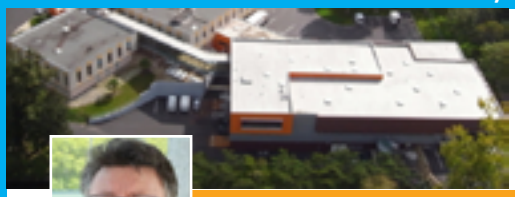
SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°38/ MARS 2021



EDITO

Par Michel Le Corff, Directeur

Deux conventions majeures pour l'avenir du Silgom ont été signées ces dernières semaines. Le 20 janvier 2021, dans le cadre du renforcement de leurs liens stratégiques, le Silgom a signé une convention de coopération avec les établissements membres du Groupement hospitalier Brocéliande Atlantique, qui représentent 75,3 % de ses activités de blanchisserie, restauration et traitement des déchets. C'est une mission générale de portage de ce type d'activités qui est confiée au Silgom. À ce titre, le projet d'amélioration globale de la restauration des établissements de la direction commune se poursuit avec, en 2021, la perspective du transfert des cuisines des établissements de Ploërmel, Josselin et Malestroit au Silgom et la ligne d'horizon d'une cuisine neuve à Ploërmel pour 2023, mais aussi la formation, avec le concours d'un chef étoilé, ou encore le développement des textures modifiées et du manger main.

La seconde convention avec Golfe du Morbihan Vannes Agglomération, signée le 9 décembre 2020, vise une transition énergétique efficace du territoire. Le Silgom, le CHBA et l'EPSM du Morbihan prennent des engagements forts dans la voie du développement durable.

Vous retrouverez aussi notre nouvelle rubrique, «Les nouvelles du bien manger», qui viendront de l'Esat du Pigeon Blanc à Pontivy, le portrait professionnel de Mickael Crété, nouveau responsable du développement et du suivi des prestations aux adhérents en restauration, une discipline, le kendo, que Nolwen Beauverger, directrice-adjointe pratique depuis 1989. Sans oublier la recette, le pâté de chevreuil, que nous livre Emmanuel Le Targat, du service restauration.

Le début d'année a aussi été le moment où le dossier du complément de traitement indiciaire pour les agents des GIP a vu des avancées significatives de la part des pouvoirs publics. C'est l'occasion d'adresser nos plus vifs remerciements à l'encadrement et aux agents du Silgom pour leur investissement. Ils participent et contribuent pleinement aux missions de service public assurées par le Silgom.

Remerciements qui s'adressent aussi à Pierre Le Bodo, qui a présidé le conseil d'administration du Silgom depuis juin 2009. Georges André, administrateur désigné par le CHBA, lui succède depuis le 16 décembre 2020. Tout au long de ces années, Pierre Le Bodo a su entretenir avec l'institution et les agents du Silgom des relations chaleureuses et de proximité, tout en veillant à favoriser les solutions les plus consensuelles possibles. Trugarez vras, Pêr et bonne lecture à tous.

2 ■ **A la Une**
Coopération renforcée entre Silgom et Groupement hospitalier du territoire

3 **Transition énergétique :** Silgom, CHBA et EPSM s'engagent pour le territoire et la Planète

4 ■ **Les nouvelles du bien manger**
Fait maison : le grand retour
L'exemple de l'**Esat du Pigeon blanc** à Pontivy

■ **Il arrive au Silgom**
Bienvenue à **Michel Crété, responsable développement en restauration**

■ **Un agent, un hobby**
La voie du sabre de **Nolwen Beauverger**

■ **Evènements**

La recette

Pâté de chevreuil

Une recette d'Emmanuel Le Targat, employé au secteur magasin du Service Restauration

Ingrédients :

- 1,5 kg de chevreuil
- 1,5 kg de gorge de porc
- 1 cl de cognac
- 1 carotte
- 1 oignon
- Vin rouge
- Laurier, persil
- 1 grande cuillère rase de sel par kg de viande
- 1 petite cuillère rase de poivre par kg de viande
- Crépine

Préparation :

