SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°40/ NOVEMBRE 2021

EDITO

Par Vincent Bonnel,
Directeur

Une nouvelle ère s'ouvre avec le projet d'une blanchisserie 2.0 à Saint-Avé. Le 28 octobre 2021, c'est le scénario de la reconstruction qu'a retenu, par délibération favorable, le conseil d'administration du **Silgom**. La décision se base sur une analyse complémentaire après les audits réalisés sur les plateformes logistiques territoriales des **GHT Sud Bretagne** et **Brocéliande Atlantique** par le cabinet **Cofitex**. La trajectoire financière du projet avait été préalablement définie au travers du **Plan global de financement pluriannuel 2021-2025**.

La machine est lancée, la concertation aussi. Les agents de la blanchisserie pourront dès janvier 2022 s'investir dans des groupes de travail pour définir leurs besoins et préfigurer les nouveaux locaux. La direction pourra anticiper sur les investissements nécessaires. La modernisation de cet outil nous permettra de répondre de manière encore plus efficace à la demande des adhérents - une priorité - et d'accentuer notre politique sociale et environnementale. La nouvelle blanchisserie sera en effet dotée d'un processus de production plus performant qui minimisera un peu plus son impact environnemental. Un acte militant en faveur des générations futures.

En concentrant ses quatre magasins de linge neuf en un et en optimisant ses dépenses d'énergie dans un bâtiment léger, sans chauffage ni climatisation, le **Silgom** a déjà fait un grand pas. Il est équipé d'un simple déshydrateur et d'une roue dessicante au silice pour maintenir une hygrométrie favorable à la bonne conservation et à une hygiène irréprochable du linge.

Qui dit politique sociale et environnementale, dit aussi meilleures conditions de travail. Vous découvrirez dans ce numéro comment les zones de lavage ont pu être adaptées en un temps record, grâce à un subtil mais contraignant jeu de chaises musicales, exécuté à la perfection par les équipes. Une escapade du côté de l'île d'Arz vous plongera au cœur d'un territoire attaché à ses habitants. Glacières, bateau, vélo... Le **Silgom** participe au maintien à domicile de plusieurs personnes âgées grâce au portage de repas utilisant des moyens respectueux de l'environnement.

Au menu aussi, le thème de l'**Octobre rose** adopté au self de Vannes, le très bon rapport de l'audit de suivi en restauration et la nouvelle promotion du CAP et le hobby mécano d'un agent passionné de mobylettes. Enfin, une rétrospective, et non des moindres : celle des 13 ans de carrière de **Michel Le Corff**, directeur du **Silgom** de 2008 à 2021, évoquée lors de la cérémonie organisée pour son départ. N'oublions pas l'instant gourmand, proposé ici par notre diététicienne, **Sophie Fréville**, une manière pour le **Silgom** de vous souhaiter de joyeuses fêtes de fin d'année et une bonne lecture !

2
- **L'adhérent**
  Arz : repas livrés par bateau et vélo
- **Conditions de travail**
  Les zones de lavage en ébullition
- **Qualité restauration**
  Ok pour l'**audit ISO 22000**

3
- **Blanchisserie à la Une**
  C'est parti pour la **reconstruction** !
  Magasin de linge neuf : 4 en 1
- **Les nouvelles du bien-manger**

4
- **Aurevoir Michel Le Corff**

  Une cérémonie de sympathie le 8 octobre 2021
- **CAP restauration**
  Une nouvelle **promo** !
- **Un agent, un hobby**
  Yann Sillau, à fond sur la mob !
- **Evènements**

Octobre Rose : **Pink attitude au self de Vannes le 21 octobre**

Masque et tenues roses, ballons roses, menu rose... Le 21 octobre dernier, le self de Vannes a revêtu les couleurs du soutien à la recherche contre le cancer du sein. Une demande de Marie Poussin, directrice de la communication du **Groupe hospitalier de Bretagne Atlantique** (GHBA) et du directeur des services économiques et logistiques, **Thomas Maréchal**. «*Nous avons eu de très bons retours de ceux qui ont apprécié le menu, parfois très agréablement surpris par le goût*», témoigne-t-elle. L'équipe de restauration du Silgom s'est surpassée dans le jeu de la thématique : gaspacho de betteraves, rôti de porc saumuré avec chou rouge aux pommes, yaourt bio fraise des bois, bavarois aux pralines... Le menu, original, a conquis ou dérouté les utilisateurs du self. Avis du GHBA : opération à reconduire !

