SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°39/ JUIN 2021

EDITO

Par Vincent Bonnel, Directeur

Une des pages de l'histoire du **Silgom** se tourne avec le départ de **Michel Le Corff** qui a dirigé l'établissement du 19 septembre 2008 au 30 mai 2021, date à laquelle il a fait valoir ses droits à la retraite. En tant que successeur, je voudrais le remercier chaleureusement pour plus de 12 ans d'action à la tête d'un **Silgom** qu'il a su guider dans son développement. **Michel Le Corff** a commencé à siéger au conseil d'administration du Syndicat interhospitalier le 18 août 2004 avant d'en prendre la direction par intérim, du 19 septembre 2008 au 31 mars 2009. Secrétaire général du Syndicat interhospitalier du 1er septembre 2009 jusqu'à fin 2015, il a continué à diriger l'institution lors de sa transformation en GIP le 1er janvier 2016. Bien entendu, nous conserverons en héritage la richesse de ses apports professionnels, mais pas uniquement... Vous apprécierez le dernier clin d'œil qu'il nous livre dans ce numéro, bien utile en période estivale et de congés, à découvrir dans la rubrique «**Recette**».

Si le relais est passé entre directeurs, l'activité continue, notamment sur le plan de la gestion de la pandémie Covid 19, abordée dans ce numéro et face à laquelle les agents restent plus que jamais mobilisés. Saluons **la réactivité des équipes face aux besoins** (linge, Dasri, vaccinodrome). Un article conséquent est consacré à la **blanchisserie de Saint-Avé** qui est à la croisée des chemins : des investissements seront nécessaires à l'avenir pour maintenir et développer l'activité. Des projections financières ont été réalisées pour esquisser l'avenir. Pour les affiner, des analyses complémentaires seront menées pour l'inclusion du projet au sein de futures plateformes logistiques des **GHT Brocéliande Atlantique** et **Sud Bretagne**. Une affaire à suivre... Côté actualités, les selfs ont pris les couleurs de "**Produit en Bretagne**" en mai ; le **tri sélectif** a été étudié au restaurant du personnel de Saint-Avé ; des yaourts bios et des pâtisseries santé-plaisir font la une des "**Nouvelles du bien-manger**" ; nous aurons bientôt de nouveaux diplômés en **CAP Blanchisserie**. La nouvelle promo est en route ! Nous braquons aussi le projecteur sur un métier, **conducteur de banalisateur**, et un adhérent, l'**IME Tréleau** où la cuisine fait partie du projet d'inclusion et d'autonomie des jeunes accueillis. Je vous souhaite une bonne lecture !

2
- **A la Une**
  Blanchisserie :
  Un plan global de financement a été voté
- **L'adhérent**
  IME Tréleau
- **Les nouvelles du bien-manger**
  - Des yaourts "**Vachement Breizh**" et bios
  - **Pâtisseries santé** :
    dans les menus après **formation**

3
- **Un secteur, un métier**
  Les **conducteurs de banalisateur** :
  ils sont six et travaillent en binômes
- **Covid 19 et activité**
  Le **Silgom** réactif à la **crise**

4
- **A la tête du Silgom**
  Nouveau **président** et nouveau **directeur**
- **CAP Blanchisserie**
  Une nouvelle **promo** !
- **Développement durable**
  Les compteurs du **tri sélectif au self**
- **Evènements**

La recette

Le Mot(jito) du directeur

dit aussi le Breizh Mojito, selon une recette de Juliette, la fille de Michel Le Corff

Ingrédients pour un verre :

- 2 cl de sucre de canne
- 4 cl de rhum blanc
- 6 feuilles de menthe
- 1/4 de citron vert
- 1 fraise
- Glace pilée ou glaçons
- Eau gazeuse

Préparation : Dans un verre, mettez le sirop de sucre de canne, les feuilles de menthe (les frappez auparavant avec la paume de la main pour libérer les arômes). Ajoutez le citron vert coupé en deux morceaux. Avec le pilon, écrasez le tout. Rajoutez le rhum blanc, puis de la glace pilée (ou des glaçons). Finir en ajoutant un trait d'eau gazeuse. Décorer avec une fraise de Plougastel (pratiquer une petite incision et poser le fruit sur le rebord des verres des convives). Servir avec une paille. Si vous souhaitez des saveurs complémentaires, ajoutez au choix du sirop de cerise, fraise, framboise, agrumes, etc. A consommer avec modération. ■

En mai, c'était la semaine «Produit en Bretagne» aux selfs !

