SILGOM infos

LETTRE D'INFORMATION DU GIP SANTÉ/SOCIAL SERVICES EN LOGISTIQUE DU GOLFE DU MORBIHAN ● N°42/ JUIN 2022

EDITO

Par Vincent Bonnel, Directeur

A l'heure où l'atteinte des objectifs de développement durable devient de plus en plus urgente, le Silgom intensifie sa démarche en faveur de la transition écologique. Rappelons que la recherche d'une alimentation saine, durable et de qualité pour les hôpitaux et établissements médico-sociaux est inscrite dans la loi et reprise dans la politique d'achats groupés au niveau régional. Pour les hôpitaux bretons, elle s'est concrétisée par la création d'un «Bagad Santé» que pilote le Silgom. A ce titre, nous cherchons sans cesse de nouvelles collaborations avec de nouveaux fournisseurs locaux. C'est le cas de cette boulangerie bio de Ploërmel qui utilise des éoliennes en guise d'énergie verte pour sa production et ses livraisons. D'autres développements sont en cours, mais nous y reviendrons dans de prochains numéros. L'inclusion est aussi un de nos chevaux de bataille. Vous découvrirez notre partenariat avec l'Esat du Prat à Vannes pour la création d'un self-plateforme à visée d'apprentissage culinaire dans le cadre du travail adapté, self qui sera ouvert aux entreprises environnantes. Du côté de la blanchisserie, trois unités nouvelle génération sont sur le point de voir le jour à Saint-Avé et à Josselin où le projet de nouvelle blanchisserie est lancé, ce qui permettra de mieux répondre aux demandes avec des techniques plus modernes de pointe, et moins gourmandes en énergie. Un gros chantier. Pour le matériel et le linge usagé, nous avons fait le choix de l'économie circulaire et de la solidarité. Nous avons, en ce sens, noué des partenariats avec plusieurs associations humanitaires. Côté innovation, un test sur les bouchées enrichies adaptées nous permet de lutter contre la dénutrition des personnes âgées. Nous sommes aussi à l'initiative d'une toute nouvelle formation par alternance, dans nos locaux, destinée à nos agents polyvalents de restauration. La promotion «Silgom One», reconnue par l'Education Nationale et le Ministère du Travail, vient tout juste d'être diplômée, alors que nous intensifions une autre formation en incendie secours réalisée en interne. Enfin, c'est bientôt l'heure des élections professionnelles. Qui peut voter et pour quel scrutin ? Rendez-vous en fin de bulletin pour découvrir la réponse à l'énigme et savourer le portrait d'un de nos métiers, celui de plongeur, véritable couteau suisse en cuisine. Bonne lecture.

La recette

Taboulé libanais

Par Nolwenn Beauverger, directrice adjointe

Pour 6 personnes : 200 gr de boulgour (un peu gros, si possible), 3 bouquets de persil plat, 1 kg de tomates, 1 oignon jaune, 8 cuillères à soupe d'huile d'olive, ½ verre de jus de citron frais, sel. Option : menthe fraîche hachée ou 1 gousse d'ail haché très fin selon les goûts.

Préparation : Faire tremper le boulgour 30 min dans l'eau froide, puis rincer à l'eau claire plusieurs fois pour éliminer toutes les impuretés. Peler, épépiner et couper les tomates en petits dés. Equeuter et hacher le persil (aux ciseaux ou avec un couteau, pas de mixeur !) et couper l'oignon en brunoise. Ajouter les dés de tomate au mélange. Ajouter par petites quantités le boulgour, en l'ayant bien essoré en le pressant dans la main. Ajouter enfin l'huile d'olive et le jus de citron. Laisser poser 1 h et ajouter le sel pour rectifier l'assaisonnement. Servir frais avec du pain libanais ou du pain de type pita.

