SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°37 / NOVEMBRE 2020

EDITO

Par Michel Le Corff, Directeur

La qualité, à 100 %, dans une démarche de développement durable ! C'est la voie de la mutualisation que les décideurs hospitaliers bretons ont choisi pour atteindre les objectifs fixés par la **loi Egalim** en matière de qualité des produits alimentaires. Un idéal que partagent l'ensemble de leurs usagers. Patients, résidents et familles demandent notamment, dans le domaine de la restauration, **plus de produits bios ou labellisés**. Si cette qualité a un coût, la **réduction des gaspillages alimentaires** constitue un levier pour y faire face, en sensibilisant les professionnels et en intégrant des réseaux d'acteurs sur le territoire, pour une corrélation de l'offre et de la demande. Pouvoir disposer de bons produits de saison en circuit court nécessite en effet que nous soutenions la **pérennité des producteurs locaux** en leur permettant une visibilité sur du long terme. A la Une de ce numéro, nous vous proposons de découvrir comment le **Silgom** porte et met en œuvre, sur la base d'un partenariat régional, une stratégie d'achats alimentaires groupés et responsables pour des produits à haute qualité gustative et environnementale. Une initiative baptisée «**Bagad Santé**». Qualité signifie aussi **sécurité alimentaire**. Le **Silgom**, grâce à ses experts en hôtellerie, diététique et hygiène alimentaire, dispense des formations en ce domaine depuis plusieurs années. Autre initiative, nous testons la mise en œuvre de la **traçabilité des bacs à Dasri**. Avec la démarche «**Trame**» (**Tra**vailler **M**ieux **E**nsemble), nous continuons à engager notre responsabilité sociétale. Des agents plus épanouis dans leur métier, grâce à un dialogue constant et constructif, permet d'accroître le bien-être au travail et, par ricochet, la qualité de nos services. Après avoir entamé un processus pour prévenir les risques psychosociaux et mieux travailler ensemble dans le secteur de l'expédition en restauration (picking), le processus a été étendu au secteur transports. Les échanges ont porté leurs fruits. Plusieurs chauffeurs et cadres témoignent en dernière page. Nous souhaitons la bienvenue à trois nouveaux agents : **Hadrien Blaid**, référent qualité et hygiène en restauration, **Jean-Michel Tougne**, responsable de production à la blanchisserie, et **Romuald Doutey**, responsable logistique. Enfin, je ne peux terminer cet édito sans faire référence à la question d'actualité, qui est celle du **Complément de traitement indiciaire** (CTI). La non-application de la mesure aux agents des groupements d'intérêt public perturbe le fonctionnement de nos services et génère des mouvements sociaux compréhensibles. Dans mes fonctions et en parfait accord avec le directeur du **CHBA**, la direction du **Silgom** s'est engagée afin d'obtenir des autorités que le CTI soit **ouvert à l'ensemble des agents du Silgom et financé**. Ce serait enfin le signe de la reconnaissance de la continuité du travail que vous exercez au quotidien, au soutien du fonctionnement des hôpitaux et structures médico-sociales confrontées à la crise sanitaire du Covid-19. Merci à tous et bonne lecture.

Exposition

Du 10 au 25 octobre 2020, les panneaux du hall d'entrée du self de Vannes ont accueilli cinq peintures réalisées par les patients du service intersecteur d'Addictologie du Pôle Auray-Locminé (Ar Liamm), de l'EPSM. L'action s'inscrivait dans le cadre de la Semaine d'information en santé mentale pour sensibiliser le public, notamment professionnel, autour du vécu discriminatoire des patients face à leur addiction. «*Nous avons utilisé l'arthérapie pour leur permettre d'exprimer, autrement que par des mots, les maux, les sentiments de honte et de culpabilité engendrés par le poids du tabou que représentent les addictions*», explique la responsable de l'équipe. Entre figuration et abstraction, chaque tableau révèle un style singulier et les patients, au fil des séances, ont pu goûter aux bienfaits thérapeutiques de ce moyen d'expression : affirmation de soi, éveil de la créativité, liberté, autonomie, lâcher prise et gestion des émotions. ■

2 – 3

■ **A la Une**
Qualité et développement durable : Ensemble, c'est mieux !
1 **Mutualiser.** Bagad, force d'une union régionale pour une alimentation saine, de qualité et durable
2 **Financer.** Les biodéchets sont réduits, les professionnels sensibilisés
3 **Intégrer un réseau.** Une convention d'engagements relie le CHBA, l'EPSM Morbihan, le Silgom et Golfe Morbihan Vannes Agglomération

