SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°41/ MARS 2022

EDITO

Par Vincent Bonnel, Directeur

La santé au travail avant tout. C'est le thème du dossier que nous vous proposons à la Une de ce numéro. Le **Silgom** a réalisé des investissements conséquents en équipements ergonomiques pour **prévenir les risques musculo-squelettiques** liés à nos activités. On y parle exosquelette, bien sûr, une des innovations les plus spectaculaires appliquées à la manutention, mais aussi de tout un tas de nouveaux matériels, notamment au service Restauration, qui allègent la vie professionnelle quotidienne des agents. Les choix d'équipements, concertés, ont été réalisés en corrélation avec **l'expérience utilisateurs**, souvent à l'issue de tests. Les chauffeurs n'ont pas été oubliés dans le renouvellement du parc de camions.

A chaque numéro, nous vous proposons d'explorer un de nos **métiers** : ce sont justement les **chauffeurs**, ces agents indispensables aux multiples qualités qui sont aujourd'hui mis à l'honneur. Côté **adhérents**, nous avons choisi de mettre en lumière la démarche vertueuse de la **Clinique Mutualiste de la Porte de l'Orient** avec, notamment son éco-bloc, disposant d'une zone de tri des déchets. Son objectif : réduire sa facture écologique.

Toujours du côté des déchets, 2022 verra la mise en place de la plateforme numérique **Trackdéchet**. Ce dispositif de déclaration s'impose aux producteurs, aux transporteurs et aux centres de traitement pour une meilleure traçabilité. Le **Silgom** accompagne ses adhérents dans cette nouvelle obligation légale.

En restauration, un nouvel outil, le **logiciel SRD**, permet une meilleure prise en compte des besoins des consommateurs depuis le 1er mars.

Au registre des autres actualités, la **démarche qualité de la blanchisserie**. Dans le cadre d'un audit de suivi de la certification ISO 9001 version 2015, nous nous sommes distingués par plusieurs points forts. Entre autres, notre volonté et notre capacité d'investissement sur le développement de l'activité, notamment au travers du **projet de construction des deux nouveaux sites**, a été relevée, comme l'orientation des équipes vers la **satisfaction clients**, un facteur ressenti sur le terrain. Enfin, l'accueil de personnes en situation de handicap dans le cadre de l'opération **DuoDay** nous permet d'envisager de nouvelles formes d'inclusion dans le cadre d'emplois pérennes.

Nous ferons aussi un tour au royaume de la BD avec **Jean-Christophe Frinault**, tout en dégustant un feuilleté de saumon aux poireaux, recette proposée par notre assistante en ressources humaine. **Bon appétit et bonne lecture !**

La recette

Feuilleté de saumon aux poireaux

Par Marie-Laure Lalys, assistante des ressources humaines

Ingrédients : 500 gr de pâte feuilletée, 2 pavés de saumon (500 gr), 4 poireaux, 100 gr de crème fraîche épaisse, 50 gr de beurre, 1 jaune d'œuf, sel/poivre.

Préparation : Etaler la moitié du pâton de pâte pour obtenir un rectangle de 15 cm sur 30 cm. Déposer les 2 pavés de saumon dans le sens de la longueur. Cuire les poireaux environ 30 minutes dans le beurre, après les avoir nettoyés et les avoir coupés en rondelles. Ajouter la crème fraîche. Etaler la fondue de poireaux sur les pavés et venir recouvrir avec l'autre moitié du pâton de pâte qui aura été préalablement étalé à l'identique du premier pâton (15 cm/30 cm). Mélanger le jaune d'œuf et un peu d'eau, appliquer au pinceau sur la pâte avant cuisson pour apporter une jolie couleur à la préparation. **Cuisson :** 15 à 20 minutes à 180°C. ***Ce plat peut être dégusté à l'apéritif ou comme plat, accompagné de riz.***