1) Couper le chevreuil en morceaux.
2) Le mettre à mariner 24 h au réfrigérateur dans un plat avec la carotte et l'oignon en cubes, le laurier et le persil, le tout recouvert de vin rouge à hauteur.
3) Passer la viande au hachoir sans la garniture.
4) Bien mélanger la viande avec la gorge moulinée, saler, poivrer et ajouter le cognac.
5) Mettre le mélange dans une barquette en aluminium, recouvrir avec la crépine et disposer 2 feuilles de laurier sur le dessus.
6) Recouvrir les barquettes de papier aluminium et les mettre en cuisson 20 min. au four à 180/200° C, puis 1 h 15 à 160° C.
7) Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur avant de consommer. ■

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

Coopération entre Silgom et GHT

Le renforcement des liens

Qualité, développement durable, recherche d'économies de gestion… Dans le cadre du renforcement de leurs liens stratégiques, le Silgom a signé, le 20 janvier 2021, une convention de coopération avec le Groupement hospitalier Brocéliande Atlantique (GHBA), en sa qualité de représentant de l'ensemble des établissements du Groupement hospitalier de territoire ou GHT*.

LE CHIFFRE 75,3%

Le Silgom gère pour le compte de la plupart des établissements du GHBA les fonctions restauration, traitement du linge et gestion des déchets. Ces établissements représentent 75,3 % de son budget. En signant cette convention, le GHT confie au Silgom une mission générale de portage de ces activités.

Les deux partenaires ont pris des engagements réciproques. Ils visent à répondre aux enjeux économiques et de qualité des prestations, notamment dans le domaine de la restauration (lire p. 3). Le **GHBA** reconnaît le rôle joué par le **Silgom** dans les activités logistiques et souhaite aussi, dans ce domaine, l'associer aux réflexions sur les projets portés à l'échelle des établissements du **GHT**. La stratégie adoptée devra contribuer à atteindre plusieurs objectifs, notamment la mise en œuvre du projet médico-soignant partagé (PMSP) du **GHT**.

Du côté économique

Le **Silgom** veille à fixer des taux d'évolution de ses prestations en prenant en compte l'évolution du coût de ses facteurs de production et en intégrant, lorsque c'est possible, des gains de productivité. Les partenaires prennent aussi des engagements en matière de développement durable. Le **Silgom** contribue en ce sens au partenariat pour le développement d'actions environnementales avec **Golfe du Morbihan Vannes Agglomération (GMVA),** le **CHBA** et **l'EPSM** en signant une convention d'engagements Ressources-Climat-Air-Energie (voir encadré ci-dessous).

Enquêtes de satisfaction et certification

Pour mesurer la qualité des prestations, en blanchisserie comme en restauration, les moyens mis en œuvre pour obtenir un taux de réponse optimal aux enquêtes seront renforcés. Le **Silgom** poursuivra sa politique, entreprise en 2005, visant à certifier ses activités selon des standards internationaux de type ISO. Il valorisera ses activités, actions, programmes via toute démarche de mise en valeur et de reconnaissance, à l'instar de sa participation au **réseau «Produit en Bretagne»**.

** Centres hospitaliers Bretagne Atlantique, de Ploërmel, de Josselin, de Belle Ile en Mer et de Basse Vilaine, EPSM Morbihan, Ehpad de Malestroit.*

La blanchisserie

Le **GHBA** mettra notamment en œuvre des moyens humains et matériels pour assurer la gestion de la rotation des articles textiles fournis par le **Silgom** qui, lui-même, transmettra régulièrement aux établissements du **GHT** les informations de traçabilité. Sur la base de l'audit commun **GIP Bretagne Santé Logistique de Caudan-Silgom** relatif à l'évolution des blanchisseries interhospitalières du département, le **Silgom** menera à son terme la réflexion engagée sur l'avenir de sa blanchisserie. Les établissements du **GHBA** concerteront le **Silgom** sur les évolutions structurelles qu'ils envisagent dans la gestion de leurs besoins, par exemple en matière d'utilisation des produits à usage unique ou en vue de la mise en œuvre d'installations techniques ayant des implications pour le **Silgom** (exemple : distributeurs automatiques de vêtements).