4

■ **Formation**
Fonction **hôtelière** et **sécurité alimentaire**

■ **Grands emballages**
On teste leur suivi à la trace

■ **Les nouvelles du bien-manger**
Les bienfaits du **manger-main**

■ **Ils arrivent au Silgom**
Bienvenue à **Hadrien Blaid, Jean-Michel Tougne** et **Romuald Doutey**

■ **Transports**
Ca se «**Trame**» bien

La recette

Hachis parmentier de carottes et de boeuf

Une recette de Hadrien Blaid, référent Qualité et Hygiène en restauration.

Ingrédients :

● 1 kg de pommes de terre ● 500 gr de carottes ● 500 gr de bœuf haché ● 100 gr de gruyère ● 2 oignons ● 50 gr de beurre ● 2 pincées de sel ● 2 pincées de poivre ● 4 à 5 cuillères à soupe de lait ● 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ● 1 plat à gratin

Préparation :

1) Epluchez et découpez carottes et pommes de terre avant de les cuire pendant 30 à 40 min. dans de l'eau bouillante avec un peu de gros sel.

2) Epluchez et découpez les oignons en petits morceaux ; faites-les frire dans une poêle avec l'huile d'olive. Incorporez le sel et le poivre.

3) Une fois les oignons frits, ajoutez la viande hachée et mélanger. Arrêtez la cuisson dès que la viande est cuite et en petit morceaux.

4) Faites la purée de pommes de terre et de carottes, incorporez-y le beurre et le lait pour la rendre plus onctueuse et moins collante.

5) Mettez la viande et les oignons dans le fond du plat, étalez par-dessus la purée, puis ajoutez le gruyère. Faites gratiner au four pendant 20 min à 220 °C. ■

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

A LA UNE

Qualité et développement durable : **Ensemble, c'est mieux**

La prise en compte d'activités supplémentaires liée aux évolutions de la gouvernance sanitaire induisent de **renforcer plus encore les approches de mutualisation des fonctions logistiques** au service des usagers pour qui qualité et développement durable sont devenus une priorité. Les enquêtes de satisfaction révèlent qu'ils souhaitent **manger moins mais mieux, avec le moins d'impact possible sur l'environnement**. L'équation économique reste à résoudre : pour financer le renforcement de la qualité des aliments, le **Silgom** s'est orienté vers la chasse au gaspi alimentaire et au travail en réseau. Mode d'emploi.

1 **Mutualiser.** L'union régionale fait la force pour une alimentation saine, de qualité et durable

Le **Silgom**, en tant que groupement d'intérêt public, participe dans ses domaines d'activité aux stratégies de groupe qui se mettent en place au niveau régional, en étant force de proposition, en apportant son conseil et son expertise, notamment en matière de performance qualitative et économique. Les attentes de nos publics utilisateurs en matière de développement durable (patients, résidents et familles), sont devenues une donnée permanente. Ils souhaitent un investissement plus marqué dans des produits alimentaires (bio, labels, signes de qualité) en corrélation avec la lutte contre le réchauffement climatique, le développement d'alternatives aux énergies classiques, «l'interdiction» des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Un projet porté par le Silgom

Pour répondre à ces objectifs au niveau régional, un nouveau Bagad a été créé en 2019. Rien à voir avec ces orchestres bretons qui essaiment notre territoire. Le Sigle Bagad désigne ici un groupement d'achat créé dans le domaine de la Santé : **B**retagne **A**limentation **G**roupement **A**chats **D**urables. Ce nouvel instrument, **au service des établissements de santé et médico-sociaux de la région**, se met en place sous l'égide du **GCS Achats Santé Bretagne**, qui en a confié le portage au **Silgom**, en partenariat avec le **GIP Bretagne Santé Logistique** de Caudan. Le groupement a démarré son activité au dernier trimestre 2019.