La recette

Macarons au chocolat

Par Sophie Fréville, diététicienne au Silgom.

Ingrédients : **Pour les coques :** 125 g de poudre d'amande ● 125 g de sucre glace ● 20 g de cacao amer ● 125 g de sucre ● 100 g d'œufs. **Pour la ganache :** 20 cl de crème liquide entière ● 200 g de chocolat noir ● 50 g de beurre.

Préparation : Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et le cacao amer, tamiser l'ensemble. Monter les blancs en neige (ferme) et ajouter en 3 fois le sucre afin d'obtenir une meringue française. Mélanger l'ensemble poudre d'amande/sucre glace/cacao à la meringue française à l'aide d'une spatule et macaronner (chasser l'air de la préparation en écrasant avec la spatule afin d'obtenir un ruban brillant cassant). Préchauffer le four à 150°C, chaleur tournante. Pocher les macarons, les espacer suffisamment, sur une plaque perforée. Cuire 15 min. **Pour la ganache :** Faire fondre le chocolat à feu doux avec la crème. Lorsque le chocolat est entièrement fondu, ajouter le beurre. Réserver au frais. Décoller les macarons lorsqu'ils sont froids puis garnir, entre les 2 coques, avec la ganache. Il ne vous reste plus qu'à les déguster !

Réseau Produit en Bretagne

Silgom Infos - Ont contribué à ce numéro : Vincent Bonnel, Nolwenn Beauverger, Delphine Jeannin, Christophe Josso, Mickael Crété, Sophie Fréville, Géraldine Gouret, Romuald Doutey, Isabelle Eisenecker.
Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes : Béatrice Mingam.

▲ *Derrière **From**, l'agent saisonnier en charge du portage des repas à vélo, **Mickael Crété** et **Christophe Levraud**, du Silgom, **Nadège Le Roux** et **Philippe Rougier**, adjoints au maire (Photo Ouest-France).*

L'Adhérent

Les seniors veulent rester sur l'île
Les repas pour Arz livrés par bateau et à vélo

Afin de contribuer au maintien à domicile des personnes âgées qui vivent sur l'île, la mairie d'Arz a noué un partenariat avec le Silgom. Le top départ de la livraison des repas a été donné le 6 juillet dernier. 5 personnes bénéficient déjà du dispositif.

Les plateaux repas sont préparés à la cuisine centrale de **Saint-Avé**, disposés dans des glacières, transportés par bateau de **Vannes** au port de **Béluré** avant d'être chargés sur la carriole d'un vélo, puis livrés par un employé communal.

Le service permet de couvrir les besoins en repas du midi et du soir, 6 jours sur 7 (du lundi au samedi), toute l'année, y compris les jours fériés. Coût du plateau : 5,80 €, la mairie prenant en charge le transport.

Classiques, sans sel, végétariens, mixés ou adaptés au manger-main… Le **Silgom** propose 22 régimes différents et quatre types de textures, du solide au liquide. Les repas, validés par notre diététicienne, sont équilibrés et répondent aux besoins et souhaits des personnes âgées. Les plateaux sont composés d'un potage, d'une entrée, d'un plat principal avec légumes et féculents, d'un fromage ou d'un laitage et d'un dessert.

Sans cette alternative, la plupart des bénéficiaires, incapables de préparer eux-mêmes leur repas, auraient dû quitter l'île pour un Ehpad sur le continent, sans espoir de retour. La municipalité travaille donc à la coordination de différentes aides possibles à domicile pour remédier à toutes les pertes d'autonomie. Elle propose aussi depuis mi-septembre deux ateliers totalement gratuits : «mémoire» et «équilibre» sur la base de programmes de 10 à 15 séances. L'objectif est de prévenir les chutes, les pertes de mémoire et aux personnes de plus de 60 ans d'envisager plus sereinement le grand âge. ■

Zones de lavage.
Jeu de chaises musicales pour conditions de travail améliorées

Entre le 22 mars et le 2 avril 2021, les activités des zones de lavage ont été bouleversées le temps de travaux qui ont amélioré les conditions de travail.

