

PROGRAMME

Journée d'échange

*Le gaspillage alimentaire et la nutrition
dans les établissements de santé:
Des liens pour développer une économie circulaire*

Lundi 3 juin 2019 - 8:30-17:15

Amphithéâtre 1, Centre Hospitalier de Niort, 40 Avenue Charles de Gaulle,
79000 Niort, France



AGENDA:

- 8:30-9:00** **Enregistrement**
- 9:00-9:10** **Ouverture**
- Bruno FAULCONNIER, Directeur, Centre Hospitalier de Niort
- 9:10-9:30** **Introduction MECAHF projet au Centre Hospitalier de Niort**
- Paola HERNANDEZ OLIVAN, Chargée des projets en alimentation durable, Health Care Without Harm (HCWH) Europe
 - Bernard JOURDAIN, Chargé du Développement durable, Centre Hospitalier de Niort
- 9:30-10:30** **La lutte contre le gaspillage alimentaire en France: les bonnes pratiques**
- Présentation du projet NAGA (Nutrition, Achats, Gaspillage Alimentaire)**
- Camille DEVROEDT, Ingénieure environnement et développement durable au Centre Hospitalier Universitaire de Grenoble-Alpes
- Manger mieux - Gaspiller moins: Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier Simone Veil de Blois**
- Julie CAPELLE, Responsable de l'Unité Transversale de Diététique et Nutrition (UTDN), Centre Hospitalier Simone Veil de Blois
- Q&R**
- 10:30-10:45** **Pause-café**
- 10:45-12:30** **Présentation des expériences internationales: comment pouvons-nous collaborer au-delà de nos frontières?**
- Présentation du projet Ouvrez-vous yeux au gaspillage alimentaire aux hôpitaux**
- Elisabet LLORENS OCHOA, Assistante de restauration, Centre Hospitalier Universitaire Germans Trias i Pujol, Espagne
 - Laura RAYA, Responsable des services diététiques, Centre Hospitalier Universitaire Germans Trias i Pujol, Espagne

Lancement d'un plan d'action de réduction de gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier Universitaire Mohammed VI

- **Ahmed IDHAMMAD**, Chargé du Développement durable, Centre Hospitalier Universitaire Mohammed VI, Maroc

Bonnes pratiques et durabilité dans le système de santé de Madrid

- **Raquel BLASCO MORENO**, Chargée des Services Généraux, Centre Hospitalier de Guadarrama, Espagne
- **Paloma RAMIREZ**, Cuisinière, Centre Hospitalier de Guadarrama, Espagne

Eduquer et traiter la malnutrition pour réduire de gaspillage alimentaire

- **Irena HREN**, Assistant de recherche et développement dans l'unité de nutrition clinique, Hôpital Général de Novo Mesto, Slovénie

Q&R

12:30-14:00

Déjeuner au Centre Hospitalier de Niort

14:00-16:00

Présentation de la loi GAROT et extension dans la loi EGALIM

- **Jean-Michel PICARD**, Ministère de l'agriculture
- **Didier GIRARD**, Chargé de mission, RESTAU'CO

Interventions régionales

Agence Régionale de Santé (ARS) Nouvelle-Aquitaine

- **Marion ELISSALDE**, Chargée mission nutrition qui présenterait "Les nouvelles recommandations du PNNS : prise en compte d'enjeux environnementaux dans les politiques nutritionnelles"

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME)

- **Véronique BERNARD**, Responsable d'économie circulaire

Nutrition, restauration et gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier de Niort

- **Nadine LABRUNE**, Responsable du service diététique, Centre Hospitalier de Niort
- **Christelle LE FOULGOC**, Responsable de l'unité de restauration, Centre Hospitalier de Niort

Q&R

16:00-17:00

Présentation de l'outil PARCEL : Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne et Locale

Exemple sur la restauration collective des établissements de santé : quels effets d'une alimentation plus durable?

- **Hugo SEGRE**, analyste au BASIC (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne)

Q&R

17:00-17:15

Clôture

- **Will CLARK**, Directeur, Health Care Without Harm (HCWH) Europe [vidéo]
- **Florian VINCLAIR**, Directeur des Achats, de la Logistique et du Système d'information, Centre Hospitalier de Niort

