# SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°35/ FÉVRIER 2020

## EDITO

**Par Michel Le Corff,**
**Directeur**

L'alimentation est notre **domaine d'expertise** mais nous sommes toujours en quête **d'innovations** pour la satisfaction de nos adhérents et de leurs résidents ou patients. Ces innovations sont importantes dans le secteur de la santé. Elles sont le fruit d'une écoute mutuelle, d'échanges et de recherches, notamment en matière de textures modifiées. Aujourd'hui, celles-ci se rapprochent des **techniques de la «cuisine moléculaire»** pour gagner en goût, en couleurs et en appétance. Elles permettent aux personnes qui en bénéficient de manger le même menu que les autres résidents, de partager leurs impressions autour du même repas et des mêmes saveurs. Les aliments ne sont différents que par leur apparence.

Notre expertise est celle qu'a choisi **Mareva** pour qui le confort et l'accompagnement personnalisé des résidents de ses quatre établissements est une priorité. Le directeur, **Michel Pérès**, explique pourquoi le **Silgom** est en ce sens un **partenaire précieux**. En cette période hivernale, le **Silgom** est aussi impliqué dans la fourniture de repas pour les **personnes sans domicile fixe** prises en charge par **l'Amisep**, un autre de nos adhérents.

La démarche **qualité**, que ce soit au sein de la restauration, de la blanchisserie ou du traitement des déchets, s'organise autour d'outils toujours plus performants. Ainsi se met en place un système de pilotage commun pour une meilleure efficacité.

Le **Silgom** s'est adapté aux normes concernant la **protection des données informatiques**. Des améliorations en interne sont aussi d'actualité : le **Trame** permet aux agents de s'exprimer sur leur environnement de travail. Des agents témoignent de l'efficacité du processus appliqué aux transports. Vous découvrirez également dans ce numéro les modifications effectuées sur l'atelier de **tri du linge sale** pour un meilleur confort thermique ainsi qu' un rappel des **règles de circulations aux abords de l'EPSM** suite à l'installation d'un nouveau portail d'accès. Vous trouverez encore quelques nouvelles des travaux d'expertise concernant l'**unité centrale de production**. Et enfin, savez-vous qu'un de nos agents possède un véritable musée privé dédié à la superproduction «**Star Wars**» ? Vous pouvez participer à son développement. **Silgom Infos** vous explique comment.

**Bonne lecture.**


2
- **Résidences Mareva**
  Cadre, animations et alimentation pour le bien-être des résidents
- **Amisep et Silgom**
  Bungalows et repas solidaires

3
- **Textures modifiées**
  Santé et plaisir de manger
- **Accès Silgom/Epsm :**
  Nouveau portail, meilleur flux de circulation
- **Qualité**
  Une barre de pilotage commune
- **Trame Transport :**
  Sur les chapeaux de roues
- **Tri du linge**
  Cloisons pour confort thermique

4
- **Un agent, un hobby**
  Le tout «Star Wars»
- **Unité centrale de production**
  Bilan des travaux d'expertise
- **Evènements**


## Protection des données : ce qui change...

**Le règlement européen concernant le traitement des données informatiques est entré en application le 25 mai 2018. De nombreuses formalités auprès de la Cnil disparaissent mais la responsabilité des organismes est renforcée.**

Alors que la directive de 1995 reposait en grande partie sur la notion de «formalités préalables» (déclaration, autorisations), le règlement européen s'appuie sur une logique de conformité, dont les acteurs sont responsables, sous le contrôle du régulateur. Une protection optimale des données personnelles doit être assurée à chaque instant, notamment dans le domaine de la santé. Toutes les mesures techniques et organisationnelles nécessaires doivent être mises en oeuvre par défaut, dès la conception du produit ou du service. Concrètement, les responsables de traitement doivent veiller à limiter la quantité de données traitée dès le départ (principe de «minimisation»). Les obligations déclaratives sont supprimées dès lors que les traitements ne constituent pas un risque pour la vie privée des personnes. Le régime d'autorisation est maintenu dans certains cas par le droit national (par exemple en matière de santé) ou est remplacé par une nouvelle procédure centrée sur l'étude d'impact sur la vie privée. [Un délégué à la protection des données a été désigné au Silgom]. Il exerce une mission d'information après du responsable de traitement des données et du personnel, mais aussi de conseil et de contrôle en interne. Il coopère aussi avec l'autorité de contrôle. ■ **En savoir + : www.cnil.fr**