Lors de sa visite, le 28 septembre 2020, la **Direction départementale de la Protection des Populations** (DDPP) a vérifié l'état des locaux du **Silgom** et notamment demandé des améliorations de la zone lave-cagettes. En vue d'une nouvelle inspection en avril 2021, la réfection des surfaces de cette zone a été programmée du 18 au 21 janvier dernier (société **Hygipanel** et **Guillotin SARL**). Un coffrage du tunnel a été réalisé le 26 mars.

La société **Sovapeic** s'est chargée de la réfection des peintures des bordures béton entre le 22 mars et le 2 avril 2021. «*L'opération demandant un temps de séchage indivisible de 12 h minimum, nous avons dû nous organiser*», explique **Nolwenn Beauverger**, la directrice adjointe. L'équipe **Hygiène** a transféré l'activité sur le quai réception frais à proximité duquel le transport déposait les cagettes sales pour permettre, de 8 h à 16 h, le travail en plonge et de lavage des cagettes dès la fin des livraisons.

Les chambres froides en rotation

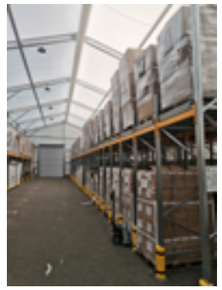
Il a aussi fallu couper le fonctionnement des chambres froides fruits, légumes et viandes, le 24 mars, pour une remise en route le 25. Les denrées végétales, une fois protégées, ont rejoint momentanément la zone de décartonnage. Les viandes ont été déplacées dans une autre chambre froide avant de réintégrer leur zone de stockage initiale, scrupuleusement nettoyée à l'autolaveuse après travaux.

Même opération pour les marchandises de 4ème gamme par rotation des chambres froides à partir du 26 mars et pour la chambre froide **Beurre, œufs, fromages** à partir du 30 mars. Quant aux étagères et rolls de marchandises de la zone tampon de stockage des **matières premières sèches**, elles ont pris la direction du quai épicerie, l'activité occupant temporairement la zone de pesage.

« *Un jeu de chaises musicales exécuté à la perfection par les équipes*, se félicite **Delphine Jeannin**, chargée de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et responsable qualité. *Pendant les phases de travaux, une attention particulière a été apportée à la ventilation. En cas de gêne, des protections respiratoires étaient mises à la disposition des agents sur demande*». ■

Audit ISO 22000.
Top qualité pour la restauration

Aucune non-conformité majeure ! Celles qui ont été repérées en 2020 ont toutes été corrigées. Telles sont les conclusions de la visite, réalisée les 16 et 17 septembre 2021 dans le cadre de l'audit de suivi ISO 22000 nouvelle version 2018. Le rapport de l'expert est très bon, voire excellent. Il souligne que «***le personnel a conscience des enjeux de la sécurité alimentaire***». Les investissements «***réguliers***» et «***conséquents***» en terme «***de matériels et de travaux***» sont plébiscités. Un bon point aussi pour «***l'implication de tous les responsables dans le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires***» grâce à la nouvelle organisation par processus ; un autre pour la direction qui fait preuve d'un «***réel engagement dans la démarche qualité***». La politique qualité doit cependant être complétée pour répondre aux exigences de la norme. Le rapport suggère aussi la prise en compte des «***exigences pertinentes des parties intéressées***», entre autres, fournisseurs, convives, adhérents, organismes de contrôles, mairie, préfecture et riverains. L'évaluation des fournisseurs et prestataires doit aussi être formalisée. Les contenants pour ingrédients détériorés doivent enfin être écartés pour limiter le risque d'infiltration de corps étrangers. ■



Blanchisserie

Pratique et écologique
Un seul magasin pour le linge neuf

Plus pratique et plus écolo, pour libérer de la place en blanchisserie et centraliser le stock de linge neuf en un seul et même endroit, un nouveau bâtiment a été construit à Saint-Avé.

