SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°36/ JUIN 2020

EDITO

Par Michel Le Corff,
Directeur

L'épreuve que nous avons traversée avec la pandémie provoquée par le Covid-19 a été difficile, en particulier dans le secteur de la santé et des services associés. Il convient de rester vigilants et attentifs aux éventuels rebonds ou nouvelle vague, d'être réactifs et de tenir compte de l'expérience accumulée. La bravoure des soignants face aux risques et leur dévouement au profit des malades doivent être salués. Chaque soir à 20 heures, la France entière leur a dit «Merci», via les applaudissements nourris de milliers de personnes depuis leurs fenêtres et balcons. Ici, je voudrais aussi rendre hommage au travail des agents des services supports, moins connus du grand public et dont le rôle fut pourtant, pendant la pandémie, essentiel. Sans eux, pas de repas aux malades, résidents et personnels, pas de nettoyage et de désinfection du linge, pas de traitement des déchets à risques infectieux. Ils ont dû assimiler des règles d'hygiène renforcées, de nouveaux protocoles. Leur engagement qui s'est concrétisé par un faible taux d'absentéisme a permis au Silgom de poursuivre ses missions de service public. Le Silgom et ses agents ont aussi participé au formidable élan de solidarité qui s'est créé autour des soignants, par les dons de tenues professionnelles à des associations, cabinets libéraux, centres de soins, ou la distribution de repas gratuits. Ce rôle de soutien aux services de soins et médico-sociaux, tout au long de l'année, pendant ou en dehors de cet épisode pandémique, nous tient à cœur. Nous sommes investis dans des missions que nous essayons de mener avec le plus de rigueur et d'humanité possible, au plus près des attentes, au plus près des besoins, comme ce repas composé pour une occasion unique : le mariage de deux résidents de la Résidence Maréva. Nos prestations sont reconnues par les enquêtes de satisfactions. Une reconnaissance qui vaut, pour nous, tous les «Mercis» du monde. Au travers d'un focus sur les produits locaux de saison, vous pourrez découvrir, dans ce nouveau numéro de Silgom Infos, leurs bienfaits pour la santé. A lire aussi le portrait d'un nouveau venu dans l'approvisionnement de nos pains, Breizh Bakery Friends, des articles sur le nouveau guide du personnel du Silgom et la passion d'un de nos agents pour la nature et la pêche à la carpe, sans oublier la savoureuse recette du Banana Cake.

Bonne lecture !

2
- **L'initiative**
  Visite de terrain avec les adhérents à Breizh Bakery Friends
- **Satisfaction**
  Très bons taux en restauration

3
- **Covid-19**
  Silgom et Gip de Caudan : Des héros de l'ombre
  Des opérations de solidarité envers le personnel soignant

4
- **C'est bon, c'est de saison**
  C'est responsable !
- **Un agent, un hobby**
  La pêche à la carpe
- **Guide du personnel**
  Du nouveau !
- **Evènements**

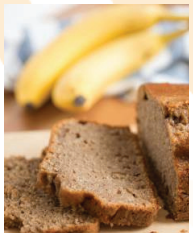
Repas de mariage à la Résidence Maréva

Elle voulait porter le nom de celui avec qui elle partage sa vie depuis plus de 30 ans. Le 4 mars dernier, deux résidents du parc du Carmel, Monique, 89 ans, et Jacques Lebrun, 96 ans, se sont officiellement unis. Le Silgom les a accompagnés dans leur mariage par la confection d'un repas digne de l'événement.

Le couple avait décidé d'entrer au Parc du Carmel, en avril 2019. C'est avec l'aide du neveu de Monique que la résidence adhérente du Silgom a organisé les festivités. L'union des deux amoureux a été officialisée à la mairie de Vannes et célébrée par un repas pour six personnes préparé par le Silgom. «La prestation des personnels du Silgom a été à la hauteur de l'évènement», souligne **Josiane Hervé**, cadre supérieure de santé de la résidence. Mme et M. Lebrun, ainsi que la famille, ont été ravis du repas et de la pièce montée qui était magnifique. Merci à tous ceux qui se sont investis dans la préparation de cet événement. ■

La recette

Banana Cake



Une recette de Chrystelle Cabioch, agent de la blanchisserie de Saint-Avé.