Le 20 mai, les huîtres des ostréiculteurs Henry à Crac'h et les yaourts de la laiterie artisanale Ker Ronan, à Rohan, étaient à l'honneur au self de Vannes.

Du 17 au 21 mai 2021, **Produit en Bretagne** organisait la semaine bretonne en restauration collective avec le **Silgom** et trois autres prestataires du réseau (Convivio, Elior et Sodexo). Restaurants scolaires, d'entreprises, d'Ehpad ou de structures médico-sociales... Les animations ont touché au total **116 sites bretons**, dont les **selfs de Vannes, Auray et Saint-Avé**, gérés par le **Silgom**. But de l'opération ? Montrer une restauration collective proche des fournisseurs bretons, soucieuse de préserver les emplois de la région en achetant des produits locaux. ■

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

▲ *Self, cuisine de l'hébergement et salle commune de l'IME.*

L'adhérent

IME Tréleau : la cuisine aide à l'inclusion et l'autonomie

24 jeunes en situation de handicap mental sont accueillis en internat à **l'institut médico-éducatif Tréleau (EPSMS Ar Stêr)**, créé en 1969, par **l'hôpital de Pontivy**. Ils profitent d'une éducation spécialisée associant scolarité, accompagnements sociaux et ateliers techniques. Les bâtiments occupés jusque-là, vétustes et situés en zone inondable, ont été abandonnés pour donner naissance à un nouveau projet. Les activités de jour rejoindront bientôt l'ancienne école René-Guy Cadou, avenue des Cités-Unies, l'hébergement a été transféré dans les anciens locaux, rénovés, de l'IFSI, le 14 décembre 2020. Rue de la Plage, les chambres sont désormais individuelles, les deux étages disposent chacun d'une lingerie et d'espaces communs. Le bâtiment dispose de quatre cuisines. Les jeunes participent à la confection des repas du soir, ainsi qu'à l'entretien des locaux et du linge : un outil d'apprentissage favorable au développement des compétences dans les actes de la vie quotidienne. Les adolescents sont ravis de pouvoir investir la cuisine. «*Les préparations sont réalisées au* ***Silgom***, explique **Mickael Crété**, responsable Développement et Suivi des prestations aux adhérents. *Les adolescents remettent en assiette, effectuent les présentations, donnent de la valeur "qualité perçue" au plat*». Du côté des adultes, **l'IME Tréleau** a été transféré vers **l'Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) La Vieille Rivière** pour un regroupement sur un même site, rue René Cassin. Il a été agrandi pour passer de 5.000 à 13.000 m². Du lundi au vendredi, son self enregistre désormais tous les midis, 70 passages clients. ■

Nouvelles du bien-manger

Yaourts bios et «Vachement breizh»

La GAEC de **Philippe Pressard** située à **Mohon** dans la Morbihan, entre Ploërmel et Loudéac, est spécialisée dans l'élevage de vaches laitières. Elle produit notamment des yaourts fermiers bio étuvés sous la marque «**Vachement Breizh**», disponibles en vente directe ou en restauration collective, un délice que le **Silgom** vient d'intégrer à ses menus ! ■

Des pâtisseries santé et plaisir !

Des **moelleux aux carottes** et des **choux pralins** seront aux menus du cycle d'été du **Silgom**, mais pas n'importe lesquels. Ces pâtisseries allient **santé et plaisir**, thème de la formation de trois jours qui s'est déroulée du 23 au 24 mars 2021 à l'**UCP de Saint-Avé**. L'objectif était d'étudier les problématiques de santé liées à une consommation excessive de sucres, tout en ayant une approche des matières premières sucres-farines-graisses. Des recettes pâtissières à faible index glycémique ont été mises au point. Une formation très appréciée des agents du **Centre hospitalier de Ploërmel** et du **Silgom**. Elle était dispensée par l'organisme **Quali'bre**. Aux commandes, **Sandrine Baumann-Hautin**. Lauréate de nombreux concours, elle a fait ses armes en tant que chef pâtissière dans de grandes maisons : **Maison Rostang**, **Domaine de la Corniche** et **Tiara Hôtel Mont Royal Chantilly** qui n'affiche pas moins 5 étoiles au guide Michelin ! ■