2
- **L'adhérent**
  Esat du Prat. Self et formation culinaire adaptée à Vannes
- **Blanchisserie**
  Josselin et Saint-Avé. Trois projets, une nouvelle organisation

3
- **A la Une**
  Déchets en mode gestion durable
  Linge réformé et matériels de blanchisserie soutiennent des projets solidaires
- **Nouvelles du Bien Manger**
  Bouchées enrichies adaptées. Atout santé contre la dénutrition des personnes âgées

4
- **Formation interne**
  Prévention incendie. Bienvenue aux gestes qui sauvent
  Agents polyvalents de restauration. Diplôme sur mesure
- **Aux urnes, salariés !**
  Qui vote, pour quel scrutin ?
- **Un secteur, un métier**
  Plongeur. Le couteau suisse en cuisine
- **Evènements**

La Fontaine du Porhoët. Pain bio à l'énergie verte

Franck Mosin, 57 ans, artisan boulanger, a décidé de travailler avec des produits totalement bios. L'originalité de son entreprise, c'est le recours à l'énergie verte pour la fabrication et la livraison de ses produits. Les éoliennes raccordées au réseau près de sa boulangerie font tourner son atelier et son véhicule électrique.

Dans sa famille, le savoir-faire se transmet de père en fils, depuis quatre générations. Les énergies renouvelables ? «*Ca représente un coût au départ, mais c'est un choix personnel. Quand vous faites du bio, il faut aller jusqu'au bout du raisonnement*», glisse l'artisan originaire du Nord de la France, arrivé en Bretagne dans les années 80. Plus qu'un métier, la boulangerie-pâtisserie est pour lui un art de vivre. En 2014, il reprend une boulangerie traditionnelle à **Saint-Malo-des-Trois-Fontaines** et reçoit une certification **Ecocert**.

Boum ! Le succès est au rendez-vous ! Il doit changer de local pour s'agrandir. C'est à **Ploërmel** qu'il trouve refuge, dans un ancien bâtiment de plomberie. Il y façonne pains et viennoiseries avant de les livrer à des grandes et moyennes surfaces, des magasins d'alimentation **Biocoop** et, depuis juin 2021, au **Silgom**.

Le Gip a choisi d'intégrer à ses menus les bonnes portions croustillantes de ses petits pains, à hauteur de 1.600 unités par jour, pour le petit déjeuner et le déjeuner. «*J'ai répondu à une partie du marché. A l'époque, je n'avais pas les moyens d'aller plus loin, mais j'ai investi pour me développer encore plus*», explique-t-il, avec la farouche détermination de booster la filière locale.

Pour ses baguettes de tradition, il a déposé la marque «**Cœur de Bretagne**» : blé semé à **Taupont**, écrasé au **Moulin Ealet** de **Lanoë**, à 12 km de son atelier vert à **Ploërmel**, sel provenant d'un petit producteur de **La Turballe** en **Loire-Atlantique**. La farine de ses petits pains est issue de **Maure-de-Bretagne** en **Ille-et-Vilaine** et provient de blés **100% français**, cultivés dans le **Grand Ouest**.

«*C'est ma bataille, je fais appel à plusieurs producteurs. J'essaie de travailler 100 % local et régional, mais ce n'est pas toujours possible pour des raisons d'approvisionnement. J'essaie de m'éloigner le moins possible de mon site de production*». Aujourd'hui, il livre 7.000 à 8.000 petits pains par jour au **Silgom** et à **dix écoles** sur un rayon de 80 kms et nourrit un projet d'approvisionnement de plusieurs Resto U' de la région, gérés par le **Crous**. ■

Réseau Produit en Bretagne

Silgom Infos - Ont contribué à ce numéro : Vincent Bonnel, Nolwenn Beauverger, Delphine Jeannin, Christophe Josso, Nicolas Thibault, Géraldine Gouret, Marc Le Guerroué, Jean-Christophe Frinault, Isabelle Eisenecker.
Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes : Béatrice Mingam.

L'Esat Les Ateliers du Prat à Vannes *accompagne des personnes handicapées autour d'activités professionnelles comme la mise sous plis de documents ou la fabrication d'abris de jardin, de terrasses de mobil-home et de petits mobiliers. Son atelier «**Le Pain Perdu**» participe à une démarche d'économie circulaire en transformant les invendus de pain en farines animales (©www.esatea-adapei56.com).*

*Une convention de partenariat a été signée le 21 juin dernier entre **l'Esat** et le **Silgom**. A l'arrière-plan, l'équipe de la cuisine et de l'entretien des locaux encadrée par **Estelle L'Affeach**, monitrice, et **David Le Palud**, chef gérant employé du **Silgom** ; **Yann Zénatti**, Directeur général de l'**Adapei du Morbihan** ; **Jean-Pierre Labourdique**, Directeur de **l'Esat**. Au premier plan : les signataires, **Armand Eichler**, Président de **l'Adapei du Morbihan** et **Vincent Bonnel**, Directeur du **Silgom**. (©Ouest-France).*

Esat du Prat. **Un self et une plateforme d'apprentissage culinaire à Vannes**

Un self, un projet. Le 21 juin dernier, Le Silgom et L'Esat Les Ateliers du Prat à Vannes ont signé une convention de partenariat. Le restaurant collectif donnera des ailes à une nouvelle forme de travail adapté à l'Esat.