La synergie des acteurs dans le process achat **Bagad Santé** a pour objectif d'aboutir à une organisation lisible et cohérente des achats afin de répondre aux **enjeux d'une politique économiquement responsable**, d'améliorer la qualité du service de soin du patient et de participer au bien-être du résident sans oublier son corollaire, «la réduction du gaspillage alimentaire». Elle est porteuse de sens et de responsabilité sociale pour les personnels produisant ou distribuant les repas. Le premier appel d'offres groupé portant sur le segment d'achat des produits d'épicerie, conserves et boissons sera opérationnel en mars 2021. ■

Le Bagad Santé, lauréat d'un appel à projets régional

Début juillet 2020, le **Silgom** a répondu à un appel à projets partenarial mené conjointement par l'**Ademe**, l'**Agence régionale de santé** et la **Draaf** sur la thématique de l'alimentation saine et durable. L'objectif est de permettre le **renforcement de l'offre en produits alimentaires de qualité** jusqu'à atteindre les seuils fixés par la loi **Egalim** (50 % de produits relevant de labels ou de signes de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique), à un coût compatible avec les capacités économiques des institutions sanitaires et médico-sociales de la **Région Bretagne**. La démarche est originale à plus d'un titre. Travailler avec la filière de production locale en amont des marchés permettra le **développement de la ressource** avec l'assurance qu'elle pourra **répondre à notre demande à un juste coût**. Elle génère une **dynamique régionale et départementale** des établissements hospitaliers de la **Région Bretagne** pour les achats alimentaires groupés.

Fonction hôtelière et sécurité alimentaire. 13 agents du CHBA formés au Silgom

Dans les établissements qui accueillent des personnes fragilisées par leur pathologie ou dépendantes, des populations à risque, il est vital de garantir un haut niveau de sécurité sanitaire et d'actualiser les connaissances des agents hospitaliers pour éviter les écarts de pratique. Au **Centre hospitalier Bretagne Atlantique**, ces formations sont dispensées par le **Silgom** depuis 2012. Elles touchent 40 agents par an sur la base de 6 à 12 agents par session. Chacune représente 28 heures de formation en quatre jours. De la réglementation en vigueur à l'équilibre alimentaire, les professionnels bénéficient de l'expertise technique des intervenants et de leur très bonne connaissance du milieu sanitaire et social : **Christophe Josso** pour l'hôtellerie, **Delphine Jeannin** pour l'hygiène alimentaire et **Sophie Sevette** pour la diététique. Cette année, 13 agents ont bénéficié de 2 jours de formation (au lieu de 4, covid-19 oblige), le 25 septembre et le 9 octobre 2020. Tous se disent satisfaits de cette session qu'ils aient été ou non demandeurs. Ils ont apprécié la visite des locaux de restauration et les apports de connaissances applicables «*tant au niveau professionnel que personnel*». Un participant a indiqué qu'il aurait souhaité davantage de pratique et de visuel, notamment lorsque la formation aborde le thème des plats mixés et hachés. ***Pour en savoir + : cf. Silgom Infos n° 27***

2 **Financer.** Biodéchets réduits

L'augmentation de la part des achats alimentaires répondant aux critères agriculture biologique, labels, développement durable nécessite un financement, qui passe en partie par la réduction du gaspillage et de nouvelles modalités de gestion des commandes de repas, mais aussi par la responsabilisation des établissements. **Une étude sur le gaspillage alimentaire au restaurant du personnel de l'EPSM** a été conduite avec le concours de l'association «**Aux goûts du jour**» (lire Silgom Infos n° 32). Le projet est subventionné par l'**Ademe** [1] et la **Draaf** [2] .

Sensibiliser consommateurs et professionnels

En 2019, «**Aux Goûts du Jour**» a accompagné le **Silgom** pendant un an. Équipes, convives et personnel de restauration ont été mobilisés pour établir un diagnostic sur **les déchets en fin de service** au restaurant du personnel de l'**EPSM Saint-Avé** (avec un tri participatif) et **les pratiques** (avec une analyse des menus et des restes alimentaires). Différentes propositions d'amélioration ont été avancées à l'issue de cet audit. Le **Silgom** a retenu la nécessité de **sensibiliser à la fois les consommateurs** (en mettant en place des meubles de tri participatif) **et ses professionnels** (par de la formation sur la cuisine végétarienne, la gestion et la présentation des buffets en restaurant et l'optimisation des cuissons des viandes). Ces différentes actions ont été réalisées courant 2020. Elles feront l'objet d'une mesure d'impact et d'un bilan. ■

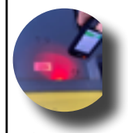
[1] Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie,
[2] Agence régionale de santé et direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

