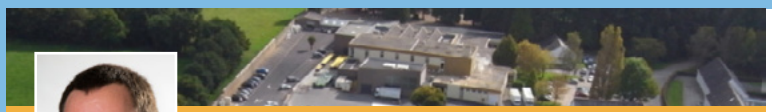
Silgom infos

Lettre d'information
du GIP Services aux collectivités

N°43 • Février 2023



EDITO

Par Vincent Bonnel, Directeur

Le Silgom a l'innovation au cœur, dans l'objectif de toujours mieux satisfaire ses usagers et de développer sa politique de responsabilité sociétale.

Côté déchets, un outil numérique, développé par le ministère de la Transition écologique, a été adopté pour leur traçabilité. Pour leur traitement, un nouvel Ecodas a été acquis et installé en octobre 2022. L'équipement utilise toujours le système de broyage et de stérilisation par vapeur mais consomme beaucoup moins d'eau, une ressource à préserver.

Côté Restauration, un nouveau système de fabrication de sandwiches tient la vedette au kiosque du CHBA à Vannes. Fraîcheur et qualité sont au rendez-vous pour une expérience gustative et visuelle augmentée. Une petite révolution gourmande.

Les menus végétariens, à la Une de ce numéro, ne sont pas en reste. Depuis 2023, la loi «Climat et Résilience» prévoit qu'au moins un menu sans viande soit proposé quotidiennement par tous les gestionnaires de restauration collective, dès lors qu'ils proposent un choix multiple de menus. Pour promouvoir leurs saveurs, une dégustation a été organisée au self de Vannes le 12 janvier dernier. Devant le succès de l'opération, un deuxième acte est prévu le 2 mars.

Autre expérimentation, cette fois à l'EPSM de Saint-Avé. Le Silgom, au côté de l'association Restau'Co, participe à la création d'une mention «Cuisiné ici», plus adaptée à la restauration collective que l'appellation «Fait maison».

Qualité, toujours, à la blanchisserie. Grâce à l'implication des agents, elle vient de passer haut la main son test dans le cadre d'un deuxième audit de suivi de la norme ISO 9001. Merci à tous.

Ce premier numéro de 2023 est l'occasion de remercier les adhérents du Silgom pour leur soutien au cours d'une année 2022 inédite en terme d'inflation. Touchés par les mêmes augmentations de prix que le GIP sur l'énergie, les matériaux ou encore les denrées alimentaires, les adhérents, par la voix du Conseil d'Administration, ont permis de prendre les mesures qui s'imposaient pour pérenniser l'action du Silgom et prêté leur concours pour définir les investissements indispensables pour qu'il conserve son identité : qualité et innovation au service des usagers.

Bonne lecture !

2 – 3 – 4

- **A la Une**
  Menu végétarien. Le goûter, c'est l'adopter et agir pour le climat !
  Kiosque. Danse des sandwiches ultra-frais et gourmands
- **L'interview**
  Cuisiné Ici. Une mention Qualité et un logo pour la restauration collective
- **Déchets**
  En images. Le spectacle de l'installation du nouvel Ecodas
  Trackdéchets. L'ère du numérique pour la traçabilité
- **Blanchisserie**
  L'engagement des agents fait la norme ISO 9001
- **La voie des urnes**
  Le résultat des **élections professionnelles**
- **Cuisines du nord territoire**
  Une nouvelle **responsable-coordinatrice**
- **Relais Entreprises**
  Marathon de Vannes. Le Silgom dans la course
- **Évènements**
  Vie de l'établissement. Promotions, affectation, recrutements en CDI, retraite, mariage, naissances

La recette

Ceviche de poisson

Une recette péruvienne proposée par Anaïs, cuisinière au Silgom, Self de Saint-Avé

Ingrédients pour 4 personnes : 400 gr de cabillaud • 1 gousse d'ail • 3 citrons verts bio • 10 gr de gingembre • ½ oignon rouge • Brins de coriandre • Sel, poivre, piment.