Restauration. **Toque «Top qualité»**

Dans cette convention de coopération, la restauration est un axe majeur.

Le **Silgom** devra améliorer et développer l'offre de restauration du **GHBA**, en portant une attention particulière aux besoins des résidents du secteur médico-social. Le **GHBA** professionnalisera plus encore le service de distribution et d'accompagnement du repas, en proposant des alternatives au repas en chambre et au plateau repas classique. Pour cela, le **Silgom** dispose d'un atout sous la forme d'une prestation déjà dispensée au **GHBA** : sa formation «*Garantir la sécurité alimentaire des aliments et améliorer la fonction hôtelière*». Elle sera renforcée sur les sites du **GHT**, comme la communication interne et externe dédiée à la perception de la qualité de service et l'offre alimentaire en direction des personnels.

Chef étoilé, textures modifiées, manger main, cuisine itinérante.

Différentes actions seront poursuivies ou étendues et bénéficieront d'une communication appuyée dans les médias spécialisés : partenariat avec un chef étoilé pour former les cuisiniers, projet «textures modifiées et manger main» avec une équipe spécialisée et formée, développement d'éléments de cuisine végétarienne et formation au goût en restauration. Une «cuisine itinérante» permettra d'offrir aux résidents des Ehpad du **GHT** des prestations alimentaires incompatibles avec le système de liaison froide.

Plus de bio et de label, moins de gaspillage. La part des achats alimentaires répondant aux critères agriculture biologique, labels et développement durable sera augmentée, financée en partie par la réduction du gaspillage (pour laquelle le **Silgom** apportera son expertise), mais aussi de nouvelles modalités de gestion des commandes de repas et la responsabilisation des équipes de soins des établissements *. L'usage des matières plastique sera réduit via des contenants réutilisables (bacs gastro en résine, assiettes de porcelaine) et la mise en place d'équipements (allotissement par plots, équipements de laverie) pour neutraliser les surcoûts de production des plateaux avec assiette réutilisable.

Une offre diversifiée. Les travaux d'extension-rénovation du restaurant du personnel du **CHBA** s'accompagnent d'un renouvellement de la prestation. Le **Silgom** consolidera l'offre au restaurant du personnel de Vannes et de Ploërmel. La formation des agents de restauration permettra une meilleure présentation et une mise en valeur des buffets et des différentes productions alimentaires. L'offre du restaurant du personnel de **l'EPSM** sera aussi travaillée en prenant en compte l'étude sur le gaspillage alimentaire et le projet de renouvellement des équipements. Enfin, une offre végétarienne couvrira tous les restaurants du personnel, l'internat et le kiosque.

Nouvelle cuisine à Ploërmel. La mutualisation de la production restauration au **Silgom** permettra la création d'une cuisine neuve au nord du territoire de santé, à Ploërmel. Elle sera construite autour d'ateliers spécifiques pour des productions à forte valeur ajoutée, orientée vers les besoins des Ehpad et structures médico-sociales. Le programme d'investissements du **Silgom** sur la période transitoire, entre le transfert des activités prévu en 2021 et la mise en service de cette nouvelle cuisine, assurera le bon fonctionnement des trois cuisines actuelles.

(*) La politique d'achats de produits alimentaires du Silgom s'oriente déjà, avec les achats groupés à l'échelle régionale du Bagad Santé (lire Silgom Infos n° 37), vers ces produits (labels, agriculture biologique ou raisonnée, de proximité). Elle vise à atteindre le seuil fixé par la loi Egalim : 50 % de produits labellisés sous signes officiels de qualité d'ici le 1er janvier 2022, dont 20 % de produits bio en intégrant notamment la diversification des régimes alimentaires et la lutte contre le gaspillage.

Le traitement des déchets

Les parties engageront une réflexion conjointe au niveau du **GHT** sur l'ensemble des filières afin d'optimiser, pour les établissements et le **Silgom**, les moyens mis en œuvre dans cette politique. Le **Silgom** étudiera les options techniques et organisationnelles visant à prendre en charge de manière harmonisée les différentes filières de traitement des déchets hospitaliers, dans une démarche de développement durable. Cette offre de service élargie pourra être adaptée aux configurations locales des établissements du **GHBA**.