## La recette

### Quiche végétarienne

**Différentes quiches gourmandes seront prochainement proposées au self du CHBA Vannes, de Saint-Avé et d'Auray.**

**En avant-première, voici une des recettes proposées par les pâtissiers du Silgom.**

**Pour 8 personnes. Matériel :** Cercle inox (4cm de diamètre x 6 cm de hauteur).

**Ingrédients :** 400 gr de brocolis cuits, 200 gr de carottes en dé cuites , 200 gr de haricots verts cuits , 150 gr d'oignons cuits, 40 cl. de lait, 40 cl de crème, 8 œufs , 1 plaque de feuilletage, 15 gr de sel, 15 gr de poivre.

**Préparation :** La veille, faire revenir les oignons et cuire les légumes. Mouler le feuilletage dans le cercle et faire l'appareil à quiche en mélangeant la crème, le lait et les œufs. Assaisonner. Garnir le fond de feuilletage avec les légumes et les oignons et verser l'appareil à quiche . Faire préchauffer le four à 180° et mettre à cuire 1 h. Servir et déguster. Bon appétit !

Réseau Produit en Bretagne

**Silgom Infos - Ont contribué à ce numéro :** Michel Le Corff, Nolwenn Beauverger, Christophe Josso, Nicolas Thibault, Delphine Jeannin, Pierre-Yves Hays, Isabelle Eisenecker, Jean-Christophe Frinault, Géraldine Gouret.
**Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes :** Béatrice Mingam.

# Résidences Mareva
# «Nous favorisons le bien-être des résidents»

**Les quatre résidences de l'EHPAD Mareva sont un seul et même établissement public autonome. Bientraitance, qualité, écoute et bien-être sont ici des axes prioritaires inscrits au projet d'établissement. Ces 4 structures à taille humaine font aussi la part belle à l'animation et sont concentrées sur le projet de vie des personnes accueillies. Le cap est mis sur l'accompagnement personnalisé des 317 résidents, qui ont une moyenne d'âge de 88 ans. Mareva est aussi l'un des adhérents les plus importants du Silgom qui lui consacre respectivement 8 % et 4 % de son budget en restauration et en blanchisserie. Rencontre avec le directeur, Michel Pérès.**

## Quelle est la particularité de vos résidences ?

Nous avons trois unités à Vannes, une à Meucon. Nous favorisons le bien-être et la qualité d'accueil des résidents. Construite en 1992, la résidence du **Parc du Carmel** abrite 77 chambres et les services administratifs de l'établissement. En 1995, la partie ombragée du parc a vu la naissance des **Oréades** (61 chambres) avec une architecture en huit qui reprend la thématique des places de village. A l'intérieur, des patios fleuris, véritables puits de lumière naturelle, où s'organisent les circulations, quelle que soit la météo, autour de deux grands quartiers, celui de la place de l'horloge et celui de la place de la chapelle. Toutes les chambres donnent en effet sur l'extérieur et une coursive vitrée, reliée à la résidence du **Parc du Carmel**, favorise les déplacements et les échanges. La résidence des **Nymphéas** (88 chambres) a aussi été construite en 1995, agrandie en 2007, et bénéficie d'un petit jardin au bord de l'étang au Duc et d'une belle salle d'animations avec cheminée. **Parc Er Vor**, à Meucon, date de 2004. 42 des 85 chambres sont organisées en petites unités dédiées aux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou apparentée.

## Vous proposez aussi une accueil de jour. A qui est-il destiné ?

Aux personnes à domicile souffrant de troubles cognitifs. Ce service est installé sur le site du **Carmel** mais bénéficie d'une entrée propre pour marquer une différence avec l'accueil au sein de l'institution. C'est un lieu de répit où les aidants peuvent confier leur conjoint ou leur parent à la journée pour des activités favorisant la gymnastique cognitive et le maintien du lien social. C'est pour les aidants l'occasion de se ressourcer et d'avoir des activités propres. L'accueil de jour permet, parfois, de se familiariser avec la résidence avant de s'y installer. En complément, l'établissement est doté d'un Pôle d'activités et de soins adaptés (PASA) au sein de la résidence de Meucon. Ce service à destination des résidents hébergés permanents permet de prendre en charge à la journée des personnes souffrant d'agitation ou de troubles cognitifs gênant leur intégration parmi les autres résidents. En les sortant des services et en leur proposant des activités en lien avec leurs troubles, ce dispositif permet de leur offrir une alternative à la prise en charge médicamenteuse.