2
- **L'adhérent**
  Clinique Mutualiste de Lorient. Plus verte et solidaire
- **Trackdéchet**
  Les déchets à **l'ère numérique**
- **Commandes par SRD**
  Nouvelle donne depuis le 1er mars
- **Qualité**
  La blanchisserie confortée dans sa démarche ISO 9001

3
- **A la Une**
  Ergonomie. Objectif santé
- **Le Chiffre**
  Bios, labels et alimentation qualité. Plus de 7M€ d'achats dans le cadre du premier appel d'offres **Bagad Santé**

4
- **Un secteur, un métier**
  Les qualités caméléon du **chauffeur**
- **Un agent, un hobby**
  BDphilie. Un virus indestructible
- **Evènements**

DuoDay. **Un parrain, un filleul en situation de handicap**

Le concept du **DuoDay** est simple : un salarié est invité à partager une journée de son quotidien professionnel avec une personne en situation de handicap. Le **Silgom**, fidèle à son engagement sociétal, a répondu à l'appel le 18 novembre 2021. Quatre filleuls ont bénéficié d'une plongée au cœur de ses activités, pilotés par **Nolwen Beauverger**, directrice adjointe, et **Christophe Josso**, adjoint au responsable Restauration. **Marine** (Ladapt) et **Maddy** (SAT atelier du Prat Vannes) ont découvert l'univers de la restauration, **Tangui** (Ladapt) et **Karine** (Cap emploi) celui des transports. Une expérience que filleuls et parrains ont appréciée. «*Cette immersion est une réussite*, commente **Christophe Josso**. *Nous participerons bien sûr à l'édition 2022, prévue le 17 novembre. Cette opération nous permet d'ouvrir des perspectives d'inclusion de personnes en situation de handicap, avec de réels potentiels d'emploi au sein du **Silgom***». ■

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, Marie-Laure Lalys, Romuald Doutey, Marc Le Guerroué, Magali Bony.
Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes : Béatrice Mingam.

La Clinique Mutualiste de la Porte de l'Orient est engagée dans une démarche de développement durable. Son bloc opératoire, écoresponsable, dispose d'une zone de tri des déchets (Photo : Clinique Mutualiste de la Porte de l'Orient).

Clinique Mutualiste de la porte de l'Orient **Plus verte et solidaire**

Actrice de l'économie sociale et solidaire, la clinique lorientaise (176 lits et places) met en œuvre une stratégie de développement durable qui passe notamment par un meilleur recyclage de ses déchets.

Établissement de santé privé d'intérêt collectif, la Clinique Mutualiste comptabilise 14 500 séjours par an, dont 44,4 % en unité de chirurgie ambulatoire. Sa stratégie de développement durable s'appuie sur des domaines tels que l'énergie, l'eau, les transports, mais aussi les déchets. Cartons, bouchons, matériel métallique à usage unique, notices et autres papiers revalorisables... Depuis le 1er janvier 2021, son bloc opératoire, composé de 12 salles d'opération, intègre une **zone de tri**.

A l'origine de cette initiative, un chirurgien et un anesthésiste. Ils s'appuient sur un constat : dans un bloc où tout est stérile et empaqueté, **une intervention chirurgicale produit en moyenne autant de déchets qu'une famille de quatre personnes sur une semaine**. Une réflexion autour des modes de travail, de l'emploi du matériel et de l'utilisation des consommables a été réalisée et l'ensemble du corps médical mobilisé.

Financement d'actions solidaires

Le papier sécurisé est recyclé par La **Feuille d'Érable**, entreprise spécialisée dans l'économie circulaire qui emploie des personnes en voie d'insertion à Caudan. Le matériel métallique à usage unique (bistouris électriques, lames de laryngoscopes...) est transmis à l'association **Les Petits Doudous du Scorff**. Décontaminés selon un protocole spécifique, cuivre, inox et autres métaux sont ensuite revendus pour financer du matériel ludique destiné aux enfants hospitalisés.

