliers du ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire, notamment sur la restauration hospitalière, le gaspillage alimentaire, les achats publics, etc.

T.I.H. : *Les prochaines assises de l'UDIHR auront lieu les 21 et 22 mars à Lyon, comment vont se dérouler ces deux journées ?*

S.Z. Ce seront deux journées pleines avec soit des intervenants extérieurs à l'UDIHR, soit des membres de l'UDIHR qui viennent témoigner de leurs retours d'expérience. La première journée sera plus axée sur la loi EGALIM, avec tout d'abord sa présentation par une personne de la direction générale de l'alimentation. Ensuite, nous déclinerons son contenu avec des retours d'expérience sur les mesures de gaspillage alimentaire et sur le développement durable mises en place par certains

de nos collègues et nous finirons par une intervention du docteur Isabelle Farbos qui parlera des perturbateurs endocriniens, des additifs alimentaires et des risques liés à ces substances. Elle soulignera ainsi l'importance de ces petites mentions auxquelles il faut prêter attention dans nos fiches techniques lorsque nous effectuons nos appels d'offre, voire des mentions à ajouter pour exclure justement des produits qui en contiendraient trop. Le lendemain sera plus orienté organisationnel et là nous écouterons un premier sujet sur l'automatisation de certaines de nos fonctions, par exemple le conditionnement chaînes plateau ou le matériel que nous avons robotisé dans nos ateliers de production. Nous avons deux collègues qui ont mis en place de la distribution par plots, une en assiettes porcelaines et l'autre en barquettes, et nous comparerons ces deux organisations. Nous finirons par une visite des outils de production des HCL. Nous allons aussi débattre de nos approvisionnements, et comment faire du local, introduire les pourcentages de bio, de local ou de label de qualité que nous impose la loi EGALIM.

T.I.H. : *Le gaspillage alimentaire est devenu une préoccupation importante, qu'en pensez-vous ?*

S.Z. Oui, c'est exact, parce que d'une part, c'est intellectuellement inacceptable de jeter de la nourriture, alors qu'un certain nombre d'individus ne mangent pas à leur faim. C'est



d'autre part un levier économique, car le coût de ce que l'on ne jette pas (donc de ce que l'on n'achète pas) peut être investi dans un achat un peu plus qualitatif. Il s'agit de moins dépenser en termes de quantité et de mieux dépenser en termes de qualité.

T.I.H. : *Quelle est la préoccupation principale de vos adhérents en ce moment ?*

S.Z. Nous parlerons beaucoup du projet de l'alimentation à l'hôpital porté par le député Frédéric Descrozaille, et pour lequel une expérimentation va démarrer en mars. Nous avons sélectionné trois établissements en France qui s'engagent sur un test de deux ans, pendant lesquels on observera si l'augmentation du coût denrée dans le plateau s'accompagne d'une augmentation de la qualité. Depuis des années, on nous retire du budget alimentaire alors que nous ne représentons même pas 1% du budget de fonctionnement d'un hôpital. Nous avons enfin réussi à nous faire entendre et espérons un prix plancher du plateau ■