Ingrédients :

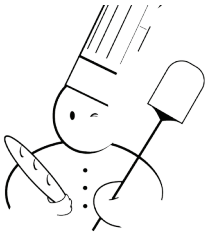
- 3 bananes bien mûres,
- 150 g de chocolat (morceaux ou pépites),
- 120 g de beurre,
- Beurre pour le moule, 120 g de sucre,
- 3 œufs,
- 200 g de farine,
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles et écrasez-les à la fourchette.
2. Cassez les œufs au-dessus d'un saladier et battez-les en omelette avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez la farine mélangée à la levure, le beurre fondu ainsi que les bananes écrasées. Mélangez bien puis incorporez les pépites de chocolat.
3. Versez la pâte dans un moule à cake beurré. Enfournez pour 40 à 45 min. Laissez tiédir, démoulez et servez tiède ou froid. ■

Réseau Produit en Bretagne

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



L'initiative

Visite de terrain avec les adhérents. Coup de cœur pour «Breizh Bakery Friend»

À partir de juin 2020, l'approvisionnement en pain du Silgom et de ses adhérents sera réalisé par une jeune entreprise vannetaise.

L'histoire de ce changement, avec l'objectif principal d'améliorer la qualité des prestations, débute en juillet 2019, quand le **Silgom** apprend qu'une boulangerie, installée dans la zone du Prat à Séné, est en mesure de fabriquer et distribuer des quantités importantes de pain. **Christophe Josso**, adjoint au responsable restauration, prend contact avec l'équipe du tout nouveau fournil. Des échanges suivent, des dégustations de produits aussi. Elles sont programmées sur le site du **Silgom** à Saint- Avé, en présence de **Mickaël Crété**, responsable restauration du **GIP Bretagne Santé Logistique** à Caudan et d'**Éric Doré**, responsable de la cuisine de l'**Hôpital de Quimperlé**, ainsi que d'une partie de l'encadrement de la restauration du **Silgom**. Suit une visite de la boulangerie, à laquelle sont conviés **Armelle Le Guillevic**, cadre de santé responsable de la qualité hôtelière au **Centre hospitalier Bretagne Atlantique (CHBA)** et **Jean-Yves Jannin**, son homologue de l'**Établisement public de santé mentale (EPSM)** de Saint-Avé. Une nouvelle collaboration, axée sur la qualité et la proximité, était née.

Un fournil de boulangerie artisanale

Trois Vannetais, amoureux du pain artisanal, sont à l'origine de ce projet, imaginé quelques années plus tôt par **Charles-Philippe Kalmar**. Cette idée, il l'avait griffonnée sur un bout de papier, avant de la ranger au fonds d'un tiroir, tout en se promettant de la réaliser un jour. Il concrétise ce rêve avec la collaboration de **Sibylle Le Sommer**, puis de **Pierre Guitton**, boulanger depuis 16 ans. Le trio a une ambition secrète : bousculer les acquis ! Ils veulent produire des pains de qualité pour les restaurants, hôtels, collectivités, lycées, chambres d'hôtes, hôpitaux et autres établissements de restauration collective, tout en assurant un service de livraison à ces professionnels de la région vannetaise. Son nom, «**Breizh Bakery Friends**» - Les Amis de la Boulangerie Bretonne , BBF pour les intimes - caractérise l'équipe fondatrice de l'entreprise et l'esprit qu'elle véhicule.