3 **Intégrer un réseau.** Avec l'agglomération

Une convention d'engagements va être signée entre le **CHBA**, **l'EPSM**, le **Silgom** et **GMVA** (Golfe Morbihan Vannes Agglomération). Les établissements signataires s'engagent à contribuer à l'atteinte des objectifs du **Plan Climat Air Energie Territorial** (PCAET), document de programmation approuvé, le 13 février 2020, par le **Conseil Communautaire de Golfe du Morbihan Vannes Agglomération**. Le **CHBA**, l'**ESPM Morbihan**, le **Silgom** et **GMVA** ont défini des objectifs partagés et visent un travail en partenariat sur ces questions. Les parties signataires de la convention s'engagent sur les points généraux suivants :

- Elaborer et mettre en œuvre des actions de réduction des consommations d'énergie, des émissions de gaz à effet de serre et de développement des énergies renouvelables (dans le domaine des transports et des déplacements, dans la gestion du patrimoine bâti et des constructions, dans le process, dans la gestion des déchets), de préservation de la ressource en eau.
- Mobiliser les différentes parties prenantes dans la mise en œuvre de ces actions.
- Initier une politique de communication autour de cette convention soulignant l'importance des enjeux et de la démarche, en interne et à l'externe auprès du public et des différents partenaires.
- Assurer le suivi du plan d'actions au travers d'indicateurs et partager, chaque année, les résultats des actions.

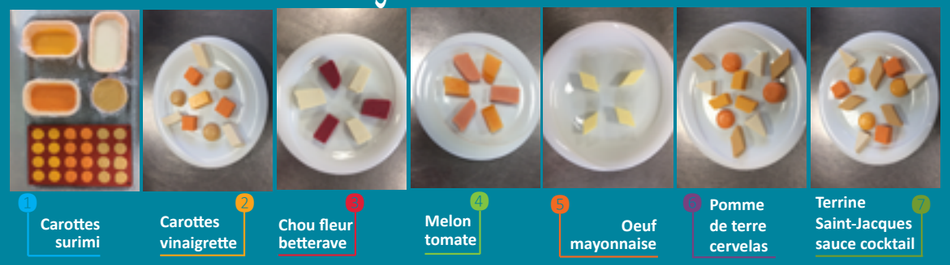
C'est aussi du développement durable. Un test pour tracer les grands emballages



Pour « coller » à la réglementation et faciliter la traçabilité des Dasri, le service de traitement des déchets du Silgom a équipé l'ensemble de ses grands emballages jaunes d'étiquettes code barre.

Le principe est simple : un code barre d'identification personnalisé est collé dans chacun des points de collecte des producteurs-adhérents. Le chauffeur, à l'aide d'une douchette, scanne les bacs vides dès qu'il sont déposés chez le producteur du déchet. Il peut ainsi associer les poubelles au lieu de dépose. Lorsqu'il vient collecter les bacs chargés de Dasri, il les scanne et flashe le code barre du site d'enlèvement. Cette technique permet au **Silgom** de mesurer presque en temps réel les flux de bacs déposés et collectés. Dès que le chauffeur est de retour au **Silgom**, une synchronisation wifi décharge automatiquement les informations des scannettes pour alimenter un logiciel de gestion associé. Un test est en cours à la **clinique Océane**. S'il s'avère concluant, l'utilisation de l'outil sera généralisée. ■

Les nouvelles du bien-manger **Les bienfaits du manger-main**



Qui dit manger main dit aussi manger bien. A l'**Ehpad Sabine de Nanteuil**, une attention particulière est portée à la qualité des repas, confectionnés sur place par un chef cuisinier (lire Silgom Infos n° 28). Ici des menus en texture modifiée sont expérimentés depuis avril 2020. Le repas est préparé le jour même. Une fois mixées, les textures sont adaptées en y incorporant des liants naturels comme l'agar-agar. Après moulage et cuisson, les plats sont présentés sous formes prédécoupées à l'emporte-pièces pour soigner l'aspect visuel, essentiel pour stimuler l'appétit des convives. La technique ne change rien au goût des aliments ni à leur apport nutritionnel. Ils sont bons, frais et évalués... Les fiches techniques sont en effet revues et ajustées en fonction du résultat souhaité, en matière de goût, de texture et de fondant, lors des différents tests de dégustation. Le personnel de la restauration adhère au «finger food» et relève un défi culinaire : aider à lutter contre la dénutrition des résidents ayant des difficultés à manger avec leurs couverts à cause de maladies neuro-dégénératives (Alzheimer, Parkinson) ou d'arthrose, en proposant des plats qui respectent les individus, leur redonnent de l'autonomie et leur procurent du plaisir. Des résidents qui retrouvent de l'appétence devant leur assiette et dont les courbes de poids remontent grâce au plaisir du repas. Au **Pratel Izel d'Auray** qui dispose d'une unité Alzheimer de 14 lits, les textures modifiées ont aussi été plébiscitées par l'équipe paramédicale qui a pu les tester en septembre dernier.