## L'animation est un point fort des résidences.

Oui, pour les plus autonomes, on peut y jardiner, chanter, mais aussi danser et faire de la radio en partenariat avec **Radio Bro Gwened** dans l'émission «**Tout faire à tout âge**». Pour les plus dépendants, les activités sont tournées vers les soins de confort et le bien-être avec le toucher-massage, les soins esthétiques, la musicothérapie… Des artistes viennent s'y produire comme **Diskuizh**, groupe de musique bretonne qui a même réalisé un enregistrement live au **Parc du Carmel**. Nous avons aussi une médiation animale financée par les **Blouses roses**. La ferme «**Secrets d'animaux**» intervient chaque mois aux **Oréades**. L'alimentation est un axe fort d'animation qui touche tous les résidents, du plus autonome au plus dépendant. Des ateliers pâtisseries sont organisés régulièrement aux **Mareva**. Sur certaines, les pâtissiers du **Silgom** interviennent et nous aident à confectionner des mille-feuilles, des tartes aux fruits, des Paris-Brest ou des brochettes de fruits frais à déguster avec une fontaine au chocolat. A chaque anniversaire, un gâteau est partagé par l'ensemble des résidents avec une texture adaptée à tous, pas trop sucré et moelleux, pour que ceux qui ont des problèmes de déglutition et de fausse route puissent le manger aussi. L'alimentation est un facteur de rassemblement. Il ne doit pas être un motif d'exclusion. Elle doit aussi être un facteur de plaisir. Dans ce sens, le **Silgom** est un partenaire précieux.

## Comment vous assurez-vous que les repas correspondent aux goûts de chacun ?

A leur arrivée, les résidents sont accueillis par un référent. En général, les soignantes sont référentes de 4 à 6 résidents. Une de leurs missions, c'est de les accompagner sur ce qu'ils aiment ou n'aiment pas manger. Poissons, viandes, légumes, fruits... Lorsque nous effectuons nos commandes de repas sur le logiciel **FusionSat**, nous tenons compte du recueil d'aversions et commandons un autre plat de remplacement. Le **Silgom** propose, en plus du repas du jour, au minimum un choix de cinq entrées, cinq plats et cinq accompagnements, cinq produits laitiers et cinq desserts. Cela nous permet de répondre au plus près des demandes et des goûts de nos résidents. Parfois, c'est un peu compliqué, mais ça fait partie des missions des soignants de les accompagner et d'être alertes sur ce que leur renvoient à la fois les résidents et leurs référents. Les commissions de restauration sont l'occasion d'un échange entre les agents, les animateurs et le **Silgom** pour faire un retour sur l'appréciation du menu par les résidents. La réactivité et les prestations du **Silgom** sont très appréciées des usagers, de la direction et de la présidence du conseil d'administration. Les enquêtes de satisfaction, réalisées régulièrement auprès des résidents et de leur famille dans le cadre de notre démarche qualité, le prouvent, ainsi que les compte-rendu du Conseil de vie sociale. ■

## Amisep. Bungalows et repas solidaires

**Tous les soirs d'hiver à 19 h, entre le 1er novembre et le 30 avril, le veilleur de nuit de l'Amisep accueille 18 sans-abris dans quatre mobil homes installés en face du magasin général du CHBA en guise d'hébergement d'urgence. Ici, ils trouvent un refuge jusqu'au lendemain matin, 8h, sont conseillés, peuvent prendre une douche, mais aussi manger.**

À leur arrivée, ils bénéficient d'un repas, préparé par le **Silgom**. «*Les demandes sont centralisées via la plateforme* ***traiteur@silgom.fr***, explique **Christophe Josso**, adjoint au responsable Restauration. *Les pique-nique sont composés d'une entrée, d'une viande froide, de chips, d'un produit laitier, d'un dessert, d'une bouteille d'eau, de pain et de beurre. Ils sont réalisés en préparation froide à Saint-Avé avant d'être livrés à Vannes*». Le rituel est immuable. Les repas sont acheminés à 16h30 par l'agent de fermeture du **Silgom** de Vannes vers le kiosque du CHBA. Le veilleur de nuit de l'**Amisep** prend possession de la livraison vers 18h45. Pour les 182 nuits que compte la période hivernale 2019-2020, le **Silgom** fournira un total de 3.276 repas aux 18 personnes hébergées ici en urgence. ■