Préparation : Le ceviche est un mode de «cuisson» qui n'utilise pas la chaleur mais l'acidité de la marinade associée au froid. **1/** Détailler le poisson en dés de 2 cm de côté, réserver au frais. **2/** Préparer la marinade dans un saladier avec le zeste d'un citron vert, le jus des 3 citrons verts, le gingembre râpé, l'ail pressé, du sel, du poivre et du piment. **3/** Verser la marinade sur le poisson. **4/** Faire mariner 30 minutes au frais. **5/** Pour le dressage, rajouter la coriandre fraîche hachée et la moitié d'un oignon rouge émincée. **6/** Il vous reste à déguster cette délicieuse recette qui trouve de nombreuses variantes en Amérique du Sud. **Bon appétit !**

La restauration recrute... en Tour Bus

À la demande de l'Afpa, 37 demandeurs d'emplois ont été accueillis au Silgom, le 10 janvier dernier. Une réussite, selon les organisateurs du «Tour Bus», nom de code de cette opération de séduction pour favoriser l'emploi dans plusieurs métiers en tension, dont ceux de la restauration.

Après les métiers du composite (et bientôt à ceux du bâtiment), place au secteur de l'hôtellerie et de la restauration, confronté à des difficultés de recrutement. Le **«Tour Bus»** proposé par l'**Afpa** et la **Région Bretagne**, avec le soutien de **Pôle Emploi**, s'adresse aux demandeurs d'emploi, jeunes et moins jeunes, à la recherche d'une nouvelle orientation ou qui s'interrogent sur les débouchés offerts par la restauration, notamment collective. Les visiteurs ont scruté avec attention les dédales de l'**Unité centrale de production** de Saint-Avé et tendu une oreille attentive en découvrant la panoplie de métiers proposés : magasinier, cuisinier, agent polyvalent de restauration, préparateur de commande, chauffeur...

Christophe Josso, responsable adjoint à la restauration, et **Nolwenn Beauverger**, directrice adjointe, leur ont présenté un secteur qui, au **Silgom**, représente près de 64 % de l'activité. Plusieurs agents de l'établissement étaient présents pour répondre aux questions des visiteurs. *«Nous avons essayé de porter des messages forts et rassurants pour valoriser nos métiers,* explique **Christophe Josso**. *Les demandeurs d'emplois qui assistaient à cette rencontre se sont montrés intéressés. Grâce aux différentes interventions, certains ont pu se projeter dans nos métiers au service de l'intérêt général».*

Réseau Produit en Bretagne

Silgom Infos - Ont contribué à ce numéro : Vincent Bonnel, Nolwenn Beauverger, Christophe Josso, Mickael Crété, Pierre-Yves Hays, Marc Le Guerroué, Jean-Christophe Frinault, Isabelle Eisenecker., Géraldine Gouret, Jean-Michel Tougne, Romuald Doutey.
Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes : Béatrice Mingam.

Menu végétarien. Le goûter, c'est l'adopter et agir pour le climat

Le jeudi, c'est jour d'affluence au self du Centre hospitalier de Bretagne Atlantique à Vannes avec son menu steak-frites. Une aubaine pour organiser une animation autour… des produits végétariens. La cuisine vegétarienne, aux ingrédients frais et parfumés, a le vent en poupe. Elle est portée en restauration collective par la loi «Egalim» et, plus récemment, la loi «Climat et Résilience». Un enjeu pour les générations futures.

Ce jeudi 12 janvier 2023, 650 personnes se présentent aux portes du restaurant du personnel du CHBA et font la queue pour le menu star de la semaine : le steak-frites. C'est le créneau qu'a choisi le **Silgom** pour proposer un stand dédié à la cuisine végétarienne, en partenariat avec **Sysco France**, une société engagée «*pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement*».

En milieu de file, les convives sont invités à déguster différentes recettes veggies préparées à partir des légumes de qualité de ce producteur-distributeur à la renommée internationale. Les mises en bouche sont si appétissantes et appréciées que le stand se trouve rapidement en rupture de stock, victime de son succès.

Premiers arrivés, premiers servis. «*Les convives ont eu les papilles en émoi et ont voulu goûter à la totalité des mets présentés*», sourit **Christophe Josso**, adjoint au responsable de restauration du **Silgom**. Le stand, très vite délesté de ses miniatures légumières, a laissé sur le pavé de nombreux amateurs déçus. Le **Silgom** a donc reprogrammé une animation similaire le 2 mars 2023, «*en vue de sensibiliser et de convertir un maximum de personnes à une alimentation plus respectueuse de l'environnement*».

Les élevages produisent des gaz à effets de serre, responsables du réchauffement climatique, d'où l'importance de manger moins de viande (et de protéines d'origine animale) pour protéger les conditions de la vie humaine sur la Planète.