Les **déchets d'activités de soins à risques infectieux (Dasri)** représentent un gros volume. Ils sont broyés et stérilisés par vapeur d'eau à 138° sous haute pression (3,5 bars) dans une enceinte fermée et compacte. La clinique fait partie du groupe **VYV3** dont les quatre structures sur le secteur de Lorient* ont fait le choix d'abandonner les exutoires de Brest ou Nantes pour confier ce type de déchets au **Silgom** à Saint-Avé, plus proche, de manière à diminuer leur empreinte carbone. «*C'est aussi un choix économique*, commente **Pierre-Yves Hays**, responsable du service de traitement des Dasri au **Silgom**, *encore plus aujourd'hui avec les prix des carburants. L'ensemble des structures de Lorient produisent environ 50 tonnes de déchets à risques infectieux par an*».

Du côté du linge, les 5.500 calots à usage unique ont été remplacés par 700 calots en tissus, lavés sur place. **La clinique de la porte de l'Orient a ainsi économisé 6 tonnes de Dasri au second semestre 2020.** Son objectif est de réduire sa facture écologique de 30 tonnes d'équivalent carbone par an (25 % de production de gaz à effet de serre liée au traitement de déchets). ■

** Clinique Mutualiste de Lorient (qui fait aussi partie du groupe Hospi Grand Ouest ou HBO), centres mutualistes de Kerpape et de Lorient, Unité de Soins Polyvalents de Keraliguen.*

En bref

Trackdéchets. **Les déchets ont leur plateforme**

Le stockage et le transfert de déchets comme les Dasri sont soumis à traçabilité. En 2022, la méthode papier cède la place à la **traçabilité numérique**. Via la plateforme, chaque producteur de déchets, son transporteur et le centre de traitement, vont devoir renseigner le traitement concerné. Le **Silgom**, à la fois responsable du traitement et transporteur, accompagne ses adhérents afin qu'ils puissent satisfaire à l'obligation de passer par la plateforme à compter du **1er juillet 2022**. ■

SRD. **Commande repas par plats**

L'outil, plus adapté au secteur du sanitaire et médico-social, permet une meilleure prise en compte des besoins. Tous les adhérents sont passés à la commande repas par plats sur le logiciel SRD le 1er mars. Des formations ont été réalisées sur chaque site concerné par **Delphine Jeannin**, responsable hygiène et qualité, **Sophie Fréville**, diététicienne, et **Mickael Crété**, responsable développement en Restauration. «*Les paramétrages d'ajustement sont en cours*, précise **Nolwenn Beauverger**, la directrice adjointe. *La migration vers SRD permet au **Silgom** de disposer d'un seul outil de commande au lieu de deux, donc une meilleure organisation dans la prise en compte des commandes, une homogénéisation des pratiques et une réduction des risques d'erreurs*». ■

Blanchisserie. **Confortée dans sa démarche qualité ISO 9001**

Avis favorable ! Les 19 et 20 janvier 2022, le Bureau Véritas a réalisé un audit de suivi en vue de poursuivre la certification ISO 9001 de la blanchisserie. Seules trois non-conformités mineures ont été relevées.

L'avis favorable relève plusieurs points forts. Les deux auditeurs ont apprécié la volonté du **Silgom** et sa capacité d'investissement sur le développement de l'activité de blanchisserie, notamment au travers du projet de construction des deux nouveaux sites. Les équipes sont orientées vers la satisfaction clients, un facteur ressenti sur le terrain. Ils ajoutent que le recrutement de nouveaux profils, avec de nouvelles compétences, devrait profiter au **Silgom**. Côté technique, le puçage associé au code couleur des sacs du linge permet une bonne identification et traçabilité des flux. Les pistolets/douchettes Ordeip qui structurent l'activité expédition permettent une bonne préparation des commandes. Enfin, la refonte complète du système de management de la qualité et des processus associés simplifie et actualise la démarche. Les différents pilotes de processus sont impliqués plus directement. ■

À la Une

Ergonomie. **Objectif santé au travail**

Ils sont des outils précieux au service de la prévention des troubles musculo-squelettiques et de la simplification des tâches des agents. Petit tour d'horizon des équipements ergonomiques au Silgom.