Terminés les va-et-vient entre les quatre points de stockage du linge neuf et des films plastique. Le **Silgom** a centralisé et optimisé son magasin sur une zone de stockage plus importante qui lui permettra de disposer de linge neuf en toute occasion. Le bâtiment ? Une structure légère en aluminium, sans fondation avec six tiges enfoncées au droit de chaque poteau, murs panneaux sandwich et bâche en tissu étanche gonflée pour la toiture.

Monté en cinq jours, fin juillet, sur le parking nord, il répond à la norme Eurobat et permet une grande avancée dans les engagements du Silgom en faveur de l'environnement «*Pas de chauffage, pas de climatisation, juste de l'isolation et un déshydrateur pour maintenir une hygrométrie inférieure à 65% et éviter le piquage par moisissure du linge*, explique **Jean-Christophe Frinault**, responsable de la technique, de la logistique et chargé de la sécurité. *L'air asséché est réparti dans le bâtiment avec une gaine textile ou chaussette. Une roue dessicante utilise le pouvoir de captation du sel ou silice*».

Capacité de stockage de 190 palettes

De chaque côté du couloir sont disposés deux types de palettiers pour un total de 190 emplacements. Chacun propose deux niveaux. Le premier pour une seule face, le second pour trois pallettes en profondeur sur chaque niveau. les palettes sont accumulées au sol au niveau inférieur, gérées mécaniquement au niveau supérieur. Grâce à un système de push-back, les cadres à rouleau rapportent les charges côté couloir. «***Quelque soit le nombre de palettes rangées dans la travée, elles peuvent ainsi être manutentionnées avec le chariot élévateur***». Pour la gestion des stocks, la cabine installée près de l'entrée permet la lecture des puces de linge, à réception, sans que le déballage des palettes ou cartons ne soit nécessaire. Une petite révolution. ■

Une visite des locaux est prévue pour le personnel en dehors des heures de travail, le jeudi 16 décembre à 14 h, 15 h et 16 h pour la Restauration et à 16 h 30 pour la Blanchisserie.

Reconstruction.
Le feu vert !

Vieillisante, la blanchisserie de Saint-Avé, qui date de 1985, sera reconstruite et modernisée pour répondre aux demandes des adhérents et aux exigences environnementales. L'option a été retenue, le 28 octobre, par le conseil d'administration du Silgom.

Pour rappel, trois scénarii avaient été proposés à l'issue d'un audit autour de l'avenir des blanchisseries des Gip **Silgom** à Saint-Avé (15,5t/j) et **Bretagne Santé Logistique** à Caudan (12t/j) : restructuration, reconstruction ou construction d'une blanchisserie centrale neuve avec blanchisserie linge résident adossée. Le GIP **Bretagne Santé Logistique** privilégiait le **scénario n°1** et il n'y avait pas d'écart majeur sur le plan économique entre les options **1 et 2** pour le **Silgom**.

Après simulation financière de viabilité, le **scenario n°2** a été présenté et validé par le conseil d'administration du **Silgom** le 28 octobre dernier. «*Cette perspective est accueillie très favorablement par les agents de la blanchisserie qui vont pouvoir, dès janvier 2022, s'investir dans des groupes de travail afin de définir les besoins et préfigurer les nouveaux locaux*, commente **Vincent Bonnel**, le directeur du **Silgom**. *Pour la direction, cette délibération permet de se projeter vers un process de production renouvelé et d'anticiper certains investissements (notamment le train Grand Plat traitant les draps) qui seront réutilisés dans les futurs locaux*». ■