4 milliards de repas par an

Les professionnels de la restauration collective ont un rôle fondamental à jouer dans le registre de l'action climat. Ils servent chaque année près de 4 milliards de repas (11 millions en moyenne par jour) dans les trois secteurs de l'enseignement (primaire, secondaire, universitaire), de la santé et du social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires) et du travail (restauration d'entreprises et d'administrations).

En Bretagne, la restauration collective hospitalière réunie sous la bannière du groupement d'achat régional Bagad Santé (secteur médical et établissements médico-sociaux) «pèse» 70.000 repas par jour. Le **Silgom** en est le coordinateur achats. Il fournit aussi directement 2,2 millions de repas annuels à ses 19 établissements adhérents du Morbihan, dont le self de Vannes ouvert au personnel du CHBA et des administrations alentours.

Le savez-vous ?

Née de la **Convention citoyenne pour le climat**, la loi ***Climat et résilience*** adoptée le 20 juillet 2021, prévoit plusieurs mesures concernant la restauration collective et la vente alimentaire. Elle suit le chemin tracé par la loi **Égalim**. Les dispositions consacrées à l'alimentation couvrent les articles 252 à 267. À l'obligation pour les gestionnaires, publics et privés, de restauration scolaire de proposer un menu végétarien par semaine, l'article 252 du nouveau texte ajoute l'instauration d'**un menu végétarien par jour dès 2023** pour tous les gestionnaires de restauration collective de l'État, des établissements et des entreprises publics «*dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus*». La loi introduit aussi la notion de **qualité dans les menus**. L'article 257 prévoit par exemple un minimum obligatoire de 60 % de viande et de poisson «*de qualité*» dans les cantines scolaires et établissements publics dès 2024.

AU MENU DU 2 MARS 2023

Les recettes du chef **Anthony Thomine**

- Émincés de pois cuisinés en sauté,
- Poêlée de céréales aux petits légumes,
- Carré de Seitan bio monté en club sandwich chaud, avec cheddar et poivron confit,
- Tajine de légumes et boulettes de sarrasin et lentilles corail…

Nouvelles du bien-manger

Innovation au Kiosque. Des sandwiches minute ultra-frais et gourmands

Le sandwich monte en gamme au Centre hospitalier de Bretagne Atlantique à Vannes, avec de délicieuses garnitures préparées à l'avance mais une fabrication à la dernière minute à partir de pain frais. Grâce à la nouvelle technologie Croust'wich, dix nouvelles recettes saveurs seront proposées au kiosque en mars.

Si vous passez par le kiosque de Vannes pour une restauration rapide mais gourmande, vous pourrez choisir le pain de votre sandwich, découpé au dernier moment, et sa composition. La saveur et le croustillant du pain sont conservés, les garnitures sont fraîches et appétissantes et la fabrication réalisée en moins de 25 secondes. Un temps record obtenu par la disposition des ingrédients sur une réglette pour les calibrer et produire les sandwiches en série. Pas de perte ou presque. Le système permet de conserver les garnitures jusqu'à 36 h. Une petite révolution dans le snacking. «*Nous voulions revaloriser les prestations du kiosque, explique Christophe Josso, adjoint au responsable restauration. Nous avons découvert le concept* ***Croust'wich*** *en boulangerie, nous l'avons adopté. Une belle garniture influence l'achat et la qualité du sandwich assure la fidélisation. Le consommateur voit ce qu'il va déguster, ce qui ajoute un aspect authentique et ludique à son acte d'achat*». Le personnel de production a suivi une formation de deux jours pour la conception et la réalisation de nouvelles recettes, le personnel du kiosque a lui aussi été préparé à l'utilisation de cette nouvelle technique d'assemblage. La vente de ces premiers sandwiches top qualité a démarré début décembre. Dix nouvelles recettes seront proposées à partir du 6 mars.

Mickael Crété **«Cuisiné ici».** La mention Qualité de la Restau Co

Repérez ce logo, c'est un gage de qualité pour le «fait maison» en restauration collective. Depuis le 6 février 2023, il apparaît sur les menus du self de l'EPSM de Saint-Avé, avec la mention «Cuisiné ici». Une phase de test pour le projet phare du réseau Restau'Co dont Mickaël Crété, responsable du développement et du suivi clientèle au Silgom, est le référent Bretagne. Explications.

Silgom Infos - «Fait maison», «Cuisiné ici»… Pourquoi deux appellations différentes ?