Atelier liquide. **Moins de charges, moins de bruit**

Une thermoscelleuse en ligne a été commandée pour le Service Restauration de Saint-Avé. Elle sera installée en juin 2022 et sera munie d'un nouveau type de doseur en vue d'une amélioration de l'ergonomie.

Actuellement, le chargement de volumes importants est réalisé par pompage à partir des marmites jusque dans la trémie située en hauteur, au-dessus de la ligne de conditionnement. Lors du conditionnement de plus petits volumes non pompables, le chargement de la trémie se fait à bout de bras en hauteur depuis la passerelle. Le système de dosage permettra toujours le pompage des gros volumes, auquel s'ajoutera un pompage depuis un cuvier mobile par canne plongeante et le versement direct dans une trémie qui se situera au maximum à 1,3 m de hauteur. L'ergonomie du corps de conditionnement au moment du changement d'outils de scellage évoluera également de manière sensible. « *Ces outils, actuellement portés par les agents, pèsent 20 kg chacun. A l'avenir, Ils seront changés grâce à un chariot d'outillage par une simple opération de tiré-poussé avec un rail coulissant* », explique le responsable de la sécurité, **Jean-Christophe Frinault**. Côté acoustique, le bruit de fonctionnement général sera largement atténué, en raison de la suppression du système pneumatique d'étiquetage au profit d'un marquage direct sur le film par thermotransfert. ■

Transport. **Camions hi-tech**

Caméra de recul, cabines climatisées, siège conducteur à suspension pneumatique... Le parc de camions a été récemment renouvelé. Le plus gros bénéfice de ces véhicules ? Une télécommande sans fil, qui permet de monter et descendre le hayon, évite aux chauffeurs de tendre le bras vers la commande filaire interne ou d'effectuer des allers-retours avec hayons encombrés vers la commande filaire. Les hayons sont plus long pour toute hauteur de caisse, ce qui permet une meilleure circulation au chargement et une suppression du auvent supérieur, source d'élongations. ■

Exosquelettes. **Symbiose homme-machine**

Deux modèles d'exosquelettes ont été testés entre 2020 et 2021. Un modèle a été choisi en 2021 et mis en service le 7 mars 2022 au Service Restauration (picking, entrée picking) et à la Blanchisserie (quai linge sale). L'exosquelette sera aussi testé au magasin alimentaire. ■

Fours. **Expérience utilisateurs**

Cinq modèles de fours ont été testés entre 2020 et 2021 sur la base de nombreux critères de choix dont l'expérience utilisateurs (que sont les cuisiniers et techniciens de maintenance) et la hauteur des échelles. Le modèle retenu, commandé le 9 mars 2022, possède l'échelle de four la plus basse : 1,807 m de hauteur contre 1,960 m actuellement. ■

UCP. **Equipements et morphologie**

Une sauteuse électrique à hauteur réglable s'adapte à la taille des cuisiniers, tout comme une table à hauteur variable à commande électrique. Ces porte-bacs s'alignent sur tous les niveaux, que ce soit pour des échelles ou la ligne de conditionnement (travail en hauteur) ou de renversement d'une sauteuse. Les quatre dessertes en inox à commande pneumatique, acquises en 2021 (deux en production froide, deux en production chaude), limitent le port de charge lors des transferts de bacs. Ces équipements soulagent les épaules, le cou et le dos des agents sur la chaîne de production et facilitent leur quotidien. ■

Sécurité. Reprise des formations incendie

Depuis le 30 novembre 2021, quatre sessions ont été animées par **Jean-Christophe Frinault**, responsable technique et chargé de sécurité, **Romuald Doutey**, responsable logistique et adjoint au chargé de sécurité, et **Christophe Josso**, adjoint au responsable restauration. La formation, qui bénéficie de bons retours, se déroule en trois parties : théorie, pratique (utilisation des moyens de lutte contre l'incendie avec un bac à feu propre), procédures **Silgom**. 30 agents ont déjà été formés (10% des effectifs). En 2022 est prévue une session par mois en moyenne (huit stagiaires par session).