Créé en 1977, **l'Esat Les Ateliers du Prat**, géré par l'**Adapei 56**, propose aux entreprises et aux collectivités locales des prestations dans les domaines de la menuiserie, de la sous-traitance, du routage, des espaces verts et de la destruction d'archives. Les 4 300 m² de bâtiments, situés à Vannes, accueillent des personnes handicapées.

L'Esat leur permet une vie sociale et professionnelle adaptée qui favorise leur développement grâce à un accompagnement autour d'un projet individualisé. Durant les activités d'atelier, elles bénéficient de temps de soutien professionnel, d'intégration à la vie sociale, de formation et d'entretien avec une psychologue.

Atelier de recyclage du pain

En 2016, au vu de la quantité de pain invendu jeté chaque année, **Les Ateliers du Prat** ont participé au développement d'une initiative originale au côté de la **Banque Alimentaire du Morbihan**, du **Club des Entreprises du Pays de Vannes** et du **Groupe D'aucy**.

But de ce partenariat, baptisé «**Le pain perdu**» : lutter contre le gaspillage alimentaire et créer une filière de recyclage, via un atelier de transformation de pain en farine pour la nutrition animale.

Ce projet, qui valorise une activité environnementale responsable en économisant des ressources naturelles, a permis d'offrir de nouveaux supports de travail aux personnes handicapées grâce à la création d'une dizaine de postes.

Un restaurant collectif et pédagogique

Le **Silgom** est aujourd'hui associé à un projet de self d'une capacité de 150 à 200 couverts, base d'une nouvelle filière d'apprentissage. Il est hébergé sur l'ancien atelier menuiserie de **l'Esat**, entièrement réaménagé. Ce restaurant collectif sera destiné aux salariés du site et à ceux de **Michelin**, l'entreprise voisine. D'autres acteurs économiques du secteur pourraient ensuite en bénéficier. Il ouvrira ses portes sur 300 m², le 22 août prochain.

La convention de partenariat, signée le 21 juin, porte sur un échange d'expertise. Pour la mise en route du self, le **Silgom** met à disposition de **l'Esat** un chef cuisinier gérant, **David Le Palud**. Sa mission : accompagner **Estelle L'Affeach**, la monitrice d'atelier, et les ouvriers pour la réception des produits, la réalisation des plats servis au déjeuner, le nettoyage et la désinfection des locaux.

Les menus sont pensés avec l'équipe de **l'Esat** et la diététicienne du **Silgom** pour le respect des préconisations en matière d'équilibre alimentaire. Le chef gérant assurera la gestion des approvisionnements auprès de fournisseurs dans le cadre de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (loi EGalim).

Six semaines de menus ont déjà été élaborés avec un maximum de produits faits maison, issus de la filière locale, dont 20 % en biologique. L'apprentissage des 13 personnes de l'équipe (8 en cuisine, 5 au nettoyage) a déjà débuté. **David Le Palud** intervient à **l'Esat** tous les mardis depuis plusieurs mois.

Co-construire des projets communs

Les enjeux de cette coopération allant au-delà de la simple restauration, la plateforme d'apprentissage permettra, au fil du temps, de développer les compétences en restauration des travailleurs adaptés : activités de préparation froide et chaude, légumerie, service en self, caisse...