Mickaël Crété - La loi **Egalim***, suivie de la loi **Agec****, demande aux acteurs de la restauration collective de prendre le virage de la qualité, de la sobriété et de la transparence. Depuis 2018, cette même loi **Egalim** autorise la restauration collective à utiliser la mention «**fait maison**». Elle différencie les plats qui sont cuisinés par les restaurateurs et traiteurs des plats dits «**tout prêts**», souvent ultra-transformés et synonymes de «**malbouffe**». La mention «**fait maison**», strictement encadrée par un décret, n'est cependant pas adaptée à la restauration collective en raison de ses contraintes réglementaires et des volumes traités. Des mois d'études et plusieurs contrôles de la **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes** (DGCCRF) l'ont confirmé. Certaines communes, départements, régions ou sociétés de restauration refusent de prendre le risque d'utiliser cette mention, lui substituant leurs propres logos et appellations, sans uniformité. Noyés dans la masse, ils souffrent d'un manque de lisibilité et de notoriété. Tous ont pourtant le même objectif : promouvoir la qualité du travail effectué par leurs équipes et des repas servis aux convives.

SI - La restauration collective souffre d'une mauvaise image et vit une crise sans précédent depuis trois ans. Comment ce logo peut-il changer la donne ?

MC - Nous travaillons depuis mars 2021 avec l'équipe de **Restau'Co** sur ce dossier. L'objectif est de réunir sous une même bannière tous les acteurs désireux de défendre une restauration collective sociale engagée et de qualité, tout en soutenant une filière agricole de proximité, sur la base d'un cahier des charges très précis. Rien ne les différencie aujourd'hui des assembleurs de produits industriels aux mauvais scores nutritionnels. Avec un décret qui permettrait de valider la mention «**Cuisiné ici**» et le titre «**Restaurant collectif de qualité**», reconnu par l'Etat comme celui «**Maître Restaurateur**», nous apportons un gage de confiance à nos usagers qui sont nos enfants dans les écoles et autres structures d'accueil, nos malades et nos aînés, dans les structures sociales et médico-sociales, nos employés aussi. C'est le sens de l'engagement du **Silgom** depuis de nombreuses années et c'est pourquoi nous nous sommes investis dans la démarche, comme d'autres établissements. La phase de test a débuté en décembre 2022. Elle dure jusqu'à fin avril 2023. Les participants transmettent régulièrement leurs données à des fins d'analyse et de réajustement. L'objectif est de construire des critères clairs et chiffrés en pourcentages sur trois niveaux - du niveau 1, «Bien», au niveau 3, pour l'excellence - et de les réunir dans un guide ou un site web du type «**ma cantine.gouv**» pour faciliter l'engagement d'un maximum d'acteurs.

*** Loi États généraux de l'alimentation**
**** Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire**

En images. Un nouvel Ecodas a été installé

L'installation du nouvel Ecodas, le mardi 4 octobre, relevait du spectacle : le toit a été ouvert, le camion grue est arrivé en même temps que le camion semi-remorque qui livrait la nouvelle machine. Le banaliseur, devenu obsolète, a enfin été enlevé pour céder la place au tout nouvel équipement

Depuis juin 2007, pour les Dasri*, le **Silgom** exploite un équipement de prétraitement des déchets par désinfection, nommé **Ecodas 1**.

En décembre 2008, un **Ecodas 2** vient renforcer l'installation pour permettre le traitement de près de 1 000 tonnes de déchets à risque infectieux.

Fin mars 2019, l'appareil **n°1**, mis hors service après 42 000 cycles de stérilisation, est remplacé par un banaliseur de dernière génération, appelé **Ecodas 3**.

500 000 euros sont investis en 2022

Fin 2022, après 15 ans de service et 40 000 cycles, la machine **n° 2** n'est plus aussi fiable. Pour pérenniser et sécuriser l'activité, le GIP décide d'investir 500 000 € dans un nouvel appareil qui remplace l'**Ecodas 1** et prend son nom. Par rapport à la précédente génération, il consomme moins d'eau et bénéficie d'une foule d'optimisation dans la conception et la fabrication du banaliseur.

L'atelier du traitement des déchets est donc actuellement composé de trois appareils : deux principaux, l'**Ecodas 1** (2022) et l'**Ecodas 3** (2019), et un secondaire, l'**Ecodas 2** (2008), utilisé pendant le changement de broyeur des Ecodas 1 et 3 ou en cas de panne de l'un des deux principaux outils, mais aussi en cas de surcharge dans l'atelier (par exemple, les vendredis ou lundis).