Le Chiffre

Bagad Santé. **Plus de 7M€ d'achats**

Le volume financier du premier appel d'offres du **Bagad Santé**, coordonné par le **Silgom**, s'élève à **7 050 476 € HT** entre mars et décembre 2021.

L'objectif du **Bagad Santé** 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 génère une **dynamique régionale et départementale** des établissements hospitaliers de la région pour les achats alimentaires groupés. Stimulée en amont des marchés, la filière de production locale peut développer **la ressource** et **répondre à la demande à un juste coût**. Le premier appel d'offres portant sur le segment d'achat des produits d'épicerie, conserves et boissons a été rendu **opérationnel en mars 2021**. Le démarrage du marché "**surgelés et frais**" est prévu le 1er juillet 2022 avec 17 établissements adhérents. Il sera aussi coordonné par le Silgom. ■

bagad SANTÉ

Depuis fin décembre 2021, le Bagad Santé a son logo et sa charte graphique. La typographie du mot BAGAD (pour Bretagne Alimentation Groupement Achats Durables) donne un caractère bretonnant à l'ensemble du logotype. De même que la forme d'hermine représentant les quatre départements administratifs bretons.

Un agent, un hobby

Quand la BD **devient virale**

Il ne compte plus les volumes de sa bibliothèque, ni celles qui jonchent le pied de lit de ses enfants. Jean-Christophe Frinault, responsable technique et chargé de sécurité au Silgom, tire sa passion de l'enfance et a refilé le virus de la BD à sa famille.

Difficile de définir avec exactitude le contexte de la contamination. Il y avait bien les classiques offerts aux Noël et anniversaires, les visites chez les cousins pour compléter les propres lectures du petit **Jean-Christophe**, d'***Astérix*** à ***Tintin***, sans oublier les ***Tuniques Bleues***,«*à l'humour pinçant, mais bienveillant dans lequel je me retrouvais*», confie-t-il. Au gré des tournées de sa chorale où les petits chanteurs dormaient chez l'habitant, c'est à Barneville-Carteret qu'il est touché par un deuxième foyer de contamination : l'intégrale des ***Tuniques Bleues*** se tenait là. En une vingtaine d'heures de présence, nuit comprise, la fièvre du collectionneur l'avait touché. «*Quelle frustration que de ne pouvoir parcourir qu'une dizaine de titres !*», se souvient-il. La pierre blanche dans son calendrier de collectionneur ? L'année où, à Saint-Malo, il couvre le festival "***Quai des Bulles***"pour une gazette de quartier et rencontre une de ses idoles : **Philippe Escafre**, dit **Coyote**, auteur de ***Litteul Kévin***, le petit biker de **Fluide Glacial**. «*Tout le week-end, j'ai cherché à l'interviewer. Quelle satisfaction de pouvoir enfin le "coincer" le dimanche à 19h40, alors que le salon fermait ses portes...*».

