

Des échanges constructifs aux Assises de l'UDIHR

Le groupe hospitalier de La Rochelle Ré Aunis, en Charente-Maritime, a accueilli au mois de mars les membres de l'UDIHR pour les Assises annuelles de l'association.



De nombreux débats et échanges ont alimenté les deux journées des Assises de l'UDIHR à La Rochelle. Les 21 et 22 mars, les membres de l'association se sont retrouvés autour de thèmes comme la technologie de conservation « vide et gaz », l'intégration des produits biologiques en restauration collective (avec la Fnab et un retour d'expérience dans la pédiatrie au CHU R.Poincaré, voir rubrique « Développe-

« Notre association est aujourd'hui reconnue et incontournable »

ment durable » p.34-35), concept de laveur-compacteur-broyeur de barquettes à usage unique au CHU de Montpellier, le CS restauration collective pour accueillir un apprenti dans le cadre d'un contrat d'apprentissage (voir aussi p.24-25)...

Participation à des guides

L'UDIHR a également fait le point sur l'avancement des travaux auxquels elle participe, par exemple les guides en voie de finalisation : Guide d'amélioration du service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées, Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en Ehpad, Prévenir, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs (guide de l'Ademe)... Les Assises sont aussi un moment de détente (repas et découverte de l'Aquarium de La Rochelle) et l'événement s'est clôturé par la visite de la laverie d'un self du personnel. Le 21 mars, les adhérents de l'UDIHR ont élu le nouveau Comité directeur de l'association (voir encadré) et leur nouveau président, Sylvain Zercher, ingénieur restauration sur le groupe hospitalier La Rochelle Ré Aunis. Cécile Gobe, Jean Termens et Patrick Dupont (membres sortants à leur demande) ont été chaleureusement remerciés pour le travail accompli durant leur mandat, tandis que Jocelyne Jouchter,

Pierre Madiot et David Briand ont rejoint le nouveau bureau (retrouvez la composition du Comité directeur 2013-2015 sur le site www.udihhr.com). « Après 6 ans en tant que président de l'UDIHR, j'ai souhaité (...) prendre du recul dans les organisations du Comité directeur », annoncé à cette occasion Didier Girard (CH Le Mans). « Dans le cadre de mes nouvelles missions en tant que vice-président de l'UDIHR et chargé de la communication, j'accompagnerai Sylvain Zercher dans les mois à venir sur les dossiers en cours afin qu'il prenne le relais définitivement de la présidence de notre association, [qui] est aujourd'hui reconnue et incontournable dans le

cadre de projets de la restauration collective en établissement de santé. Je lui souhaite autant de satisfaction professionnelle et associative que celle que j'ai pu avoir dans le cadre des rencontres avec les différentes tutelles, partenaires, etc, ainsi que dans le cadre de nos assises et des journées de formation d'Hopitech ». Outre les Salons de la Santé et de l'Autonomie en mai, la 3^{ème} Journée de l'alimentation à l'hôpital le 20 juin, l'UDIHR sera co-organisatrice des Journées d'études Hopitech (du 2 au 4 octobre 2013 à Nice) et ses prochaines Assises auront lieu les 20 et 21 mars 2014 à Paris.

● KARINE AVERTY

3 questions à... Sylvain Zercher, organisateur des Assises 2013 et nouveau président de l'UDIHR

• En quoi consiste l'organisation des Assises de l'UDIHR ?

Organiser les Assises de l'UDIHR consiste à, tel un chef d'orchestre, mettre en musique une partition basée sur un programme d'interventions, riche et d'actualité, à gérer l'hôtellerie et la restauration de la cinquantaine de participants. Le point essentiel réside dans l'élaboration d'un programme autour de problématiques rencontrées quotidiennement par les ingénieurs en restauration et des enjeux de demain liés à nos activités.

• Quel est l'intérêt des Assises pour les membres de l'association ?

Les Assises ont un intérêt pour chacun d'entre nous, car il s'agit du seul moment d'échanges uniquement dédié à la restauration hospitalière et regroupant le tiers de nos adhérents, soit 50 collègues environ. Le programme, toujours très riche et pour la plupart du temps présenté par nos collègues ingénieurs en restauration, permet de véritables échanges professionnels concrets, intenses, constructifs et « de terrain ».

• Vous êtes le nouveau président de l'UDIHR, comment avez-vous ressenti cette nomination et quel est votre rôle dans les mois à venir ?

