

PROGRAMME

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

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

DATE: Lundi 3 juin 2019

AGENDA

8:30-9:00	Enregistrement
9:00-9:15	Ouverture Bruno FAULCONNIER , Directeur, Centre Hospitalier de Niort
9:15-9:35	Introduction MECAHF projet sur le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire 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
9:35-10:30	<u>La lutte contre le gaspillage alimentaire en France: les Bonnes pratiques</u> <ul style="list-style-type: none"> • CHU de GRENOBLE. Camille DEVROEDT, Ingénieure environnement et développement durable Présentation du projet <i>NAGA (Nutrition, Achats, Gaspillage Alimentaire)</i> • CH de BLOIS. Manger mieux - Gaspiller moins : Prévenir et réduire le gaspillage alimentaire au Centre Hospitalier Simone Veil de Blois
10:30-10:45	<ul style="list-style-type: none"> • Pause-café
10:45-12:30	<u>Présentation des expériences : échanges de pratiques?</u> Présentation du projet <i>Ouvrez-vous yeux au gaspillage alimentaire dans les hôpitaux !</i> <ul style="list-style-type: none"> • Yolanda FERNANDEZ SERRANO, Directrice de restauration, et Laura RAYA, Responsable des services diététiques, Centre Hospitalier Universitaire Germans Trias i Pujol, Espagne • Raquel BLASCO MORENO, Chargée des Services Généraux, et Paloma RAMIREZ, cuisinière, Centre Hospitalier de Guadarrama, Espagne • Ahmed IDHAMMAD, Chargé du développement durable au CHU de MARRAKECH, Maroc • Irena HREN, Assistant de recherche et développement dans l'unité de nutrition clinique, Hôpital Général de Novo Mesto, Slovénie
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 <ul style="list-style-type: none"> • Jean-Michel PICARD – Ministère de l'agriculture. • Didier GIRARD, Chargé de mission RESTAU'CO <u>Interventions régionales /</u> <ul style="list-style-type: none"> • Agence Régionale de Santé / Marion ELISSALDE / « Les nouvelles recommandations du PNNS : prise en compte d'enjeux environnementaux dans les politiques nutritionnelles ». • ADEME / REGION Nouvelle Aquitaine <u>Se nourrir, se soigner - Mise en place d'un suivi nutritionnel adapté</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nadine LABRUNE, Responsable du service diététique, Centre Hospitalier de Niort • Christelle LE FOULGOC, Responsable de l'unité de restauration, Centre Hospitalier de Niort
16:00-17:00	<u>Présentation outil PARCEL /</u> <ul style="list-style-type: none"> • BASIC : Hugo SEGRE /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 ?
17:00-17:15	Clôture <ul style="list-style-type: none"> • Will CLARK, Directeur, Health Care Without Harm (HCWH) Europe • M FAULCONNIER ou M VINCLAIR Directeur Adjoint Centre hospitalier de Niort