À la Une

Saint-Avé. **Quel avenir pour la blanchisserie ?**

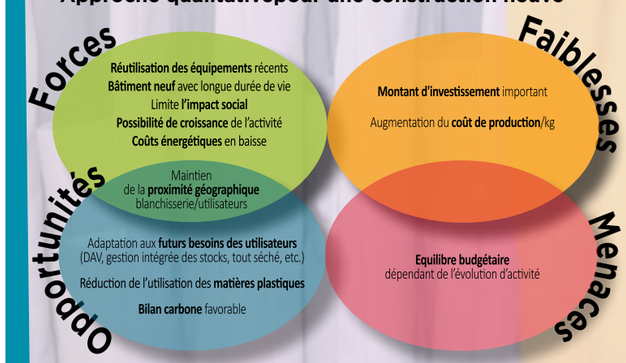
Le conseil d'administration a adopté à l'unanimité, lors de sa séance du 8 avril 2021, le plan global de financement pluriannuel (PGFP) 2021-2025, sous réserve d'une analyse complémentaire. Elle sera conduite avant la fin du second semestre 2021, au regard des audits en cours sur les projets de création de plateforme logistique au niveau des Groupements hospitaliers Sud Bretagne et Brocéliande Atlantique et de l'impact éventuel sur le projet de construction d'une blanchisserie neuve du Silgom à Saint-Avé ou à proximité.

La blanchisserie de Saint-Avé est-elle encore performante en termes d'adéquation moyens-résultats ? Le bâtiment date de 1985. Non modulable, il est limité en possibilités d'extension. Par rapport aux constructions récentes et aux possibilités offertes par les énergies non-fossiles, il y a de gros écarts avec des coûts énergétiques en constante évolution. Le Silgom s'est donc interrogé sur sa capacité à les absorber dans les années à venir et sur la pertinence de renouveler certains équipements (tunnels de lavage, système automatisé en expédition...). Le **GIP de Caudan** se trouvait confronté à la même problématique avec une structure mise en service en 1974. Les deux GIP ont confié au cabinet **Cofitex** une mission d'expertise sur ces questions.

Trois scénarii ont été définis

Après l'étude réalisée en interne et les visites de sites effectuées en 2019, l'audit commun mené à partir de début 2020 a d'abord mis en évidence les caractéristiques propres des deux blanchisseries au travers d'une analyse de l'existant. Trois scenarii ont été définis avec simulations techniques et économiques pour définir des projets d'investissements (travaux et équipements) sur plusieurs années. Une étude d'impact avec approche qualitative a aussi été intégrée : impacts environnementaux (transport et réduction de l'empreinte carbone), organisation des flux internes et externes, optimisation logistique, impact sur les adhérents des deux structures, notamment au niveau des établissements majeurs (CHBA et GHBS).

Scénario n° 2
Approche qualitativepour une construction neuve



Les scenarii suivants ont été explorés avec combinaison possible entre eux :

- **Scenario n°1**
Restructuration des blanchisseries
- **Scenario n°2**
Reconstruction des blanchisseries Saint-Avé (15,5t/j) et Caudan (12t/j)
- **Scenario n°3**
Construction d'une blanchisserie «centrale» neuve (26t/j) avec une blanchisserie linge résident adossée de 2t/j.

Le **scenario n°3** n'a pas été retenu par le **GIP Bretagne Santé Logistique**, qui privilégie le **scénario n°1** de restructuration de sa blanchisserie. Il n'a pas non plus recueilli une adhésion importante lors des instances de décembre 2020 au **Silgom**. Il n'y a pas d'écart majeur sur le plan économique entre les deux scenarii 1 et 2 pour le **Silgom**.

Une simulation financière de viabilité du scenario n°2 a été faite au travers du Plan global de financement pluriannuel 2021-2025.

