

Mercredi 11 mai 2022

8 H 30 : Accueil sur le site de l'Hôtel-Dieu.

9 H 00 : Ouverture des assises.

- ⇒ *Mathieu FLEUREAU*, Directeur Equipements Hôtellerie Logistique du CHU de Toulouse.
- ⇒ *Christophe REYNES*, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.
- ⇒ *Jean Remy DUMONT*, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 30 : L'ergonomie en restauration collective, Quelles problématiques ? Levier de la qualité de vie au travail ?

- ⇒ Intervenant : *Khalid EL MADIANI*, Ergonome CHRU de Nancy.
- ⇒ Intervenant : *Steve JAMIS*, Psychologue du travail, Ergonome CHRU de Nancy.

10 H 15 : L'ergonomie en restauration collective, Quelles solutions ?

- ⇒ Intervenant : *Valentin RUEL*, Technico-Commercial, HAPPYMANUT.
- ⇒ Intervenant : *Patrice ROUDET*, Chargé de développement, COMAU France.
- ⇒ Intervenante : *Julie SAVOIU*, Acheteuse filière restauration, UniHA.

11 H 00 : Speed-dating fournisseurs, Echanges professionnels.

12h00 : Projet Repas A L'Hôpital, présentation des expérimentations sur les 6 nouvelles offres alimentaires.

- ⇒ Intervenant : *Didier GIRARD*, Chargé de mission Restau'Co.

12 H 45 : Déjeuner.

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

14 H 00 : Etat des lieux, Lois EGALIM & AGEF, quelles opportunités ?

- ⇒ **Intervenant :** *Eric JUTTIN*, Représentant des distributeurs alimentaires au CNRC (Conseil National de la Restauration Collective).
- ⇒ **Intervenante :** *Laurence PAYRE*, CEO & Fondatrice NoWW.

14 H 45 : Présentation du concept de liaison surgelée en assiette porcelaine.

- ⇒ **Intervenant :** *Christophe SAMSON*, Ingénieur responsable des fonctions logistiques CHU de Limoges.

15 H 30 : Speed-dating fournisseurs, Echanges professionnels.

16 H 30 : Communiquer directement avec ses convives en restauration collective hospitalière, l'application « QuiDitMiam ! ».

- ⇒ **Intervenant :** *Jean François DELGADO*, Directeur Général QuiDitMiam !

17 H 00 : Clôture de la journée.

- ⇒ *Christophe REYNES*, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.

17 H 10 : Assemblée Générale.

- ⇒ *Jean Remy DUMONT*, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon



Jeudi 12 mai 2022

8 H 30 : Accueil sur le site de l'Hôtel-Dieu.

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

9 H 00 : Présentation du MEDES (Institut de Médecine et de Physiologie Spatiales),
quelles sont ses missions ?

⇒ Intervenante : *Audrey BERTHIER*, Directrice Exécutive du MEDES

⇒ Intervenante : *Pascale VASSEUR*, Diététicienne au MEDES

9 H 45 : L'alimentation & le spatial.

⇒ Intervenante : *Alain MAILLET*, Responsable du pôle physiologie du CADMOS
(Centre d'aide au développement des activités en micro pesanteur) et des
opérations spatiales au CNES (Centre National d'Etudes Spatiales)

10 H 30 : Echanges professionnels.

10 H 45 : Le mangeur hospitalisé.

⇒ Intervenante : *Jean Pierre POULAIN*, Professeur des universités en sociologie,
CERTOP (Centre d'Étude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir),
ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation).

11 H 30 : Présentation de l'ISTHIA et des formations supérieures en restauration
collective.

⇒ Intervenante : *Cyrille LAPORTE*, Maître de conférences en sociologie, CERTOP,
Directeur de l'ISTHIA.

12 H 15 : Déjeuner

Modérateur :
Julien FABBRO, CHRU de Nancy

14 H 00 : Présentation du projet de compostage des bio déchets in-situ.

- ⇒ **Intervenante :** *Stéphanie BUREL*, Responsable de la filière Bio nettoyage et gestion des déchets du CHU de Toulouse.
- ⇒ **Intervenant :** *Vincent AYMA*, Responsable de la gestion des déchets hospitaliers du CHU de Toulouse.

14 H 45 : Tables rondes, « A la demande » des participants.

- ⇒ *Démarches RSE* en restauration collective hospitalière.
- ⇒ *Les contenants plastiques*, quelles solutions ?
- ⇒ *Formation/Qualification* des agents de restauration, exemple du SILGOM avec l'AFPA.

16 H 00 : Clôture des assises.

- ⇒ *Mathieu FLEUREAU*, Directeur Equipements Hôtellerie Logistique du CHU de Toulouse.
- ⇒ *Christophe REYNES*, Responsable Restauration du CHU de Toulouse, Coordonnateur des assises 2021.
- ⇒ *Jean Remy DUMONT*, Président de l'UDIHR, Directeur de la Restauration des HC Lyon

Renseignements programme & inscriptions :

- ⇒ Christophe REYNES assises-udihr@chu-toulouse.fr
- ⇒ Julien FABBRO julien.fabbro@chru-nancy.fr