Chasse aux nouveaux auteurs

Avec les études, prenantes, le virus se met en sommeil, jusqu'à la vie active. «*Sans aucune surprise, la création de la collection des **Tuniques Bleues** fut ma priorité. Suivirent d'autres classiques **Astérix**, **Tintin**, **XIII**, **IR$**...*». Arrivent les enfants et leurs siestes pendant lesquelles il s'occupe en silence. D'enfant en enfant, il élargit ses lectures, transmet le virus, apprécie les dons pour nourrir leur passion dévorante, s'engouffre dans les magasins d'occasion. «*Aux mauvaises saisons, à l'heure où certains regardent le JT ou scrutent la météo, nous avons un rituel. Dans le salon, chacun se plonge dans un livre, BD ou pas, un appel à la déconnexion*». **Jean-Christophe** aime chasser les nouveaux auteurs dans les médiathèques ou en échangeant avec des amis. Histoires basées sur des faits historiques, autour de l'univers maritime, fictions de réflexion ou de diverstissement, séries policières, livres explicatifs... Ses goûts évoluent au fil des découvertes. Son dernier coup de coeur : ***Les Indes Fourbes*** qui content les aventures de ***Don Pablos de Ségovie*** au XVIe siècle en Amérique du Sud et en Espagne. Son petit préféré ? ***Cézembre*** de **Nicolas Malfin**, une bande dessinée sur Saint-Malo pendant l'occupation et la libération, avec laquelle il a choisi de poser sur la photo. Explication : «*Quelle autre BD pouvais-je mettre en avant ? J'ai grandi à Saint-Malo, rue de Cézembre et l'île de Cézembre est positionnée au large de Saint-Malo*». La boucle est bouclée. ■

Un secteur, un métier

Chauffeur. Indispensable agent aux qualités hybrides

Au jeu du portrait chinois, s'il était un animal, le chauffeur serait peut-être un chat, pour sa force et son agilité. Un peu caméléon aussi, il doit s'adapter à son environnement. Portrait d'un métier essentiel au bon fonctionnement de la ruche des établissements de santé.

En restauration, les chauffeurs livrent environ **6 000 repas par jour**, en vrac ou par chariot de plateaux individuels. Ici, ponctualité et rigueur sont des facteurs clés. «*Les heures de livraison doivent être respectées pour la distribution des repas du jour et les températures contrôlées à chaque point de livraison pour que la chaîne du froid ne soit pas rompue*», explique **Romuald Doutey**, responsable logistique au **Silgom**. Entre chargement et déchargement, les chauffeurs manipulent tous les jours **650 silgos** et **460 containers**. Les chariots de blanchisserie pèsent entre **120** et **150 kg** (linge propre ou linge sale), les containers de déchets (ménagers, bio, Dasri) peuvent atteindre **300 kg** !

Habileté de chat et yeux de lynx

Vigilance et attention sont de mise. Les points de livraison sont parfois difficiles à atteindre à cause de l'exiguïté des lieux ou de mauvais stationnements. «*Ils sont aussi très accidentogènes*, ajoute **Romuald Doutey**, *parce qu'ils concentrent un public de piétons et d'automobilistes plutôt inattentifs, ce qui peut se comprendre. Au sortir d'une garde de 12 heures, quand on vient chercher des résultats médicaux, se faire hospitaliser ou voir une personne hospitalisée... On peut avoir la tête ailleurs*». L'accès à certains sites nécessite une double attention s'ils accueillent des services spécialisés dans l'accueil de patients avec des troubles de locomotion ou psychiatriques.

Entre vigilance et habileté, le chauffeur doit s'adapter. Il doit aussi, bien sûr, détenir le **permis poids lourds C** dédié au transport de marchandises... Et se fondre dans **l'esprit d'équipe** pour la bonne cohésion des rotations. Inutile de dire qu'il doit avoir un **bon relationnel**. En contact direct avec les adhérents, chaque chauffeur porte l'image du **Silgom** et de sa mission au service du bien commun. ■

Evènements

- **Titre professionnel**

  Six agents de la restauration ont suivi la formation «**Agent polyvalent en restauration**».
  Ils ont tous validé leur session par l'obtention du titre professionnel !
  Félicitations à Jean-Christophe Attard, Sahbi Ben Atig, Karine Deloirie, Naïema Douhou, Nid Inkuan et Jérôme Laugier.

- **Naissance**

  Bienvenue à **Nael**, le fils de **Sébastien Serpault**, né le 31 janvier 2022.