Le **Silgom** intervient en tant qu'expert pour partager son savoir-faire avec **l'Esat** qui, lui-même, partagera ses compétences en matière d'accompagnement dans le cadre de ce travail adapté. Un outil pour finaliser et formaliser une dynamique de travail de co-construction de projets communs sur le territoire vannetais. ■

Contact : tél. : 02 97 68 83 00 ; mail : esatduprat@adapei56.net

En bref

Blanchisserie. **Nouvelle donne pour l'encadrement**

Jeu de chaise musicale au **Silgom**. Depuis fin janvier. **Jean-Michel Tougne**, ancien responsable de la production, a été nommé responsable de la blanchisserie en remplacement de **Nicolas Thibault** qui prend la direction des projets d'investissements pour les nouvelles blanchisseries du **Silgom**. Deux unités seront créées à **Josselin** pour une opérationnalité fin 2023-début 2024. Les études concernant la construction d'une toute nouvelle blanchisserie à **Saint-Avé** démarreront en septembre-octobre 2022. L'objectif est qu'elle puisse accueillir les agents en 2026.

Jean-Michel Tougne

Nicolas Thibault

A **Josselin**, est prévue la construction d'une blanchisserie linge résident et spécifique pour une **capacité d'une tonne par jour** pour traiter tous les articles, y compris ceux que le **Silgom** ne peut prendre actuellement en charge sur le site, avec un système moderne de traçabilité du linge.

PLANNING PRÉVISIONNEL

- **23 mars 2022** Lancement de la consultation
- **25 avril 2022** Réception des candidatures
- **Fin juin 2022** Réception des éléments du projet (plans, chiffrage, planning...)
- **21 juillet 2022** Validation du projet
- **Septembre 2022** Permis de construire
- **Février 2023** Début des travaux
- **Janvier 2024** Ouverture de la blanchisserie

*Grand nettoyage de printemps au **Silgom**. Deux stocks de ferraille de 30m³ chacun attendent leur chargement par un transporteur tandis que quelque 8 m³ de papiers d'archives, en attente de recyclage, sont sagement rangés dans des caisses-palettes.*

Déchets en mode gestion durable. Linge et matériel de blanchisserie financent des projets en Afrique

Savez-vous que le linge industriel et le matériel médical trouvent une seconde vie en Afrique ? Chaque année, plusieurs associations viennent collecter au Silgom du linge usagé, conditionnés en sacs et cartons.

La première, **Gaia**, implantée à **Saint-Barthélémy**, achemine ses conteneurs vers le **Togo** ou la **Guinée Bissau**, dont des draps usagers et des vêtements professionnels. «*Cette année, nous leur avons donné, en plus, des vêtements résidents, des peluches et des attèles*», explique **Marc Le Guerroué**, responsable qualité à la Blanchisserie du **Silgom**.

Au total, 62 cartons et 68 sacs, fournis par la blanchisserie, ont nourri les projets de populations locales. L'association, qui compte 250 adhérents, est présidée par le neurologue togolais **Thierry Anani**. Certaines de ses actions ont trait à la **santé**, comme la construction de laboratoires, d'orphelinats, de dispensaires ou le creusement de puits pour l'accès à l'eau potable. D'autres sont axés sur **l'éducation**.

L'association a permis la construction d'écoles en brousse, acheminé des livres et du matériel scolaire ou parrainé des écoliers et des étudiants... Elle a par exemple participé à la formation d'un kinésithérapeute de **Guinée Bissau** qui a ensuite poursuivi ses études sur place pour devenir chirurgien. **Gaia** agit aussi sur le plan agricole (construction d'un entrepôt, mise en place de groupements agricoles, envoi d'outillages...).

En faveur de blanchisseries hospitalières au Sénégal

Deux autres associations basées à **Saint-Nicolas-de-Redon** bénéficient des dons de la blanchisserie : **ASF** (Association sans frontière), qui organise tous les deux ans un convoi de plusieurs poids lourds sur le continent africain et, depuis un an, l'association **Jeunesse et Développement**.

Celle-ci travaille à différents projets en collaboration avec le ministère de la santé et de l'action sociale du **Sénégal**. Elle forme, apporte une aide technique et assure un accompagnement, notamment en matière d'hygiène.

«*Elle met aussi en place des blanchisseries dans les hôpitaux. C'est pourquoi elle collecte, en plus des draps usagés et vêtements professionnels, des chariots et matériels pouvant encore servir en blanchisserie*», précise **Marc Le Guerroué**. 142 sacs et 25 cartons de linge et 102 équipements de blanchisserie lui ont été respectivement cédés en 2020 et en 2021.