Ce service, inédit dans le Morbihan, a démarré en juillet 2019 dans la zone industrielle du Poulfanc. «*Nous ne sommes pas une franchise, mais bien des créateurs persuadés d'un besoin existant sur la région de Vannes. Les fondations sont solides : une équipe unie, des compétences complémentaires, du matériel de qualité, des farines labellisées, biologiques, locales et des produits locaux. Il nous tient à cœur de développer une collaboration entre entreprenariat et artisanat. C'est pourquoi,* soulignent-ils, *nous sommes ravis de débuter une collaboration sérieuse et de qualité avec le **Silgom***». Le BBF, c'est aussi un lieu atypique et convivial, avec une jolie terrasse, pour l'acueill du public autour de soirées à thème et concerts, une occasion pour déguster ses pains, burgers, tartines et autres délicieuses pizzas. ■

Satisfaction.

De très bons taux en restauration

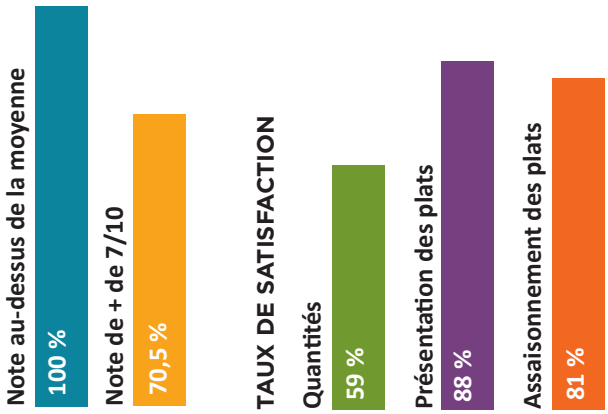
En 2019, 17 services (hors CHBA et EPSM) se sont prêtés au jeu des questions-réponses d'une enquête annuelle de satisfaction. Le taux de participation est en hausse (71 %) et les indices au beau fixe.

Établissement d'hébergement pour personnes âgées, multi-accueil ou micro-crèches, établissements spécialisés, portages à domicile, self et réfectoires… **100 % des 17 établissements sondés donnent aux repas une note au-dessus de la moyenne**, 70,5 % lui donnent même plus de 7/10, ce qui représente un bon indice de satisfaction.

Les desserts sont plébiscités (100 % de satisfaction pour le goût et la qualité, 81 % pour la diversité). **Viennent ensuite les plats en accompagnement** (94 % pour le goût, 94 % pour la qualité, 91 % pour la diversité), **Les entrées** (94 % pour le goût, 93 % pour la qualité, 53 % pour la diversité), **les plats cuisinés** (88 % pour le goût), **le pain** (80 % pour la qualité), et **les viandes, poissons, œufs)** (76 % pour la qualité, 59 % pour la diversité).

59 % se disent satisfaits des **quantités servies** (irrégulières pour 35 %, trop abondantes pour 6 %), **88 %** sont satisfaits de la **présentation des plats** et **81 %** de leur **assaisonnement**. ■

	Goût %	Qualité %	Diversité %
Desserts	100	100	81
Accompagnement	94	94	91
Entrées	94	93	53
Plats cuisinés	88		
Pains		80	
Viandes, poissons, œufs		76	59



Lutte contre le Covid-19.
Le rôle essentiel des activités support des hôpitaux

Préparation des repas du personnel et des patients, livraison, blanchisserie, collecte et traitement des déchets d'activité et de soins à risque infectieux (Dasri)… Le Silgom et le GIP Bretagne santé logistique de Caudan agissent de concert au service de la quasi-totalité des hôpitaux du Morbihan. Avec le Covid-19, leur rôle s'est accentué. Ils ont aussi dû adapter leurs pratiques à des impératifs sanitaires plus draconiens.

Leurs agents sont des héros de l'ombre. Moins visibles que les soignants et les équipes hospitalières, leur rôle et leur implication s'avèrent pourtant cruciaux dans la lutte contre l'épidémie. Chaque jour, leurs 470 salariés - 270 au **Silgom**, 200 au **Gip de Caudan** - produisent 16 500 repas et traitent 26, 6 tonnes de linge dans leurs blanchisseries (*).