Tout d'abord, je tiens à remercier chaleureusement Didier Girard, qui m'a proposé en 2010 d'intégrer le Comité directeur de notre association comme chargé de fonction, dans le cadre de l'organisation des Journées d'études Hopitech et de nos Assises. C'est de nouveau lui qui a évoqué ma candidature à la présidence de l'UDIHR. Bien évidemment, et au regard de l'importance du travail de Didier dans la reconnaissance de notre association vis-à-vis de nos instances dirigeantes, j'ai ressenti une certaine fierté et une reconnaissance du travail accompli dans le cadre de ces missions. Je vais poursuivre ce qui a été mis en œuvre par l'ensemble de mes prédécesseurs, en positionnant l'UDIHR sur les sujets d'aujourd'hui et de demain, tels que la gestion des biodéchets, les modalités d'étiquetage de nos productions, la technicité de l'alimentation hospitalière autogérée... et bien sûr dans les différentes missions pour lesquelles l'UDIHR sera partenaire des autres associations de restauration collective, comme le CCC, l'AFDN, l'ACEHF...



3^{ème} Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maisons de retraite et Ehpad

Le 20 juin, la 3^{ème} Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maisons de retraite et en Ehpad mettra en place des actions de sensibilisation et de valorisation. Labellisé PNA, cet événement se veut fédérateur et transversal, pour faire évoluer l'image de l'alimentation dans les établissements de santé, faire connaître les différents maillons de la chaîne alimentaire dans ce secteur et décloisonner les services, à travers un menu commun et des animations.

C'est le CLAND-Sarthe (Comité de liaison alimentation nutrition départemental de la Sarthe) qui avait lancé en 2009 l'initiative d'une Journée de l'alimentation dans les établissements hospitaliers du département. Ils étaient 27 à participer, et l'opération a vivement intéressé le secteur. Les associations UDIHR, AFDN et ACEHF ont alors repris la démarche pour la partager. Élargie au niveau national, mais aussi aux maisons de retraite et Ehpad, cet événement a été renouvelé en 2009 et en 2011, touchant alors 400 établissements. La 3^{ème} édition de cette Journée nationale de l'alimentation à l'hôpital, en maisons de retraite et en Ehpad continue à prendre de l'ampleur. La JNAH a obtenu le label PNA (Programme national pour l'alimentation) « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! », du ministère de l'Agriculture. Elle est organisée en 2013 par l'AFDN et l'UDIHR, avec de nombreux partenaires (GéCo, CCC, ACEHF, SFNEP, Les Repas Santé, Collectivités Express...).

Associer nutrition et plaisir

L'objectif ? « Changer le regard » des patients, des résidents, de leurs familles (et plus largement du grand public) sur l'alimentation dans les établissements de santé, mais aussi « sensibiliser les professionnels à l'importance de l'alimentation en tant que soin ». Le principe ? Un même « menu qualité », associant nutrition et plaisir, est servi le 20 juin au déjeuner dans tous les établissements participants. Il se décline selon les différents régimes et typologies de convives, laisse une part de créativité aux équipes de restauration et s'accompagne d'animations différentes organisées dans chaque établissement : jeux concours, conférences, ateliers, expositions, petits-déjeuners, visites de cuisine, etc. Le choix des fournisseurs est libre (marchés publics, fournisseurs locaux). La JNAH est aussi « l'occasion de faire

connaître toute la chaîne des professionnels : médecins, diététiciens, cadres, infirmières, aides-soignants, cuisiniers, aides hôtelières, ingénieurs en restauration hospitalière, acheteurs, magasiniers... » Les établissements inscrits peuvent bénéficier d'outils et de supports de communication, comme des affiches, des dépliants, des sets de table, des badges, des tee-shirts, des vidéos... et bien sûr les fiches techniques des recettes, élaborées par des professionnels et validées par

Chaque établissement organise des animations

l'AFDN et l'UDIHR. Le menu (voir encadré) peut-être adapté, avec par exemple un autre poisson pour le Parmentier (plat), des fruits frais en fonction de la région pour le dessert... À noter également, « en participant, chaque établissement s'engage à favoriser le retour de l'enquête de satisfaction ». Manifestation de sensibilisation et de valorisation autour de l'alimentation et de la santé, cette 3^{ème} édition de la JNAH mise sur une participation de l'ensemble des personnels de chaque établissement et souhaite toucher le plus large public possible.

● KARINE AVERTY



Plus d'informations sur <http://journee-alimentation-hospital.org> : partagez vos idées d'animations, suivez la newsletter et la page facebook.

Le menu

- Tartare de tomates au chèvre frais et ciboulette (en verrine ou terrine)
- Parmentier de saumon aux herbes ou d'agneau confit
- Méli-mélo de salades
- Fromage frais, yaourt ou faisselle (nature ou au miel)
- Salade de melon à la menthe
- Café, thé ou infusion

Ce menu commun est déclinable selon les régimes, les textures, les typologies de convives, l'inspiration des chefs...