Silgom infos

Lettre d'information du GIP
Services aux collectivités
N°44 • Juin 2023

ÉDITO

Par Vincent Bonnel, Directeur

La reconstruction de l'hôpital est un gros dossier d'actualité pour **Josselin** et pour le **Silgom** côté prestations. Une blanchisserie hi-tech équipera le site. Elle ouvrira en janvier 2024 dans les temps prévus au planning du chantier. La cuisine disparaît, désossée de ses équipements dont **Ploërmel** bénéficie d'une partie désormais. Les équipes ont été remaniées et les postes redistribués.

Les déchets de cuisine (équipements ou alimentaires) et l'élimination des plastiques, deux composantes essentielles de la transition du secteur de la santé, étaient justement un des thèmes abordés par les ingénieurs de la restauration hospitalière, réunis au sein de l'**Udihr**. L'association a tenu ses assises en juin à Vannes. Le **Silgom** en a assuré la coordination sous la baguette de **Nolwenn Beauverger**, notre directrice adjointe. La démarche de groupement d'achats alimentaires régional (**Bagad Santé**) a suscité énormément d'intérêt. Nous reviendrons sur ces journées le temps d'un article.

Autre réseau auquel adhère le **Silgom**, **Produit en Bretagne** organisait en mars son concours **Jeunes Talents de la Restauration**. Le Gip faisait partie du jury. Pendant les épreuves, nos métiers, offres d'emplois et stages ont été présentés aux enseignants et chefs de travaux. Le réseau breton était aussi à l'honneur de nos selfs et menus en mai avec des recettes et des animations.

ISO 14001, 9001, 22000... Dans le registre de l'amélioration continue de sa **qualité**, le **Silgom** réorganise son service pour tendre vers un cadre commun de management. La norme environnementale relative au traitement de déchets sera appliquée à la blanchisserie et à la restauration, celle en vigueur au service blanchisserie à la restauration et au traitement des déchets. La norme spécifique à la sécurité alimentaire sera étendue à l'**Unité centrale de production de Ploërmel**. Amélioration aussi à la blanchisserie où deux nouveaux tunnels de lecture optimisent la filmeuse du linge pour un gain de productivité d'environ 10 %.

Nous vous présenterons les métiers de la **lingerie** où de petites mains réparent les tenues professionnelles et le linge résident. Elles écartent les vêtements trop usés et mettent en circulation de nouveaux articles. Un métier de l'ombre indispensable à la bonne rotation des flux.

Nous en profitons pour souhaiter la bienvenue à **Stéphane Raulo**, nouveau technicien de maintenance, adresser nos félicitations aux six nouveaux agents polyvalents de restauration reçus à la « **Promo Silgom 2** » et saluer le travail des sapeurs-pompiers venus s'entraîner sur notre site pour circonscrire d'éventuels risques industriels. Et pour le plaisir de nos papilles, gourmandise et santé sont au rendez-vous avec la recette du gâteau au chocolat de nos pâtissiers à déguster en lisant votre newsletter préférée.

2 **Dossier**
Josselin : l'hôpital se reconstruit, la cuisine se réorganise, une nouvelle blanchisserie se crée pour le Silgom

3 **À la Une**
Assises de l'**Udhir** sur fond de transition

Emploi
A la recherche de **jeunes talents** en cuisine

4 **Un secteur, un métier**
La lingerie entre tissu et écran

Filmeuse linge en forme
Amélioration en sortie et gain de **productivité**

Risques insdustriels
Intervention musclée des **Sapeurs-Pompiers**

Vie de l'établissement
- **Service Qualité**. La réorganisation
- **Agents polyvalents de Restauration.** Une nouvelle promo diplômée du titre pro
- **Arrivée.** Une nouvelle tête à la maintenance
- **Naissance.** Bienvenue à Meïvy

Selfs et menus. Nouvelle opération Produit en Bretagne

Recettes phares aux selfs du **CHBA** et de l'**EPSM**, menus aux saveurs bretonnes pour les patients et résidents... Pendant une semaine, du 22 au 26 mai 2023, les couleurs de **Produit en Bretagne** (qui fête ses 30 ans) ont été hissées haut par le **Silgom**, pour la troisième année consécutive. Pour l'occasion, différentes animations, appréciées des convives, avaient été programmées et animées dans les selfs par **Christophe Josso**, responsable adjoint du service restauration. Cette année, galettes et crêpes de **Guerlédan** étaient en vedette au **self de Vannes** et la **laiterie Malo** au **self de Saint-Avé**.

La recette

Moelleux au chocolat sans œufs et sans gluten

Recette tirée de la formation «Pâtisserie, santé et plaisir», réalisée en mars 2021, par la société Quali'bre à Poitiers et à laquelle huit agents du Silgom ont participé, dont nos deux pâtissiers.