Plus de 15 % de tenues professionnelles en plus

Avec le Covid-19, l'activité liée au **traitement du linge** s'est accélérée. Le flux de tenues professionnelles destinées au personnel soignant a, par exemple, fait un bond de plus de 15 %. Mais la mobilisation du personnel a permis aux deux structures support des hôpitaux et autres établissements de soin et d'accueil morbihannais d'assurer leurs services sans discontinuité. Le mode de nettoyage et de désinfection du linge a été modifié sur la base d'un circuit validé par le Centre hospitalier de Bretagne Atlantique (CHBA). Autre service impacté, celui du **traitement des déchets à risques infectieux**, tant en amont - le **Silgom** a conseillé ses adhérents sur les consignes de tri - qu'en aval, au niveau du volume de déchets à traiter.

Le personnel mobilisé

Les agents ont su s'adapter et adopter les mesures et gestes barrières de lutte contre le Covid-19. Les exigences en matière d'hygiène ont, certes, redoublé avec la pandémie mais celles-ci étaient déjà une de leurs priorités au quotidien. Certains agents ont aussi pu bénéficier du dispositif de garde d'enfants dans les établissements scolaires pendant le confinement, d'où un moindre absentéisme au niveau des différents postes de travail. La gestion de la crise épidémique a été assurée grâce à l'organisation de réunions spécifiques.

En restauration, s'adapter à la situation

«*En revanche*, précise **Nolwen Beauverger**, la directrice adjointe, *la production de repas a diminué de 10 % en raison du confinement et de la fermeture de structures comme les crêches, les institut médico-éducatifs ou celles qui reçoivent des publics jeunes ou des enfants*». L'activité des selfs a été réorientée vers les besoins du personnel hospitalier à Vannes. A Saint-Avé, des repas à emporter ont été mis à disposition des personnel de l'**EPSM**. Face à la pénurie de certains produits, les menus ont été ajustés pour simplifier la production et s'adapter au quotidien en fonction des produits livrés. ■

(*) 8 500 repas, 14,5 tonnes de linge et 2 751 tonnes de déchets sont produits ou traités quotidiennement par le Silgom ; À l'actif du Gip de Caudan, 8 000 repas et 12 tonnes de linge chaque jour.

Protection des agents
Masques, vêtements de protection et gel

Les règles d'hygiène étant déjà assimilées au **Silgom** en raison de son activité sensible tout au long de l'année, ses 270 agents ont dû s'adapter aux nouvelles conditions de travail. Le port du masque - une pratique déjà quotidienne au sein du service restauration - s'est généralisé, comme l'utilisation du gel hydroalcoolique et le port de tenues de protection (sur-chemises et sur-pantalons). Le port de gants en restauration et au tri du linge sale était déjà obligatoire.

Des actions de solidarité

Le **Silgom** a participé au dispositif d'organisation des dons alimentaires pour le personnel soignant. Une cellule dédiée a été créée par le **CHBA**, avec recours aux services du **Silgom** pour certains aspects logistiques (le kiosque du hall d'entrée en particulier, cuisine de Saint-Avé utilisée comme plateforme de réception et centre d'allotissement de Vannes comme plateforme de distribution). Ceci a été le cas, par exemple, pour la distribution de 400 baguettes de pain gratuites offertes par la **Boulangerie Ange** ou encore la fabrication de hamburgers à destination du personnel du **CHBA**, grâce aux dons du restaurant **Roadside**. Des denrées alimentaires, surplus de production habituellement donnés aux **Restos du Cœur** (qui n'étaient plus en capacité de collecter les dons), ont été distribuées au personnel du **Silgom** (ananas, sandwichs, salades composées, biscuits, etc.). Les ostréiculteurs de Bretagne ont aussi distribué des bourriches d'huitres dont a bénéficié le personnel du **Silgom**.