## Nouvelles textures modifiées
## Elles riment avec santé et plaisir de manger

**Du 10 au 13 février 2020, huit cuisiniers du Silgom ont suivi une formation autour des textures modifiées, des bouchées enrichies en protéines et du manger-main. Une aventure culinaire nouvelle, loin des traditionnelles préparations hachées ou mixées, qui emprunte les techniques dites de la «cuisine moléculaire».**

Les personnes qui doivent se nourrir avec des produits dont la texture a été modifiée peuvent perdre rapidement le goût et l'envie de manger, ce qui provoque ou aggrave leur état de dénutrition. La redondance des recettes et l'homogénéisation des goûts associées à ce niveau de destructuration sont également pour elles des facteurs de lassitude. Conséquences de certaines pathologies, le fait même de devoir se servir de couverts peut aussi être un obstacle à la consommation des repas (lire la page consacrée à ce sujet dans le Silgom Infos n° 27 de juin 2017). Grâce à cette formation, les cuisiniers pourront entièrement décliner le menu du jour sous forme de bouchées de texture modifiée. Elles sont colorées, attirent le regard et donnent envie d'en prendre un morceau. Elles sont, aussi, goûteuses pour que la première bouchée en amène à une autre... sans l'éventuel obstacle des couverts. «*La nourriture est un facteur de sociabilisation*, explique **Nolwenn Beauverger**, directrice adjointe du Silgom. *Manger le même menu que les autres convives permet de rompre l'isolement dans lequel est placée la personne dont l'état de santé implique le passage à des repas à texture modifiée (haché ou mixé selon les besoins)*». Les patients pourront bientôt à nouveau gouter au plaisir de manger une salade verte et son fromage, retrouveront le goût des carottes râpées fraîches, des pâtes, ou encore des haricots verts sans que ceux-ci soient associés à une purée de pommes de terre. Le process de fabrication, parfaitement maîtrisé, conjugue sécurité alimentaire, apports nutritionnels, préhension, plaisirs gustatif et visuel. «*La technique sélectionnée par le Silgom est proposée par la société Qualibre. Elle permettra progressivement de décliner tous les menus du jour sous forme de bouchées adaptées au bénéfice des personnes concernées par ce type de texture*». ■

## EPSM-Silgom
# Un nouveau portail

**Le portail de la rue Laviquel a été changé pour permettre une meilleure fluidité de la circulation en direction de l'Établissement public de santé mentale (EPSM) de Saint-Avé et du Silgom.**

Le portail de l'entrée principale du Silgom et secondaire de l'EPSM a été remplacé entre décembre 2019 et janvier 2020. Sa technologie, la translation avec programmation, est adaptée au trafic en hausse et au nombre important de manoeuvres. Le moteur a été choisi pour sa capacité de vitesse rapide (le maximum autorisé sur ce type d'installation). Robuste, il est aussi autoporté, un gros avantage pour la fluidité du trafic pendant les travaux : l'absence de rail au sol a rendu inutile le creusement de tranchées ; la voie et le site sont donc restés accessibles pendant les travaux. Une boucle de détection permet une large plage d'ouverture totale. Il est cependant demandé aux agents de ralentir avant l'arrivée au portail. Une signalisation sera mise en place à cet effet. D'autres signalétiques interviendront pour mieux signaler les boucles de détection au sol, les îlots centraux, les zones de déplacement du portail ou pour signaler la présence du portail en lui-même à l'aide d'un autocollant rétroréfléchissant. ■

### Les règles de circulations à respecter

La **rue Jean Laviquel** (portail proche de l'étang) est l'entrée principale du Silgom pour le personnel et les chauffeurs. L'entrée principale de l'Hôpital EPSM ne doit pas être utilisée. L'enceinte de l'hôpital est placée en «Zone 30»., ce qui implique une vitesse limitée à 30 km/h et la priorité à droite à l'endroit de toutes les intersections où le régime de priorité n'est pas défini, par exemple, par un stop.