S'agissant de la blanchisserie, l'étude menée pour définir la stratégie d'avenir avec le concours du cabinet **Cofitex** fait nettement pencher la balance en faveur d'un scenario de construction d'une blanchisserie neuve d'une jauge au minimum de 15-16 tonnes. Deux projections ont été effectuées qui montrent la soutenabilité financière du projet sous réserve d'une bonne dynamique d'activité, d'une vigilance sur les gains de productivité attendus.

Sous ces conditions, les adhérents pourraient en attendre un retour en termes de tarifs mais aussi de mise en œuvre de solutions innovantes en matière de gestion du circuit de blanchisserie.
Le projet d'une construction neuve permettrait également de promouvoir de meilleures pratiques environnementales et de les valoriser dans le cadre de la politique qualité initiée de longue date par le Silgom.

Au terme d'une présentation devant le conseil d'administration, le plan d'investissement pour les années 2021-2025 a été adopté, sous réserve de la conduite d'une étude complémentaire quant à l'inclusion de la reconstruction de la blanchisserie dans le projet plus global de plateformes logistiques au niveau des **GHT Brocéliande Atlantique et Sud Bretagne** afin d'analyser si des synergies sont possibles dans ce cadre. Un retour de cette étude complémentaire est prévu au conseil d'administration programmé le 28 octobre prochain. ■

Covid-19 et activité. Le Silgom réactif à la crise

▶ Tenues professionnelles. + 20 % de commandes

En 2020, l'activité de la blanchisserie a été fortement impactée par la crise sanitaire. Dès le début du mois de mars 2020, les services de soins, les unités d'hébergement mais aussi différentes unités qui n'utilisaient pas habituellement de tenues professionnelles ont exprimé des demandes importantes de livraison en tenues et surblouses. Des mesures destinées à mettre en œuvre, dans les services, les précautions d'hygiène adaptées. Les commandes en produits textiles effectuées par la blanchisserie ont été bloquées par l'engourdissement de l'activité économique au niveau mondial. Et ce secteur d'activité du **Silgom** s'est vite retrouvé sous tension. Une tension aggravée par le phénomène de forte demande à nouveau engendré par la deuxième vague, en novembre 2020. Au total, sur l'ensemble de l'année, **la demande de tenues professionnelles a fait un bond de + 20 %** , un chiffre qui révèle l'ampleur des sollicitations auxquelles la blanchisserie a été confrontée. Elle a essayé d'y répondre au mieux, malgré un déséquilibre entre la demande et le nombre de tenues en circulation, en partie dû aux comportements de stockage de précaution excessifs observés au niveau de certains services. **In fine, en 2020, le Silgom a livré à ses adhérents + 15 % de tenues professionnelles par rapport à l'année 2019.** ■

▶ Vente à emporter. L'alternative en restauration

La production de repas a ***diminué de 10 %*** en raison du confinement et de la fermeture de structures comme les crèches, les instituts médico-éducatifs ou celles qui reçoivent des publics jeunes ou des enfants. Dans les selfs de **Vannes** et **Saint-Avé**, des repas à emporter ont été mis à disposition du personnel. Face à la pénurie de certains produits, les menus ont été ajustés pour simplifier la production et s'adapter au quotidien en fonction des livraisons. Pour accélérer la campagne de vaccination, le **CHBA**, à la demande de la **Préfecture** et l'**ARS**, en partenariat avec la **Ville de Vannes**, le **SDIS 56** et les professionnels de santé libéraux, a ouvert un vaccinodrome le mardi 6 avril à la salle omnisports de Kercado. Le **Silgom** s'est adapté avec réactivité pour permettre, sur place, la restauration des équipes et assurer un service de collecte des déchets une à deux fois par semaine. 42 plateaux repas sont livrés sur le site du lundi au samedi, 35 le dimanche. ■

▶ Déchets. 3 banalisateurs, 6 jours sur 7

L'atelier de traitement des **Dasri** est un exutoire régulièrement sollicité, pour apporter un soutien technique et logistique aux municipalités et aux établissements médicaux. Les centres de dépistage, comme les centres de vaccination disséminés partout sur le département, produisent un volume conséquent de déchets qui, ajouté à ceux produits par des établissements de soins eux-aussi saturés, impose l'utilisation quotidienne, 6 jours sur 7 des trois banaliseurs. ■

Un secteur, un métier

Conducteur de banalisateur. Danse avec les bacs !