Ingrédients (8 pers.) : • 320 g chocolat noir (70%) • 640 g de compote de pomme (prévoir 1 kg de pommes) • 160 g de purée d'amandes (Prévoir 200 g d'amandes blanches) • 80 g de farine de sarrasin. **Préparation : Compote de pommes** : éplucher les pommes, couper en morceaux et cuire avec un peu d'eau. Mixer, refroidir. **Purée d'amandes** : torréfier les amandes au four à 180° C pendant 10 min. Laisser refroidir. Mettre dans un robot-coupe et mixer par petites pulsions jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. **Moelleux :** Faire fondre le chocolat et laisser tiédir. Ajouter la compote de pommes et la purée d'amandes. Incorporer la farine. Mettre dans un moule et faire cuire 12 min à 180°C.

Silgom Infos - Ont contribué à ce numéro : Vincent Bonnel, Nolwenn Beauverger, Christophe Josso, Mickaël Crété, Géraldine Gouret, Jean-Michel Tougne, Mélanie Le Plain, Marie Thomas, Isabelle Eisenecker.
Maquette, mise en page, rédaction ou valorisation de textes : Béatrice Mingam.

© Groupement Hospitalier Brocéliande Atlantique

© Marie Thomas

© Marie Thomas

© Nicolas Thibault

Le nouvel hôpital de Josselin a ouvert ses portes fin mai 2023 (1, 2 & 3). La cuisine de Josselin a fermé (avant 4 et après 5). Un peu plus de la moitié de ses équipements a pris la direction de Ploërmel pour remplacer les matériels vieillissants. Le chantier de la nouvelle blanchisserie avance pour une ouverture en janvier 2024 6.

Josselin. L'hôpital se reconstruit, sa **cuisine** et sa **blanchisserie** aussi

Le chantier du nouvel hôpital de Josselin s'est achevé fin mars et le déménagement des résidents a été organisé entre le 22 et le 25 mai dernier. Un office alimentaire a remplacé l'ancienne cuisine et une blanchisserie neuve du Silgom ouvrira ses portes début 2024 à proximité. L'aménagement des espaces extérieurs prendra encore un an avec la destruction des anciens bâtiments, l'aménagement de parkings et de jardins.

Salons des familles à chaque étage, grande salle à manger lumineuse pour la prise de repas à table en communauté, bar au rez-de-chaussée et place du village... La décoration aux jolies couleurs est soignée. La qualité de vie des résidents et leur prise en charge sera facilitée par l'agencement des locaux.

La nouvelle structure compte 60 lits en soins longue durée et 42 en soins infirmiers, des capacités identiques à celles de l'ancien hôpital. Six places d'accueil de jour ont été créées. Douze ont été retirées en Ehpad, la demande sur le territoire ayant évolué vers le maintien des personnes âgées à domicile. Il propose aujourd'hui 158 places, dont six en hébergement temporaire.

Côté cuisine, la donne change

Le **Silgom** a dû adapter ses prestations à la nouvelle structure. Fini la préparation des repas sur place, le bâtiment a été désossé de ses équipements. «*On y devine encore les bruits et l'odeur d'une activité récente. La cuisine du Centre hospitalier de Josselin n'a fermé ses portes que le 25 mai dernier*», commente **Marie Thomas** qui coordonne depuis janvier les cuisines du **Silgom** au nord du territoire de santé (Malestroit, Josselin et Ploërmel).

«*Dans le nouvel hôpital, les repas sont désormais produits par l'UCP de Saint-Avé, puis livrés tous les jours à l'office alimentaire créée dans le nouveau bâtiment. Le personnel se charge, sur place, de leur distribution*». C'est une des agentes de restauration de l'ancienne cuisine, **Ingrid Duval**, qui gère l'intendance hôtelière de l'hôpital. Trois autres ex-agents du Silgom l'ont rejointe sur le site. «*Le reste du personnel a soit choisi d'occuper d'autres postes au **Silgom**, soit de s'orienter vers d'autres horizons professionnels*».

Le 1er janvier, deux cuisiniers qui opéraient à Josselin, **Patrice Moisan** et **Nicolas Mounier**, ont, par exemple, intégré l'équipe de Ploërmel afin d'y apporter leur culture de la cuisine en Ehpad. La cuisine du CH de Ploërmel a aussi récupéré une bonne partie du matériel pour renouveler le sien, vieillissant. «*Il est en cours d'installation et permettra aux équipes de travailler dans de meilleures conditions*», poursuit **Marie Thomas**.

L'offre évoluera à Ploërmel. «*Des animations steak-frites sont prévues à terme pour les résidents des services d'Ehpad. Ils pourront venir les déguster au self parmi les autres convives. À compter du mois de septembre, chaque trimestre sera enrichi d'un repas à thème et la production de laitage reprendra*».