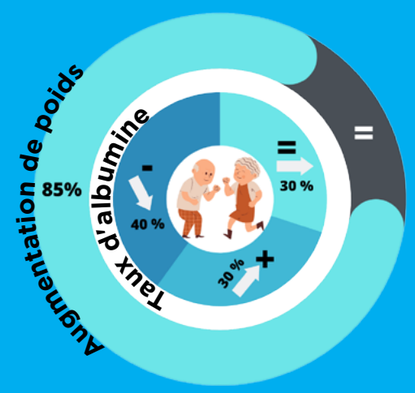
Enfin, 25 cartons, soit 250 kg de vêtements, ont été adressés à la **Recyclerie** de Locminé, «*du linge résident plié, propre, non identifié, stocké depuis un an au Silgom mais non récupéré par des adhérents*», précise le responsable de la blanchisserie. ■

Les nouvelles du bien-manger

Bon test à Kerléanno. **Les bouchées enrichies adaptées se déploient**

Un menu de bouchées enrichies adaptées (BEA) a été expérimenté auprès de dix résidents au moment du déjeûner, à l'Ehpad de Kerléano d'Auray, géré par le Centre hospitalier de Bretagne Atlantique.

«*Le test est concluant*», selon le **Dr Franck Testuz**, gériatre de l'établissement, qui a suivi les 10 résidents entrés dans le protocole. Certains ont dû sortir du dispositif car le produit n'était pas adapté. 85 % des autres résidents-tests ont pris du poids. Pour 60 % d'entre eux, le taux d'albumine est resté stable ou a augmenté. Ce taux, s'il est trop bas, est un marqueur de la dénutrition. Le projet est donc maintenu avec une montée en puissance. Des menus BEA sont proposés au diner à **Kerléano** depuis le 20 juin dernier. Un déploiement est prévu à **Auray**, à **Keriolet** (démarrage le 19 septembre 2022 et bilan mi-octobre) à **Pratel Izel** (à partir du 21 novembre 2022), et à **Vannes** aux **Maisons du Lac** (à partir de janvier 2023). ■



En bref

Agents polyvalents.
Un titre pro unique en restauration collective

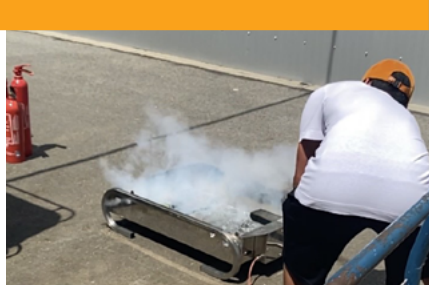
En cuisine, les agents polyvalents de restauration sont des couteaux suisses, des agents incontournables à son bon fonctionnement. Multi-tâches, ils ont **plusieurs années d'expérience** et un **savoir-faire précieux**, mais pas de diplôme en lien avec leur métier. Pour leur permettre de faire évoluer leur carrière et d'élargir leur champ professionnel, le **Silgom** a concocté aux agents polyvalents de restauration une **formation en interne, par alternance**, avec **l'Afpa d'Auray**. Le projet, «*unique dans le monde de la restauration hospitalière*», selon **Christophe Josso**, adjoint au responsable Restauration, *a demandé plusieurs mois de travail en 2019 et en 2020 pour une conception sur mesure*». Après appel à candidature, 12 agents ont été sélectionnés pour suivre ce parcours. Six candidats ont suivi la première session, du 9 septembre au 23 février 2022. Ils ont tous été reçus à l'examen et leur diplôme, reconnu par **l'Education Nationale** et le **Ministère du travail**, leur a été délivré le 4 mars dernier. Ils forment une promotion historique, la «**Silgom One**». Six autres candidats intégreront la deuxième session, programmée du 8 septembre 2022 au 15 mars 2023. Examen prévu le 15 mars 2023. ■

Un secteur, un métier

Plongeur.
C'est M. Propre !