Six agents, dont une femme, habilités à la conduite des banaliseurs, travaillent en binôme au Silgom. Ils traitent la quasi-totalité des Dasri produits par les établissements médicaux sociaux du Morbihan. Et en cette période de pandémie, le travail ne manque pas.

Leur impératif ? Traiter tous les déchets en 48 heures chrono, le premier rentré étant le premier traité. **Leurs outils ?** Trois grosses machines verticales qui ont un appétit d'ogre. 6 jours sur 7, de 7 h à 18 h, elles engloutissent, chacune, le contenu de trois poubelles, soit quasiment 2 500 litres de déchets stérilisés, toutes les heures. Plus de 1 000 tonnes transitent chaque année par l'atelier. **La mission des agents est simple** : vider et remettre à la disposition des chauffeurs un nombre suffisant de bacs vides. Ils doivent traiter le maximum de déchets dans la journée, optimiser les chargements, par un savant dosage de sacs, cartons, fûts plastiques et autres boîtes à aiguilles. Après les avoir vidés et lavés, ils désinfectent chaque bac de collecte. Pour maîtriser et contrôler ces outils bardés de capteurs, détecteurs, pressostat et autres instruments de sécurité, ils ont été formés et habilités aussi bien à la conduite d'appareils sous pression qu'à la manipulation de produits dangereux, aux interventions électriques mineures ou à la conduite de chaudière.... **Leur hantise ?** L'erreur de tri. Celle qui laissera passer une grosse pièce métallique incassable qui entraînera le blocage du broyeur. ■

> «***Il y a 20 ans, ce métier n'existait pas. Pas de flamme, pas de fumée, rien que de la vapeur d'eau... Aujourd'hui, la banalisation est un sérieux substitut à l'incinération».***
> **Pierre-Yves Hays, responsable du service traitement des déchets au Silgom.**

A la tête du Silgom

Georges André, élu président

Enseignant, conseiller en formation continue, puis, pendant 26 ans, proviseur dans plusieurs lycées (Honfleur, Pontivy, Vannes, Auray), **Georges André** est surtout connu pour ses fonctions d'élu à **Pontivy** de **1989 à 1995**, puis à Vannes, de **1995 à 2014**, sous le mandat de quatre maires différents et a occupé la fonction de premier adjoint de **2008 à 2014**. De **1995 à 2014**, il a été vice-président de **Vannes Agglomération**, tout en portant, durant cette même période, la présidence de **Vannes Golfe Habitat** (office HLM) et en prenant la tête du Club "**Décentralisation et Habitat Bretagne**". De **2001 à 2011**, il a aussi présidé l'**Office de tourisme du pays de Vannes**. À 67 ans, il décide de se retirer de la politique, mais pas de l'engagement au service des autres. Il est entré en **2009** au bureau de la **Fédération Hospitalière de France (Région Bretagne)** dont il a tenu les rênes de **2014 à 2018**. Il est aujourd'hui membre du Conseil de surveillance du **Centre Hospitalier de Bretagne Atlantique** (depuis **2008**) et a été désigné par le **CHBA** pour le représenter à l'assemblée générale du **Silgom**. Le Conseil d'administration où il siège depuis le **2 décembre 2020** l'a élu président le **17 décembre 2020**. Il succède à **Pierre Le Bodo** qui exerçait un mandat d'administrateur depuis le **18 juin 2009** et a présidé le Conseil d'administration du **29 juin 2009 au 17 novembre 2020**. ■

Vincent Bonnel à la direction

Titulaire d'une **Licence Administration économique et sociale** et d'un **Master 2 en Droit et administration du secteur sanitaire et social**, obtenus à l'Université d'Auvergne (Clermont-Ferrand), **Vincent Bonnel** a été formé à **l'Ecole des Hautes Études en Santé Publique (EHESP)** après avoir été reçu au concours d'attaché d'administration hospitalière. De **2011 à 2013**, il occupe la fonction de responsable des services économiques et logistique du **Centre hositalier intercommunal de Thizy-Les-Bourgs et Cours-La-Ville (69)**, puis de **2013 à 2016**, celle de cadre administratif des pôles Abdomen et Médecines spécialisées au **Centre hospitalier univertaire de Rennes (35)**. Après l'obtention du concours de **directeur d'hôpital** en **2017**, il reprend le chemin de **l'EHESP** pour la formation d'adaptation à l'emploi. Dans ce cadre, il est accueilli huit mois par le **Groupe hospitalier de Bretagne Sud** à Lorient (56) pour son stage de direction, avant de rejoindre, en **2019**, le **Centre Hospitalier des Pays du Morlaix** en tant que Directeur des affaires financières, de l'analyse de gestion et des systèmes d'information. Nommé par le Conseil d'administration, il occupe la fonction de **directeur du Silgom** depuis le **31 mai 2021**. ■