Transport. Ca se trame bien !

Prévenir les risques psychosociaux et mieux travailler ensemble... C'est l'enjeu du Trame. Après le secteur de l'expédition en restauration, cinq séances d'échanges* ont été consacrées au transport. Une dernière table ronde est prévue le 9 juin.

Avec 35 points à l'étude, le chantier est dense. **Jean-Christophe Frinault**, responsable du service technique, salue un «*travail collaboratif*» qui a porté ses fruits. Le **Trame Transport** touche à trois métiers. Son cadre de travail est donc plus complexe que celui du picking mais les participants sont unanimes : la démarche a été bénéfique. De gros progrès relationnels ont été réalisés grâce au dialogue, l'ambiance est meilleure, les chauffeurs ressentent moins de pression. Chacun a pu s'exprimer sur ses difficultés et le sentiment d'injustice entre agents s'est effacé. «*Il y a eu un gros travail de fait, on est sur la bonne voie*», note un chauffeur qui avoue ne plus venir au travail «*à reculons*». Le **Trame** a fait naître une plus plus grande solidarité entre chauffeurs. Ils ont pu tester et apprécier les **Silgobox**. «*Tout le monde va dans le même sens*, appuie un deuxième participant. *On a réussi à mettre en lumière les manquements techniques et humains. Les encadrants ont été présents. Nous avons été écoutés et nous sommes sur le point d'aboutir. Le but du Trame est atteint*». Les points positifs et les mécontentements sont aujourd'hui plus librement évoqués. «*Le management a évolué*, confie encore un chauffeur. *Les discussions sont plus directes*». **Sylvie Ars**, du CHSCT, avait constaté que les conditions de travail avaient un impact sur la santé des agents. Le **Trame** a permis des améliorations. **Eric Naël**, du service expédition, en est à son deuxième **Trame**. «*Sur le premier, le plus gros a été réglé. Pour le transport, pas mal de choses ont été faites assez vite*». Une assemblée générale des chauffeurs est prévue d'ici fin 2020 pour une restitution des travaux. Le **Trame** se poursuivra en 2021. «*La démarche, engagée depuis 5 ans avec l'accompagnement de Damien Mérit, a son utilité*, constate le directeur, **Michel Le Corff**. Il se félicite de la qualité des acteurs internes qui se sont investis. «*Il faut prendre en compte les situations difficiles avant d'en arriver à des problèmes critiques. Le management n'est pas toujours un long fleuve tranquille. Le **Silgom** pourra se prévaloir de cet outil comme d'une force*». ■

*** 21 novembre et 18 décembre 2019, 15 janvier, 13 février et 24 sept. 2020.**

Ils arrivent au Silgom...

Nous souhaitons la bienvenue à Hadrien Blaid, Jean-Michel Tougne et Romuald Doutey qui ont rejont les équipes du Silgom.

Hadrien Blaid, référent Qualité et Hygiène en Restauration

La méthode de gestion de projet et d'amélioration continue (PDCA/Roue de Deming) et les normes ISO n'ont pas de secret pour lui. Dans le bagage de ce vannetais de 23 ans, un DUT Qualité, Logistique Industrielle et Organisation et une licence professionnelle en alternance (coordonnateur qualité, santé-sécurité, environnement). Il a exploré le monde industriel sous toutes ses coutures, en théorie comme en pratique, et appris à avoir une vision globale des organisations pour en tirer des points d'amélioration. Il se sert des normes comme des guides. Sa formation fait de lui «*un technicien polyvalent pouvant être rattaché à de multiples projets*». C'est ce qui a séduit le **Silgom** qui l'a recruté au service Restauration mi-août. Le secteur médico-social ne lui est pas étranger. En 2018, il a réalisé un stage puis obtenu un emploi saisonnier de moniteur d'atelier à l'**Esat Alter Ego** d'Hennebont, une structure accueillant des personnes handicapées. Sa licence en alternance l'a fait plonger dans le monde de l'aéronautique (Socomore Vannes). Il a enfin aidé le laboratoire Cosmétique de Lécousse (Groupe Nuxe) à passer sa certification Cosmos Organic pour des produits cosmétiques bio. ■