Déchets, énergie, eau, mobilités

Avec l'agglo sur la vague de la transition écologique

Réduction des émissions de gaz à effet de serre, adaptation du territoire au changement climatique, sobriété énergétique, qualité de l'air, développement des énergies renouvelables… En 2020, Golfe du Morbihan Vannes Agglomération (GMVA) a validé pour six ans son plan climat-air-énergie territorial (PCAET). Il vise une transition énergétique efficace du territoire à l'horizon 2050. Le Silgom, le CHBA et l'EPSM du Morbihan s'engagent à ses côtés.

Le **Silgom**, le **CHBA** et l'**EPSM** s'inscrivent depuis de nombreuses années dans une démarche de promotion du **développement durable**. En signant une convention, le 9 décembre 2020, avec l'agglomération, ils se sont officiellement engagés, selon leurs ressources et leurs moyens, à réduire l'impact environnemental de leurs activités. De son côté, **Golfe du Morbihan Vannes Agglomération** leur prodiguera des **conseils techniques** pour qu'ils puissent atteindre leurs objectifs (méthodologie, formation de référents, aide à la communication, à la rédaction de cahiers des charges, à la définition de besoins...). Le **Silgom** mettra en oeuvre une politique et une stratégie de développement durable à l'échelle de ses activités, établiera un bilan carbone et participera à une étude d'implantation, en partenariat avec **l'EPSM**, d'une chaudière bois. Pour la desserte des points de livraison de repas des sites **Chubert** et du **Pratel**, il étudiera l'utilisation de véhicules basés sur de la mobilité durable, à l'instar du tracteur électrique utilisé depuis 2013 sur le site de **l'EPSM** à Saint-Avé pour effectuer des tournées de collecte de déchets et de collecte-livraison de linge. Des alternatives à l'utilisation des énergies fossiles pour la motorisation des véhicules seront introduites et l'utilisation des matières plastiques réduite.

Parmi les plus gros employeurs du territoire

«*C'est un moment important*», a souligné **David Robo**, le président de l'agglomération. Le **CHBA**, **l'EPSM** et le **Silgom** sont parmi les plus gros employeurs du territoire. Cette convention représente un enjeu au niveau des mobilités : à Saint-Avé, par exemple, seuls cinq employés sur 1 400 ont souscrit à un abonnement bus Kiceo. **GMVA** travaillera en concertation avec les établissements, sur une offre plus adaptée de transports en commun. «*Il faudra aussi réfléchir à la politique énergétique des bâtiments*», a ajouté l'élu.

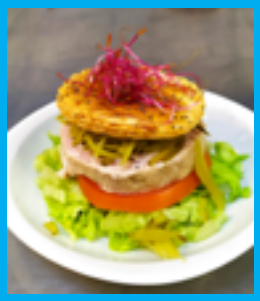
Les hôpitaux sont aussi de grands consommateurs d'eau, une ressource à préserver, et de gros producteurs de déchets. La gestion de la restauration, du linge et des déchets du **CHBA** et de **l'EPSM** est assurée par le **Silgom** qui a déjà adopté la norme ISO 14001 pour son activité de traitement des Dasri. Elle fait partie de la famille ISO 14000 de normes internationales relatives à l'impact environnemental et à la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Elle garantit des process efficaces en matière de consommation d'eau et d'énergie, de gestion des matières dangereuses résiduelles et des produits chimiques. «*Un travail en réseau permettra d'améliorer nos pratiques*», se félicite le directeur, **Michel Le Corff.**

5 engagements

1. Moins de **déchets**, plus de **recyclage**
2. Moins de consommations **d'énergie** et émissions de **gaz à effet de serre**
3. Développer des **énergies renouvelables** dans :
   - le domaine des **transports** et des **déplacements**,
   - la gestion du **patrimoine bâti** et des **constructions**,
   - la mise en œuvre des **process**,
   - la gestion des **déchets**…
4. Préserver la **ressource en eau**
5. Développer des **mobilités alternatives à l'automobile** pour les salariés et les usagers dont les soins le permettent.