**Déchets d'activités de soins à risques infectieux*

Trackdéchets. La révolution **numérique**

Fini le papier. Pour une meilleure traçabilité, une plateforme numérique dématérialise les bordereaux de suivi des déchets. Un outil gratuit, **Trackdéchets**, développé par le **Ministère de la Transition Écologique**, est imposé par la **Loi Économie Circulaire** (décret 2021-321). Le **Silgom** a donc dû équiper en téléphone portable et tablettes la douzaine de camions qui transportent des déchets à risques infectieux (Dasri). Le système est opérationnel depuis le 1er janvier 2023. Une fois les déchets collectés, avant de quitter le site de l'adhérent, le chauffeur crée et renseigne le bordereau numérique pour la partie production et transport, ensuite complété par le service Déchets après réception et traitement des Dasri.

Blanchisserie et norme ISO 9001. Bravo à l'engagement des agents !

C'est un deuxième audit de suivi sans tâche qui a été réalisé à la blanchisserie par le **Bureau Veritas** pour la certification ISO 9001 les 16 et 17 janvier dernier. L'auditeur a apprécié le cadre documentaire commun, l'appropriation des processus par tous les pilotes, la pertinence du processus technique et la bonne maîtrise des résultats des indicateurs de performance (KPIs) Expédition, comme des systèmes de facturation et informatique. Il a donc émis un avis favorable après sa visite, tout en suggérant quelques opportunités d'amélioration. «*La démarche qualité est un engagement de chacun*, souligne **Marc Le Guerroué**, responsable Qualité du **Silgom**. *Nous ne pouvons que remercier et féliciter l'ensemble du personnel pour son implication et pour continuer à améliorer la qualité de la prestation en blanchisserie*».

Changement d'affectation

Anne Guillemot a été retenue au poste de **Responsable de l'unité blanchisserie** sur le site de **Josselin**.

Promotions

Plusieurs agents ont été promus à un grade supérieur suite à l'application des lignes directrices de gestion au titre de l'année 2022 :

CHBA

- **Agent de maîtrise principal :**
  - Magalie Le Tallec
- **OP1CL :**
  - Dominique Thomas
  - Jacqueline Arze
  - Eric Deroch

Silgom

À compter du 1er janvier 2023, plusieurs agents ont été nommés au grade d'OP2CL.

Suite à l'obtention en juin 2002 du diplôme CAP Blanchisserie (Scofob) :

- Blanchisserie de Saint-Avé :
  - Aedan Adelis • Séverine Corlay
  - Marine Eveno • Marine Gicquello
- Blanchisserie de Josselin :
  - Emeline Le Boulair • Anne Le Breton

Suite à l'obtention du titre professionnel «Agent polyvalent en restauration» :

- Sahbi Ben Atig • Naeima Douhou
- Nid Inkuan • Jérôme Laugier

Recrutements en CDI

15 agents ont été recrutés en CDI, à compter de janvier 2023 :

- Aurélie Bauchet • David Béchu
- Hadrien Blaid • Stéphane Clément
- Carole Davalo • Isabelle Jaffré
- Vanessa Jaffré • Alexander Kogevnikov • Mireille Lodouhoué
- Véronique Ménard • James Mérian
- Nicolas Mounier • Régine Pédrono
- Karine Simon • Anaïs Tostivint

Départs à la retraite

- Au 1/07/2022 : **Bruno Mougin**,
- Au 1/10/2022 : **Gisèle Monsard**, **Raymond Clémençon**, **Gilles Hémonet**
- Au 1/09/2022 : **Laurent Thomas**,
- Au 1/11/2022 : **Sylvie Ars**, **Gwenaël Kersuzan**,
- Au 1/12/2022 : **Odile Lorans**,
- Au 1/01/2023 : **Rosemonde Marry**, **Patrick Le Brun.**

Carnet

Mariage :

Damien Collin (juin 2022)

Naissances :

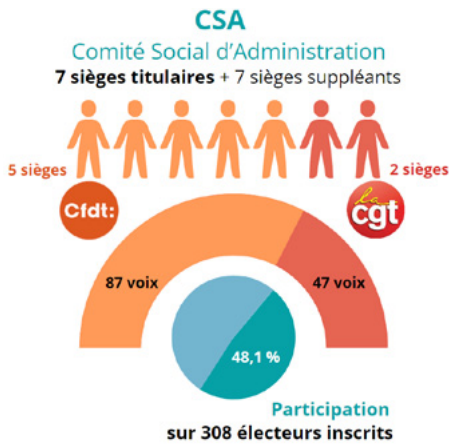
- **Lubin** (11/07/2022), fils de **Marlon Groux**,
- **Julia** (08/07/2022), fille de **Fabien Buhé**,
- **El-Azziz** (28/07/2022), fils de **Charazade Bacar**,
- **Ilhan**, (12/09/2022), fils de **Selim Diverres**,
- **Alycia**, (11/02/2023), fille de **Pascaline Thomas**.