Côté linge, une unité neuve

Toujours à Josselin, à proximité de l'hôpital, les travaux d'une nouvelle blanchisserie du **Silgom** ont débuté en février 2023 pour une ouverture en janvier 2024. «*Nous sommes dans les temps*, commente **Nicolas Thibault**, responsable du projet. *Les charpentes métalliques de la grande salle et de l'administration seront montées entre le 26 juin et le 12 juillet. Le coulage de la chape est prévue pour fin juillet pour séchage en août, pendant la période de fermeture des entreprises. Bordures et voiries seront réalisées en octobre*».

L'unité est destinée au linge résident spécifique et prendra en charge tous les articles avec un système moderne de traçabilité, y compris ceux que le **Silgom** ne peut actuellement traiter sur le site. Capacité de traitement : une tonne par jour ! ■

Udihr. La **restauration** hospitalière sur fond de transition **écologique**

On y a parlé décarbonation des activités de soin, réduction du plastique, RSE, déchets et, bien sûr, alimentation. Les assises de l'Udihr, dédiées à la formation des responsables des services de restauration hospitalière, étaient cette année organisées par le Silgom, les 6 et 7 juin, au Palais des Arts de Vannes.

Quelle nouvelle offre alimentaire à Strasbourg ? Comment sert-on mieux pour mieux soigner à Genève ? Comment la plateforme « Ma Cantine », référence en matière de restauration collective, évolue-t-elle ? Quelle standardisation pour les textures adaptées aux troubles de la déglutition à Charleroi ? La première journée des assises a passé en revue **l'actualité du secteur** et permis de riches **retours d'expérience**.

La **transition écologique** était la thématique de la deuxième journée, sur fond de lois **AGEC** et **Egalim**. Des **solutions techniques** ont été évoquées pour y répondre ou parvenir à une **cuisine collective en 100 % réemploi**. L'association **Shadow Santé**, spécialisée dans la transition bas carbone, s'est penchée sur la **décarbonation des activités de soin**, un enjeu sociétal majeur : la santé représente 8 % des émissions nationales de gaz à effet de serre.

Achats de médicaments et de dispositifs médicaux, transport des personnes, alimentation... **Les activités de soin polluent.** Pour respecter les accords de Paris (atteindre la neutralité carbone en 2050 et limiter le réchauffement climatique en dessous de 2°C), les émissions du secteur doivent être réduites de près de 80 % par rapport au niveau de 2020 [1] !

Pour y parvenir, une des solutions préconisées touche **l'alimentation** : réduire le **gaspillage** en améliorant la **qualité** gustative et diététique des repas. C'est ce que le **Silgom** impulse en coordonnant un groupement régional d'achats de produits bio, labellisés et locaux (**Bagad Santé)**, une qualité qu'il finance sur son territoire d'action par moins de gaspillage. La présentation de **Magali Bony**, acheteuse au **Bagad Santé**, a suscité l'intérêt des participants, notamment lorsqu'a été évoquée la méthode **d'attributions de points** pour privilégier les **approvisionnements locaux** dans les appels d'offres.

Plastiques alimentaires

Décarboner les soins, c'est aussi réduire le **plastique**, consommateur d'énergies fossiles dans sa fabrication (matière première et production), son transport et l'élimination des déchets. Les blocs opératoires en regorgent, les repas servis aussi. Dans le cadre du **programme Phare**, des expérimentations sont en cours sur six sites après un appel à projet de la direction générale de l'offre de soins (DGOS). Ils portent sur la réduction et la valorisation du plastique et les déchets alimentaires.

En France, le constat est alarmant : les plastiques représentent 56 % du poids des Dasri et 70 % de leur volume. Les flacons en plastique de soluté sans résidus médicamenteux représentent 20 % de leur poids. Quant au gaspillage alimentaire, il pèse 190 000 tonnes par an et représente entre 15 et 30 % des repas, soit en moyenne 206 grammes par repas servi [2].

Equipements

Grégory Anzalone, de l'organisme **Ecologic**, a présenté le dispositif « **Valo Resto Pro** » pour la prise en charge des **déchets des équipements électriques et électroniques** (DEEE) de la restauration collective. Les détenteurs de ces déchets en sont responsables, d'où l'importance d'avoir recours à une filière homologuée pour leur recyclage ou réutilisation.