Au niveau de la blanchisserie, le **Silgom** a proposé, via la plateforme solidaire «**entreprisesunies.bzh**» [1] (mise en place par la **Région Bretagne**) ou grâce aux différents contacts de ses professionnels [2], des dons de tenues professionnelles à de nombreux organismes (établissements de santé ou médico-sociaux, associations, cabinets d'IDE libéraux, etc.). Un prêt de 100 tenues a aussi été fait auprès du centre ambulatoire de **Kercado**, chargé du dépistage virologique du Sars-Cov2. Des draps usagés ont aussi été donnés à l'**Ehpad d'Arradon** et aux **Résidences Maréva** en vue de la confection de surblouses par un réseau de couturières locales. Au total, ce sont près de 700 articles qui ont été donnés ou prêtés par le **Silgom** au profit de ces structures.

A ce titre, le **Silgom** a reçu des remerciements de la part des organismes concernés. Ces remerciements s'adressent aux agents du **Silgom** qui ont contribué à ce dispositif de solidarité, aussi bien au niveau de la gestion des dons alimentaires que des dons d'articles textiles réalisés par le **Silgom**.

(1) UGECAM BRPL Pôle gériatrique rennais, Association ASFAD Rennes, Maison de santé du Pays Dardoup Châteauneuf du Faou, Association Avenir Santé Villejean-Beauregard Rennes.
(2) Cabinets d'infirmiers libéraux de Lauzach, Theix et La Trinité Surzur, SSIAD Ploërmel, Résidence Kérélys Vannes, CCAS de Pluvigner.

Un choix responsable.
Fruits et légumes de saison

Ils sont bons pour l'homme et la planète. Voici 4 bonnes raisons pour le Silgom de les adopter dans ses menus de tous les jours.

Cueillis à maturité, ils ont plus de goût. Les produits importés finissent de mûrir sous lumière artificielle, en frigo, et éveillent beaucoup moins nos papilles. **Ils subissent moins ou pas de traitement (bio), ils sont donc plus sains.** Hors saison, un fruit ou un légume viendra d'une récolte sous serre ou d'un pays où des pesticides sont utilisés, les normes variant d'un pays à l'autre. **Leur prix est plus bas.** Cultivés près du lieu de consommation, ils demandent moins de transport et ne supportent pas de taxe d'importation, ce qui joue sur leur prix de vente. **Ils répondent à nos besoins nutritionnels du moment.** La nature gère nos besoins en fonction du climat. En hiver, notre corps réclame plus de nutriments à cause du froid et du manque de soleil. C'est justement la saison des légumes riches en minéraux et des agrumes bourrés de vitamine C. En été, notre organisme a besoin d'eau ; les fruits et légumes en sont gorgés : tomates, courgettes, melons, salades, fruits rouges...

Le savez-vous ?

■ **De couleur orange comme la carotte et les curcubitacées ou vert foncé comme le chou, les légumes d'automne sont pleins de béta-carotènes que notre organisme transforme en vitamine A, pour bien attaquer l'hiver. En été, on les trouve dans le melon, l'abricot, le poivron, la betterave, la courgette, le chou blanc, l'épinard, le persil ou le cresson...** La **vitamine A** joue un rôle important dans la vision, participe à la croissance des os, à la reproduction et à la régulation du système immunitaire. Elle contribue à la santé de la peau et des muqueuses (yeux, voies respiratoires et urinaires, intestins), qui constituent notre première ligne de défense contre les bactéries et virus. Elle favorise l'absorption du fer et joue un rôle dans la régulation des réponses inflammatoires. Elle est essentielle à la différenciation et la croissance cellulaire, car elle participe à la transcription de certains gènes et à la synthèse de certaines protéines. On peut compter sur les légumes de saison (en salade, gaspachos, soupe, velouté, gratin, purée, poêlée...) pour faire le plein de carotènes en y ajoutant un peu de matière grasse aux végétaux pour bien absorber leur bêta-carotène (une ou deux **noix** ou quelques gouttes d'**huile d'olive** dans un jus de carotte ou d'abricot par exemple).