Les nouvelles du bien-manger

Esat Le Pigeon blanc
Le retour du fait maison


Breizh Burger

Entrée Fajitas

Pâtés en croûte

Terrine en gelée

Beaux, bons et sans surcoût, les plats «fabrication-maison» sont mis en valeur sur le site A**dapei-Esat Le Pigeon Blanc** à Pontivy. Ces appétissantes créations, qui ravissent les yeux et les papilles, sont signées **Jean-Marc Moinard**, moniteur et responsable de l'atelier Cuisine du **Pigeon Blanc**. **Christophe Levraud**, chargé du suivi des sites extérieurs au service Restauration, précise que «*pour permettre leur réalisation, le **Silgom** a modifé certains de ses approvisionnements*».

Evènements

❍ **Naissances :**

- Le 15 novembre 2020, **Aria**, fille d'**Anaïs Tostivint** (secteur restauration) ;
- Le 14 mars 2021, **Noa**, fils de **Maeva Cécilery** (blanchisserie).

❍ **Départs à la retraite :**

- Au 1er janvier 2021, **Pascal Robert** ;
- Au 1er mars 2021, **Michel Resouf** et **Annick Rocher**.

❍ **Avancement de grade :**

- Nomination d'**Évelyne Le Breton** au grade d'agent de maitrise principal à compter du 1er octobre 2020.

Il est arrivé au Silgom...

Mickael Crété.
Nouveau responsable développement en restauration

Responsable de la cuisine au **Centre hospitalier de Ploërmel** de 2004 à 2011, il assure ensuite le poste de responsable de la restauration au **GHT Rance Emeraude** puis au **GIP Bretagne Santé Logistique** de 2014 à janvier 2021. **Mickaël Crété** a rejoint l'équipe du **Silgom** en qualité de responsable du développement et du suivi des prestations aux adhérents en restauration depuis le 1er février 2021. Il est titulaire de CAP, BEP, BAC professionnel de cuisine, d'un BTS restauration. Grâce à la formation professionnelle hospitalière, il a suivi une formation Master 2 en management et ingénierie de la restauration collective hospitalière. ■

Un agent, un hobby

Nolwen Beauverger. **La voie du sabre**

Le kendo (littéralement «la voie du sabre», aussi appelé escrime japonaise) est un art martial hérité des samouraïs. Sa forme actuelle permet de porter et de recevoir des coups sans risque grâce au port d'une armure. Nolwenn Beauverger, directrice adjointe du Silgom, pratique cette discipline depuis 1989.

Comment passe-t-on de la musique au Conservatoire à un sport de très haut niveau ? Parfois par hasard. C'est en consultant le livret de présentation des associations sportives de la ville de Saint-Brieuc que **Nolwenn Beauverger** a découvert le kendo et troqué sa «*flûte traversière contre un sabre en bambou*», certainement «*influencée par **Star Wars** et **San ko Kaï** (pour ceux qui s'en souviennent !)*», ajoute-t-elle avec un brin de malice.
Elle devient tellement mordue de cet art martial qu'elle intègre l'équipe de France de 1998 à 2008. Sa fierté ? Avoir été sélectionnée trois fois aux championnats du monde. «*Mon équipe a été jusqu'aux quarts de finale à deux reprises ; j'ai été une fois championne d'Europe en équipe, à Nantes en 2002, et plusieurs fois médaillée au niveau européen et français, en équipe et en individuel. J'ai aussi intégré le corps arbitral après avoir passé mon 4ème dan*». Elle aime aussi la transmission. En 1999, elle passe son brevet d'enseignement, le 3ème dan à l'époque, ce qui lui permet d'assister régulièrement les professeurs en titre des dojos qu'elle fréquente. Jusqu'à ce qu'elle arrive à Vannes en étant 5ème Dan. «*J'étais la plus gradée et la plus expérimentée, j'ai donc pris la responsabilité technique de l'enseignement*». ■