---

## Qualité transversale.
# Une barre de pilotage commune

**Comme un bateau, la qualité se manage ; les normes ISO permettent de ne pas naviguer à vue. Elles proposent des méthodes aux organismes qui doivent démontrer leurs aptitudes à fournir les produits et services conformes aux exigences clients, légales et réglementaires, tout en accroissant la satisfaction. Explications de Delphine Jeannin et Marc Le Guerroué, responsables qualité et certification.**

**Pourquoi se conformer aux normes internationales ISO ?** Parce qu'elles représentent un gage de confiance pour les consommateurs. Grâce à elles, les produits et services sont sûrs, fiables et de bonne qualité. L'organisation internationale de normalisation propose désormais un cadre commun pour les normes relatives à tous les systèmes de management. On y retrouve les termes de base de la normalisation (organisme, direction, performance, action corrective...) et d'autres propres à la discipline (politique environnementale/ISO 14001, sécurité alimentaire/ISO 22000, satisfaction client/ISO 9001...).

**Concrètement, comment ça marche ?** L'établissement doit découper ses différentes fonctions en processus (internes et externes) qui prennent en compte des éléments d'entrée pour produire un résultat escompté (éléments de sortie). À partir de là, sept processus communs aux trois secteurs d'activités du Silgom ont été définis avec, pour chacun de ces processus, un pilote désigné. Dans son sens étymologique, le pilote, c'est le marin qui prend les commandes d'un bateau pour le conduire en évitant les bancs de sable et les rochers. Cette figure du marin évoque le rôle du pilote de processus qui, dans les organisations, est confronté au quotidien à des problèmes techniques, humains et organisationnels. C'est le meilleur poste d'observation entre la stratégie et les opérationnels. Il est un traducteur, un décodeur.

**Et quels sont ces sept processus communs ?** Management de la direction (regroupant la qualité, les ressources humaines, la communication et la stratégie), achats, logistique, production, informatique, relations adhérents/clients et facturation. Voilà la ligne qui permettra au navire de tenir les flots, avec la participation de tous les marins à bord. ■

## Trame Transport : Sur les chapeaux de roues

**Après le secteur de l'expédition en restauration, place aux transports. Le Trame continue de tracer la route du mieux vivre et travailler ensemble. Quatre séances sur les cinq prévues ont déjà eu lieu. Témoignages.**

### ▶ «Implication»

**Chrystelle Cabioch**, référente experte, se félicite de la bonne dynamique de groupe. «*Les chauffeurs blanchisserie/déchets et restauration sont très impliqués. Le Trame Transport avance bien. Des actions d'amélioration se dégagent déjà, certaines semblent simples et rapides à mettre en oeuvre*».

### ▶ «Positif !»

**Julien Allio**, référent organisation transport : «*Le Trame transport, c'est vraiment positif. On a une liberté d'expression : en effet, la parole est offerte aux gens du terrain. On se concerte mutuellement sur divers thématiques et on aborde des sujets de fond importants. Ca redonne des perspectives !*»

### ▶ «Problématiques élucidées»

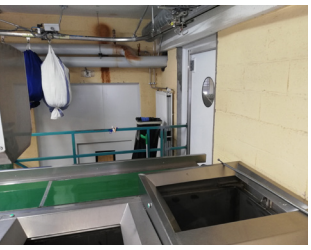
**Eric Naël**, référent transport restauration : «*Ça me permet de mieux connaître les problématiques du service transport et pas seulement du transport restauration*».

### ▶ «Merci à la direction»

**Christophe Le Gal** : «*C'est la première fois que l'on nous permet de nous exprimer sur nos problématiques. Ce sont les personnes concernées [les chauffeurs] qui connaissent le mieux les difficultés du travail et peuvent proposer des solutions. Pouvoir remonter nos difficultés à la direction, c'est très bien. Je la remercie de libérer ainsi des chauffeurs une journée par mois : c'est une vraie chance qui nous est donnée*».

### ▶ «Réservoir d'améliorations»

**Jean-Christophe Frinault**, responsable logistique : «*Très intéressant de connaître les problématiques et de pouvoir analyser ensemble leurs causes dans les moindres détails. Ces précieux temps d'échange sont un réservoir d'améliorations pour le transport. Esquisser les solutions ensemble est une dynamique essentielle dans la vie d'une équipe !*» . ■



## Linge sale. Tri cloisonné !

Pour répondre au besoin de confort thermique exprimé par les agents, le tri du linge sale a été cloisonné en décembre. Les rails gravitaires de sacs et le tapis roulant d'évacuation passent à travers les cloisons. «*Nous irons plus loin dans le projet, notamment pour permettre un confort thermique en été*, précise **Robert Martin**, le responsable secteur lavage. *Nous verrons aussi comment traiter le problème de la poussière*». ■