■ **Vitamine C et fibres : à ne pas négliger.** Nous puisons au quotidien dans les aliments la **vitamine C** qui participe à des centaines de processus dans notre organisme. Elle aide le corps à fabriquer le collagène, protéine essentielle à la formation du tissu de la peau, des ligaments et des os. Elle contribue au maintien de la fonction immunitaire, active la cicatrisation des plaies, participe à la formation des globules rouges et augmente l'absorption du fer contenu dans les végétaux. Son effet antioxydant protège les cellules contre les dommages infligés par les radicaux libres. En été, on les trouve, par exemple, dans la tomate, le poivron, la courgette, la délicieuse pomme de terre nouvelle, l'abricot, et le haricot vert (tous deux aussi riches en fibres comme le melon, la pastèque, l'artichaud et l'aubergine). Les fibres n'ont presque pas de valeur énergétique. Ni absorbées, ni digérées dans l'intestin grêle, elles favorisent le transit intestinal et la régulation du taux de glycémie et de cholestérol. Elles préviennent prise de poids, maladies cardiovasculaires, cancer du côlon et diabète de type II.

Un agent, un hobby

Frédéric Hulin. Son «carpe diem», c'est la pêche à la carpe

Il la pêche le jour, il la pêche la nuit... Le plaisir de cet agent du Silgom employé au traitement des déchets Dasri, c'est la carpe.

Voilà maintenant 20 ans que ce mordu de la nature arpente les rivières et étangs à la recherche de ce poisson d'eau douce dont les mensurations font rêver les pêcheurs. Sa taille moyenne est de 50 à 60 cm pour 8 kg, mais la carpe peut atteindre 44 kg pour des individus d'environ un mètre de long, de très gros spécimens bien représentés dans les eaux françaises. **Frédéric Hulin** se souvient encore de sa plus grosse prise : «*Elle pesait 21 kg*».

Chaque poisson est remis à l'eau

La carpe est aussi réputée pour sa longévité (dont elle est le symbole en Asie). Elle vit en général 15 à 20 ans, mais certains spécimens arboraient un âge de 70, voire 100 ans au moment de leur capture ! Pas question pour **Frédéric** de rompre l'équilibre, même si la carpe peut devenir un mets apprécié une fois préparé, riche en protéines et en acides gras insaturés, bénéfiques pour la santé cardio-vasculaire. «*Tout poisson pêché est remis à l'eau et soigné si besoin*», explique-t-il. Sa technique ? «*Du sucré l'été, du salé l'hiver en guise d'appât, avec du maïs ou des bouillettes dont on peut varier les textures, parfum, arômes et couleurs pour trouver le pêché mignon des carpes que l'on cible*». Ce qui lui plaît dans cette activité ? «*J'aime me retrouver au bord de l'eau, observer ses ondulations avant d'y plonger mes lignes et profiter de la nature, mais aussi partager ma passion avec ma famille*». ■

Gestion du personnel.
Un guide de règles pour tous les agents

Mis à jour le 1er janvier 2020, il intègre l'accord local du 6 janvier 2020 portant sur le guide de gestion des agents contractuels. Ce dernier, validé pour quatre ans, est issu d'une négociation avec les organisations syndicales représentées au Silgom. Une **commission d'évaluation, de promotion et de valorisation des compétences et des parcours professionnels** a été créée. La **rémunération** peut tenir compte des **résultats professionnels et des résultats collectifs**. Le Silgom favorise aussi une **politique de qualification et de valorisation des parcours professionnels**. La **qualification**, **l'expérience** et les **diplômes pour les agents en CDI** sont pris en compte sur la base de modalités définies dans ce guide. Il précise enfin l'évolution de la **durée du travail** et la **durée quotidienne et hebdomadaire de travail effectif des agents en CDD**. ■

Evènements

❍ **Départ à la retraite :**
Viviane Guillo, le 1er mai 2020.