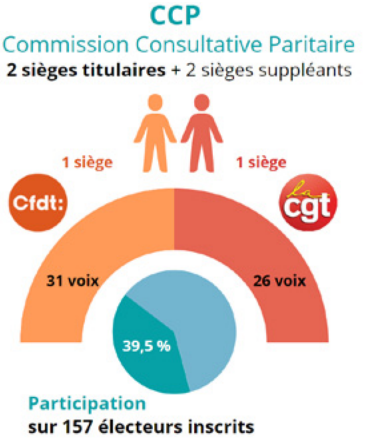
Représentation du personnel. La voix des urnes

Les élections professionnelles pour le renouvellement général des instances représentatives du personnel se sont déroulées du 2 au 8 décembre 2022.

Les électeurs étaient appelés à désigner leurs représentants au sein du **Comité social d'administration** (CSA) qui remplace le Comité Technique pour l'ensemble des agents du **Silgom**. Les agents contractuels devaient aussi se prononcer par les urnes pour élire leurs représentants à la **Commission consultative paritaire** (CCP). Les agents titulaires étaient parallèlement concernés par d'autres élections : celles du **Comité social d'établissement** (CSE) et des **commissions administratives paritaires départementales et locales** (CAP) au sein de leurs établissements d'origine. Le vote électronique a été retenu. Les électeurs avaient la possibilité de voter à tout moment sur la période définie, à partir de n'importe quel terminal. Un poste informatique a été mis à la disposition des agents. Une assistance téléphonique du prestataire du site de vote était également disponible 24h/24. Deux agents administratifs du Silgom accompagnaient les agents si besoin, notamment en cas de problèmes de connexion.

Résultat des élections





Nord du territoire. Une nouvelle responsable-coordinatrice

Le 9 janvier 2023, Marie Thomas a été recrutée au poste de responsable Restauration et coordinatrice des cuisines nord du territoire de santé (Malestroit, Josselin et Ploërmel).

Dans ses bagages, plusieurs expériences : responsable restauration au Grand Hôpital de l'Est Francilien, de 2018 à 2022 sur le site de Meaux (77) et de septembre 2013 à 2017 sur le site de Marne-La-Vallée (77). Elle avait auparavant occupé un poste de diététicienne qualiticienne au centre Hospitalier de Péronne (mars à juin 2013) et de diététicienne nutritionniste en centre (janvier 2011 à aout 2012). Après un BTS diététique, elle a poursuivi son cursus de formation pour obtenir une Licence professionnelle «Management des organisations», spécialité Sécurité et qualité dans l'alimentation, et un Master 2 «Management des Pôles Hospitaliers et des Fonctions Transversales», option Management et ingénierie en Restauration collective des Établissements de Santé. Elle a validé son dernier diplôme en septembre 2022.

Relais entreprises. Le Silgom fait son marathon

Dimanche 16 octobre 2022, à 9h45, était donné le top départ du **Marathon Relais Entreprises** de Vannes, rue Francis Decker, pour 42,195 km par équipes de quatre (8,5 km + 10,5 km + 11,5 km + 11,5 km). Parmi elles, deux ont porté les couleurs du GIP, bravant une météo pluvieuse. Les équipes **Silgom 1*** et **Silgom 2**** ont respectivement réalisé le parcours en 3h10 et en 3h30. Mention spéciale à la deuxième équipe qui a accompli cette performance à trois coureurs seulement, un équipier ayant dû déclarer forfait la veille de la course en relais. Rendez-vous le 1er octobre 2023 pour une nouvelle édition à laquelle le **Silgom** envisage à nouveau d'inscrire une ou plusieurs équipes.

**Silgom 1 : Jean-Michel Regnier, Christophe Le Gal, Jean-Michel Hochet, Marc Le Guerrouë.*
*** Silgom 2 : Jean-François Le Couviour, Yoann Touchard, Christophe Josso, Alexandre Le Yondre.*