Autres évènements

❍ **Départs à la retraite :**

- **Chantal Caradec** (1/04/2021),
- **Lydia Bodenan** (1/05/2021),
- **Evelyne Le Breton** (1/06/2021)

❍ **Concours externe sur titres :**

Au 17 mai 2021, nomination de **Nicolas Thibault** au grade d'ingénieur hospitalier.

CAP Blanchisserie

Bientôt une nouvelle promo !

Le **Silgom** a programmé une nouvelle session de formation «CAP Métiers de la blanchisserie industrielle» en 2021. Après appel à candidature, sept agents ont été sélectionnés : **Christophe Queyraud, René Pelage, Marc Garsi, Laëtitia Vincent, Isabelle Lapeyre** et **Laura Chommaud. Kévin Lainé**, du **Centre hospitalier Centre-Bretagne** à Loudéac, a aussi intégré le groupe. Cette formation de préparation du CAP, organisée par la **Scofob** et dispensée par **Thierry Cavenne**, se déroule dans les locaux du **Silgom**, pour un total de **175 heures de formation par agent**. Les participants devront valider leur formation par un **examen**, le 3 juin 2021. ■

Développement durable

Du tri sélectif au Self de Saint-Avé

Depuis juin 2020, le restaurant du personnel de Saint-Avé est doté d'une borne de tri pour le retour des plateaux sales. Du 19 au 23 avril 2021, une nouvelle campagne de suivi a été réalisée. Les déchets alimentaires de 757 usagers ont été pesés. Par rapport à 2019, année de référence pour l'étude, le gaspillage a été réduit de 7 %.

En moyenne, **la quantité de pertes et gaspillage par plateau sur 5 jours avoisine les 182 g** (contre 196 g/plateau en 2019), les restes de plats étant principalement constitués de déchets inévitables (carapaces, os, peaux, etc.).

15 % de perte en moins dans les entrées

Tout plat présenté en libre-service devant être éliminé le jour même, le salade bar a été temporairement suspendu en raison des consignes sanitaires en vigueur, au profit **d'entrées en barquettes individuelles**, ce qui a permis une meilleure maîtrise des surplus de production (**9% de produits jetés au lieu de 24% en 2019**). Les entrées ont ainsi pu être resservies les jours suivants dans la limite de 3 jours maximum. Résultat : **15 % de perte en moins**. **Pour les plats chauds, une portion de seulement 2 % finit dans la poubelle,** les quantités servies étant majoritairement consommées.

Les desserts et le pain sont dans le rouge

Les desserts subissent une perte supérieure à 2019 (+7 %). En moyenne, près de **17 % sont jetés** (10 % en 2019). 34% des desserts sont servis le lendemain (contre 25% en 2019). La production de dessert sera donc limitée (-30 desserts/jour). L'alarme s'est aussi déclenchée sur la consommation de pain. **32% du pain commandé est jeté** (35 à 50 pains en trop/jours) contre 24% en moyenne en 2019. On observe une légère diminution du pain jeté via la borne de tri (2,6 kg/semaine, 4 g par plateau, 10% de perte contre 11% en 2019). La commande a été diminuée de 10 pains par jour à l'issue des pesées. Une offre de **pains individuels Bio de qualité supérieure** est aussi proposée depuis le 1er juin.

La rénovation complète du restaurant du personnel en 2021 permettra de revoir la nature de l'offre alimentaire et de mieux l'adapter aux souhaits des consommateurs. Un nouveau système d'encaissement favorisera la communication avec les convives (menus proposés en cours de service, fréquentation, etc.). ■