Les nouvelles du bien-manger

Délices végétariens au menu

Le Silgom intègre progressivement des menus végétariens dans son plan alimentaire pour répondre aux recommandations de la loi EGalim et du Programme national pour l'alimentation (PNA3) dont l'un des objectifs est de promouvoir les protéines végétales. Curry de quinoa lentilles et courgettes, cari de lentilles corail et tomate, chili sin carne, clafouti niçois, pois chiches à la marocaine... Ces plats végétariens, riches en saveur, ne rentrent pas dans les habitudes alimentaires des personnes âgées. Ces menus leur sont, pour le moment, principalement proposés le soir. «*Ne pas avoir de protéines animales au dîner est moins dérangeant pour cette catégorie de population*, explique **Sophie Fréville**, la diététicienne du **Silgom**. *Ces recettes seront progressivement proposées au déjeuner, afin d'en faire bénéficier l'ensemble de nos convives*». Des formations sur la cuisine végétarienne ont eu lieu en septembre 2020. Les cuisiniers ont participé à l'élaboration de repas à partir d'ingrédients peu utilisés de nos jours : les légumineuses (lentilles, pois chiches, fèves, haricots secs…), associées à des céréales, des œufs ou des produits laitiers. ■

CAP restauration :
Une formation en alternance au Silgom

Un parcours de formation en alternance au sein même du **Silgom**, il fallait y penser. «*C'est une première dans le domaine de la restauration collective hospitalière et nous en sommes très fiers*», commente **Christophe Josso**, adjoint au responsable restauration. Douze agents ont souhaité suivre cette formation dispensée par **Stéphane Scalart**, de **l'Afpa**. Ils obtiendront le titre d'agent polyvalent de restauration. **Sahbi, Naeima, Nid, Jérôme, Jean-Christophe** et **Karine** font partie de la première session. Elle a débuté en septembre 2021 et s'achèvera en février 2022, la date de l'examen étant fixée au 23 février. Une autre session est programmée de septembre 2022 à février 2023. ■

Un agent, un hobby
A fond sur la mob !

Technicien de maintenance au **Silgom** depuis 2008, **Yann Sillau** était un mordu de bricolage et de réparation de vélos jusqu'à ce qu'il s'attaque aux mobylettes, symboles d'une jeunesse qu'il l'a laissé nostalgique. Son dada ? Les Motobécanes 2 (N40T) et 1 (AV42S) pour lesquelles il s'échigne à retrouver des pièces d'origine, arpentant les vide-greniers et scrutant inlassablement les petites annonces. «*C'est le plus compliqué*», avoue-t-il. Autre galère de mécano : «*faire refaire les papiers administratifs, la carte grise étant maintenant obligatoire*». Derrière sa passion, il y a un projet, bien défini : partir en vacances avec son fils pour un road-trip en mobylette ! ■

Évènements

❍ **Naissances :**
- **Noah**, né le 12/06/2021, fils de **Sophie Fréville** ;
- **Eden**, né le 24/08/2021, fils d'**Alexandre Le Yondre** ;
- **Lana**, née le 8/11/2021, fille de **Quentin Le Clézio.**

❍ **Départs à la retraite :**
- **Evelyne Le Breton** (01/06/2021),
- **Maurice Le Douarin** (01/07/2021),
- **Jeannine Caudal** (01/09/2021).

❍ **Avancements de grade 2021 :**

Ouvrier principal 2e classe :
- **Jeannine Caudal** (au 01/01/2021),
- **David Pierson** (au 01/09/2021) ;

Ouvrier principal 1ère classe :
Karine Routier, Gilles Hémonet, Keven Pakaina, Nadia Hamonic, Régine Scourzic.

❍ **Le Silgom a appris avec tristesse le décès de deux anciens agents (retraités) :**
Guy Créach et **Christophe Lanoë**

A droite, Michel Le Corff n'a pas boudé son plaisir d'enfiler la blouse dédicacée par les membres du personnel du Silgom, un des cadeaux qu'a reçu le "boss" pour son départ. A gauche, Michel Le Corff, Pierre le Bodo, Vincent Bonnel et Georges André, lors de leur allocution au cours de la cérémonie.

Au revoir Monsieur le directeur

Il n'arpentera plus les murs du Silgom qu'il connaît sur le bout des doigts pour y avoir porté, pendant 13 ans, la casquette de secrétaire général, puis de directeur du Gip. Le 30 mai 2021, Michel Le Corff a passé le relais à Vincent Bonnel, un départ honoré par une cérémonie de sympathie, le 8 octobre dernier, à Saint-Avé.