Un agent, un hobby

## Laurent Rzepecki : «StarWars'tite» aigüe

**1983, Laurent Rzepecki découvre sur grand écran les premières images du «Retour du Jedi». Une révélation. Depuis, c'est un collectionneur invétéré de produits dérivés Star Wars.**

150 personnages sous emballage, un peu plus de 200 en loose («déballés») et au moins 100 vaisseaux et playsets neufs et d'occasion... Loin d'être complète, l'impressionnante collection de **Laurent Rzepecki** occupe une pièce entière de sa maison. Employé de restauration à l'atelier production froide au **Silgom**, il vient de troquer sa casquette de service pour nous servir de guide. «*Il existe près de 2.500 figurines dans la collection Star Wars,* explique-t-il. *Leur prix varie entre 5 et 125.000 euros l'unité*». Il raconte qu'enfant, déjà, il avait glané quelques pièces, précieusement mises de côté. «*Je les ai ressorties sur les conseils de mon épouse il y a une vingtaine d'années*». Il a aujourd'hui 51 ans et sa passion a pris une place particulière au sein de sa petite famille avec laquelle il se lance, tous les dimanches, dans une quête du Saint-Graal. Les pièces manquantes, «*essentiellement des vaisseaux et figurines de la marque Mécano, Hasbro et Kenner*», sont de véritables trésors à ses yeux. Elle se nichent parfois dans un troc et puces ou une brocante ; les salons des collectionneurs sont de véritables cavernes d'Ali-Baba. Si une de ces effigies intergalactiques encombrait un de vos placards, vous feriez certainement un heureux en la confiant à son petit musée privé. **Laurent** profite d'ailleurs de la visite pour lancer un avis de recherche, le phrasé plein de malice. «*Comme dirait Maître Yoda*, sourit-il, *objets Star Wars chez toi tu posséderais, ne pas manquer de m'en parler il faudrait*». ■

## UCP. Bilan des travaux d'expertise

Le **silgom** a pris possession de l'Unité centrale de production (qui regroupe les activités de restauration pour les hôpitaux de Vannes et de Saint-Avé) en octobe 2010. La réception des travaux a eu lieu en avril 2011. Des dommages ont été constatés sur l'ouvrage. Le **Silgom** avait souscrit une assurance pour les dommages et vices cachés liés au bâtiment pour une durée de 10 ans. Elle vient en complément de la décennale, garantie réglementaire à laquelle les sous-traitants doivent se conformer au titre des travaux réalisés. Un expert mandaté est intervenu mais les désordres constatés n'ont, à ce jour, pas été pris en charge par l'assurance. Le 13 décembre 2019, le **Silgom** a rencontré l'architecte expert qu'il a sélectionné pour accompagner et défendre ses intérêts. L'instruction de son pré-rapport, émis mi-janvier 2020, permettra de constituer un dossier suffisamment étayé pour des suites sur le plan judiciaire. Une étape de constat officiel des désordres est désormais nécessaire pour entamer des travaux de sauvegarde ou de modification des structures existantes. ■

## Evènements

❍ **«CDIsation» :** après entretien individuel, la commission de CDIsation a proposé à 15 agents contractuels, recrutés avant le 1er janvier 2019, la signature d'un contrat à durée indéterminée à compter du 1er janvier 2020 : Thierry Poessel, Maeva Cecilery, Laura Chommaud, Séverine Corlay, Lise Lancien, Emmanuelle Roussel, Vincent Maillard, Gaelle Querre, Dylan Nicolo, Fabienne Naël, Véronique Prieur, Isabelle Lapeyre, Camille Riou, Laetitia Vincent, Christophe Rio.

❍ **Concours :** candidats déclarés admis au concours interne sur titres pour le recrutement de 5 ouvriers principaux 2ème classe : **Spécialité blanchisserie** (liste principale) : Samuel Le Devic, Katell Le Moing ; **Spécialité restauration** (liste principale) : Marie-Paule Gatinel, Géraldine Maillot ; **Spécialité transport** : Alain Jozon (liste principale), Vincent Allaire (liste complémentaire).

❍ **Départ à la retraite le 1er décembre 2019 :** Claude Collias et André Guimard.