Le métier de plongeur, vous connaissez ? Rien à voir avec le milieu aquatique, quoi que... Sa brigade d'agents agit tel un sous-marin en cuisine ou au lave-cagettes, avec une **rigueur** et une **organisation** hors pair, dans le strict respect des **règles sanitaires, d'hygiène et de propreté**. Leur objectif : éviter tout risque d'intoxication alimentaire ou d'introduction de bactéries indésirables. «*De la production à l'expédition, les plongeurs sont un des maillons essentiels au bon fonctionnement de l'ensemble des secteurs en restauration collective*», explique **Delphine Jeannin**, chargée de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. En grande plonge, ils lavent et désinfectent tous les moyens de production, qu'ils soient de petit, moyen ou grand calibre, voire parfois de très grande taille, ce qui nécessite une **bonne condition physique**. Les plongeurs travaillent en position debout, dans le bruit et des températures parfois très élevées. Leur intervention doit être rapide de manière à ce qu'à tout moment, les agents de production ne manquent d'aucun matériel. Ils sont aussi chargés du lavage des cagettes en retour des livraisons dans les services. ■

Prévention



Formation incendie. Le risque zéro n'existe pas

Une alarme se déclenche, le personnel est invité à quitter les locaux le plus vite possible en suivant les plans d'évacuation affichés sur les murs. Attention, ceci pourrait ne pas être un exercice. Une simple étincelle ou une fuite de gaz peuvent vite engendrer un scénario catastrophe. Pour qu'il reste inscrit dans la catégorie fiction, le Silgom a repris ses formations incendies en interne depuis 2021.

Des étapes bien définies permettent de circonscrire un départ de feu ou d'éviter que les bâtiments ne deviennent la proie de flammes incontrôlables au cours d'un incendie. Elles sauvent aussi les vies des personnes présentes sur les lieux, exposées au risque d'intoxication par les fumées et aux brulures. C'est pourquoi la prévention est primordiale et obligatoire dans toutes les entreprises.

Ne pas connaître les consignes de sécurité à mettre en œuvre peut être fatal. Les gestes et décisions à prendre doivent être rapides : donner l'alerte en faisant sonner l'alarme, isoler le risque, prévenir les secours et tenter d'éteindre le feu à l'aide des extincteurs, appliquer les règles d'évacuation, coordonner la sortie du personnel et des visiteurs...

Mieux vaut prévenir que guérir

Au Silgom, 57 agents ont déjà été formés depuis fin 2021 par trois intervenants internes. Dix sessions de huit stagiaires minimum chacune sont encore programmées en 2022. Théorie, pratique, procédures internes... La formation d'une demi-journée par session (3 h 30) est mise en application lors d'un exercice d'évacuation grandeur nature. Au total, fin 2022, près de 140 agents auront été touchés par la formation, soit près de la moitié des effectifs du Gip. ■

Représentation du personnel

Elections professionnelles.
Aux urnes, entre le 1er et le 8 décembre 2022

Les prochaines élections professionnelles pour le renouvellement général des instances représentatives du personnel se dérouleront par la voie du vote électronique, entre le 1er et le 8 décembre 2022 inclus. D'ici la date d'ouverture, des notes seront diffusées pour la communication de différentes informations relatives à ce scrutin.

Qui vote, pour quel scrutin ?

Statut		CSA Silgom	CCP** Silgom	CSE EPSM	CSE CHBA	CSE CH Josselin	CSE CH Malestroit	CSE CH Ploërmel	CST	CAPD CHBA	CAPL EPSM	CAPL CHBA	CAPL Josselin	CAPL Malestroit	CAPL Ploërmel	CAPL AP-HP	CAPD AP-HP	CAP FPT	CAP Emp. d'origine
Contractuels	CDI	●	●																
	CDD *	●	●																
Titulaires	MAD par EPSM	●		●						●	●								
	MAD par CHBA	●			●					●		●							
	MAD par CH Josselin	●				●				●			●						
	MAD par Ehpad Malestroit	●					●			●				●					
	MAD par CH Ploërmel	●						●		●					●				
Détachement AH-HP	Contractuels CDD Silgom	●	●													●			
Détachement FPT	Contractuels CDD (Qté 1)	●	●						●								●	●	
Détachement FPH	Contractuels CDD Silgom	●	●							●									●

* Pour être électeur au CSA du Silgom, aucune durée de fonction n'est exigée

** Pour être électeur à la CCP : être en CDI ou en CDD pour une durée minimale de 2 mois ou être embauché depuis au moins deux mois sans interruption

Evènements

- **Félicitations**
  - **Mariage : Mireille Lodouhoué**, le 16 avril 2022, et **Damien Collin**, le 4 juin 2022,
  - **Pacs : Thomas Burteaux** s'est pacsé le 28 mai 2022