Jean-Michel Tougne, responsable de production à la blanchisserie

Son bac «Sciences et Technologies du Management et de la Gestion» lui a permis de travailler plus de 24 ans en tant que directeur opérationnel et commercial pour le premier opérateur français de diffusion d'imprimés publicitaires, de courrier B to C et de livraison de colis pour petits et moyens e-commerçants (**Adrexo Vannes**). Après un plan social qui le prive de son emploi en 2015, **Jean-Michel Tougne** ne baisse pas les bras. Il intègre l'école de Commerce IPAC Bachelor Factory à Rennes pour une formation de 12 mois qui lui permet d'obtenir, en octobre 2016, un bachelor de Logistique en transport et une licence professionnelle de Responsable de la Chaîne logistique. En janvier 2017, il prend les fonctions de directeur de blanchisserie au sein de l'unité de production «**Bulle de Linge**» au Grand-Fougeray (35). La société est experte dans l'entretien du linge et des vêtements personnels des résidents en maisons de retraites et centres médico-sociaux. Un pas vers la blanchisserie du **Silgom** où il a pris la responsabilité de la production le 1er septembre dernier. ■

Romuald Doutey, responsable de la logistique de transport

Romuald Doutey fait ses premiers pas professionnels au service de plusieurs entreprises de la région parisienne, en qualité d'électricien – sa formation initiale – ou dans l'installation de système d'alarme incendie. C'est à Bobigny, en 1998, qu'il découvre l'univers de l'APHP (**Assistance publique – Hôpitaux de Paris**) en tant que magasiner en restauration à **l'Hôpital Avicenne**. Il poursuit sa carrière à **l'Hôpital Ambroise Paré** (Boulogne-Billancourt) sur un poste similaire de 2003 à 2006, tout en ajoutant une corde à son arc, celle de préparateur des commandes restauration. En 2006, **l'Hôpital Corentin Celton** (Issy-Les-Moulineaux) lui offre la responsabilité de son magasin restauration. Il y exerce deux ans avant de réintégrer à **l'Hôpital Ambroise Paré** dans le cadre des mêmes fonctions. De septembre 2013 à mars 2020, il dirige la logistique restauration du **Groupe des Hôpitaux Universitaires Paris Île-de-France Ouest (HUPIFO)** pour coordonner les approvisionnements des quatre hôpitaux du groupe hospitalier (**Ambroise Paré**, **Raymond Poincarré**, **Sainte-Périne** et **Hôpital maritime de Berck**). Un bond vers le **Silgom** qui lui a confié la responsabilité de sa logistique transport le 1er avril 2020. ■

Evènements

❍ **Naissances :** le 24 septembre, **Leïla** et **Aaron**, enfants de Samuel Pakianathan ; le 5 novembre, **Elio**, fils de Coralie Le Pahun. ❍ **Départs à la retraite :** le 01/07/2020, **Evelyne Guhur** ; le 01/10/2020, Philippe Sévère. ❍ **CDIsations :** après entretien individuel, la commission a proposé à 10 agents contractuels, recrutés avant le 1er octobre 2019, la signature d'un contrat à durée indéterminée à compter du 1er janvier 2021 : Aedan Adélis, Raymond Clémençon, David Desouche, Marine Eveno, Marine Gicquello, Corentin Le Galliot, Sophie Le Roch, Lilian Mendiguren, Christophe Queyraud, Jean-Joseph Robinet. ❍ **Concours :** Admis au concours externe sur titres pour le recrutement d'un technicien hospitalier, domaine «contrôle, gestion, installation et maintenance technique», spécialité «maintenance de matériels et équipements mécaniques» : **Yann Silliau** (liste principale) et **Yohan Touchard** (liste complémentaire). Admis au concours interne sur épreuves pour le recrutement d'un technicien hospitalier, domaine «logistique et activités hôtelières», spécialité «blanchisserie et linge» : **Rosemonde Marry**.