Vincent Bonnel a remercié **Michel Le Corff** pour le bel outil qu'il lui a légué. «*C'est un gestionnaire et un bâtisseur*», a confirmé **Georges André**, président du conseil d'administration. **Pierre Le Bodo**, son prédécesseur jusqu'en 2020, a apprécié son engagement et son implication professionnelle. Il le connaît bien : ils ont cheminé ensemble pendant près de 12 ans et assisté à une explosion d'activité. Pendant cette période, le **Silgom** est passé de 234 à 256 salariés, de 13 à 15 tonnes de linge par jour en blanchisserie, sans compter le site de Josselin. Il fournit aujourd'hui 1,2 M de repas par an. Le nombre d'adhérents est passé de 7 à 53 entre 2009 et 2021.

«*C'est une entreprise exemplaire en terme de performance, qui a obtenu de belles certifications, remises en cause en permanence. Il faut sans arrêt prouver notre sécurité*». Il y a eu des hauts, mais aussi des bas, qu'il a fallu surmonter. Comme lorsque «*le centre hospitalier de Pontivy, qui pesait lourd dans notre activité, a décidé de choisir la production en interne, alors que d'autres l'abandonnaient*». Le chiffre d'affaires a progressé, passant de 18,3 M€ à 23,5 M€. À l'initiative de **Michel Le Corff,** le Gip s'est lancé dans des innovations organisationnelles, comme le **Bagad Santé**, groupement d'achats alimentaires bio et de qualité à l'échelle régionale. Il a intégré le réseau **Produit en Bretagne**. «*Michel est un taiseux qui n'aime pas parler de lui*», l'a-t-il taquiné avant de retracer la richesse du parcours de ce directeur d'hôpital. «*Peu de PME-PMI peuvent se prévaloir d'avoir eu un directeur avec un aussi beau CV*».

Une approche collaborative étroite

Il a su mettre la satisfaction du client au centre de l'activité du **Silgom**, entre public et privé, maîtriser les coûts, faire preuve de souplesse et de réactivité dans un marché porteur en pleine croissance. Tous les résultats ont été réinvestis, par exemple dans la nouvelle unité de restauration. La méthode de conception de cet outil porte la marque de **Michel Le Corff**, dans une approche collaborative étroite.

«*Que soit dans la restauration, la blanchisserie et le traitement des déchets, il s'est appuyé sur les sachants que sont les professionnels pour améliorer le bien-être des agents*». C'est lui qui a eu l'idée d'impulser - «*avec son sens de la formule*» - le **Trame** (pour «Travailler mieux ensemble»). «*Un superbe parcours, avec de l'humanité, de la discrétion et le sens du collectif*», a résumé **Pierre Le Bodo**. «*Quand je suis arrivé au **Silgom**,* a avoué **Michel Le Corff**, *je ne connaissais pas grand chose. Je m'intéressais à cette structure en tant que directeur financier au CHBA. J'ai vu l'opportunité d'un mode d'action différent. J'y ai découvert des métiers et des professionnels attachés à leur métier, avec des personnalités attachantes*».

Michel Le Corff s'est dit touché par les petits mots reçus au moment de son départ en mai dernier. Il a rendu hommage à l'ensemble des salariés, à **Pierre le Bodo** qui lui a «*apporté de la facilité dans le traitement des dossiers et le calme nécessaire pour y parvenir*», au député **Hervé Pellois**, qui a soutenu les demandes du **Silgom**, à la **commune de Saint-Avé** et à toutes les personnes avec lesquels il a pu et eu plaisir de travailler. Il a insisté sur les bonnes relations de partenariat avec le **GHBA** qui représente 75 % de l'activité du **Silgom**, remerciant **Alain Latinier**, l'ancien directeur, au contact duquel il a beaucoup appris. «*Ma ligne directrice a toujours été de développer les compétences et d'accompagner les professionnels que j'ai côtoyés pour leur faciliter le travail*», a-t-il conclu. L'ère **Michel Le Corff** se ferme, celle de **Vincent Bonnel** s'ouvre, avec de nouveaux défis, dont celui d'une nouvelle blanchisserie. ■