Appel à projet RSE

La restauration collective hospitalière s'engage aussi dans la démarche **responsabilité sociale des entreprises** (RSE). **Laurent Rossi** a dressé un portrait d'action à Marseille, une illustration de l'appel à **projet RSE 2023 de l'Udihr** présenté en amont. L'association est à la recherche de solutions innovantes et durables en matière de réemploi et de réduction du gaspillage. 10 000 € seront attribués aux porteurs des projets retenus. Résultats lors des assises 2024 ! ■

Sources : 1) Shift Project (nov. 2021), 2) DGOS

Restauration. À la pêche aux jeunes talents

Produit en Bretagne organisait la finale de la 5e édition de son concours des Jeunes Talents de la restauration, le 15 mars 2023, à Ploufragan (22). Le Silgom, représenté dans le jury, a présenté ses métiers.

Quatre lycées, douze candidats, un jury de dix professionnels... Une belle affiche était proposée au Centre de formation des Apprentis de Ploufragan pour ce concours.

Les équipes étaient composées d'un chef cuisinier, d'un commis et d'un serveur. Pour mettre en valeur les produits bretons, chacune devait concocter en 3 h 30 un ensemble plat-dessert sur un thème imposé.

Après délibération, le prix a été attribué à l'équipe du **lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand** avec son «filet de Bœuf Well-In-Sea» et son «Kouign a Miam». Le **Silgom**, adhérent de **Produit en Bretagne**, était représenté dans le jury par **Mickaël Crété**, chargé du développement et des relations extérieures.

Durant les épreuves, les sociétés de restauration collective de Produit en Bretagne (**Sodexo, Convivio, Elior, Ansamble** et **Le Silgom**) avaient invité les enseignants et chefs de travaux à découvrir leurs activités et la diversité des postes qu'elles proposent (stages, CDI , CDD). Des présentations complétées par des témoignages, chaque représentant s'étant livré à un exposé de son parcours et partagé et la richesse de ses expériences. ■

Service Qualité. La réorganisation

Le Silgom s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de la qualité. Trois systèmes de normes, qualifiés de mature par les auditeurs, couvrent ses trois métiers. Le Gip travaille sur leur transversalité. Objectif ? « *Tendre vers un cadre commun du management de la qualité*, explique **Nolwenn Beauverger**, directrice adjointe au **Silgom**. Actuellement, ISO 14001 ne concerne que le secteur de traitement des déchets, la blanchisserie et la restauration seront aussi certifiées. De même, ISO 9001 en blanchisserie a vocation à être étendue à la restauration et au traitement des déchets. La norme ISO 22000, spécifique à la sécurité alimentaire, sera étendue à la future UCP de Ploërmel. Une réorganisation de la **cellule Qualité** a été actée début 2023. Trois responsables qualité ont été nommés : **Marc Le Guerroué** pour ISO 9001, **Hadrien Blaid** pour ISO 14001 et **Delphine Jeannin**, assistée de **Hadrien Blaid**, pour ISO 22000. ■

Agents de restauration. 1, 2, 3... Promos !

Six nouveaux volontaires ont participé à la formation d'**agent polyvalent de restauration**, du 8 septembre 2022 au 15 mars 2023. Ils ont tous été reçus à l'examen et obtenu leur titre professionnel. « *Cette initiative est une vraie réussite, elle permet d'acquérir savoirs et compétences et d'envisager une évolution de carrière plus intéressante* », se félicite **Christophe Josso**, adjoint au responsable restauration. Une première session, baptisée **Promo Silgom One**, s'était déroulée du 9 septembre 2021 au 23 février 2022 ***(Lire Silgom Infos n° 42, juin 2022)***. « ***La troisième est programmée pour 2024. Plusieurs agents ont déjà souhaité s'inscrire*** ». ■

Arrivée. Stéphane Raulo, technicien de maintenance

Après l'obtention d'un BEP, puis d'un BAC Pro en 1992, Stéphane Raulo a été recruté en 1994 au poste de technicien de maintenance chez Jean Floc'h, un emploi qu'il a occupé pendant 29 ans. Il vient de rejoindre le **Silgom** le 2 mai dernier. Affecté dans un premier temps à la blanchisserie, il rejoindra ensuite le service restauration. Ses loisirs ? Il pratique assidument le tennis de table et est passionné de voyages. Sa dernière destination ? Cuba en 2019.

Naissance

Bienvenue à... Meïvy, née le 16 juin 2023, fille de **Laura Chommaud.**

Un secteur, un métier

Lingerie. Du tissu à l'écran

Au Silgom, les vêtements professionnels prennent vie à la lingerie, pucés avant leur mise en circulation, réparés quand ils prennent des coups durs, écartés pour destruction finale ou donnés quand ils sont trop usés.

Ici, le bruit de la surjeteuse double aiguille et des trois piqueuses plates mène le tempo. Des couturières s'activent pour donner une seconde vie aux vêtements professionnels et au linge résident. Entrejambe, poche, pressions, boutons et fermetures... Aucune avarie, repérée en production, n'échappe à la technicité des trois lingères sur deux temps pleins, assistées de trois à quatre renforts en couture. Machines à coudre ou thermocolleuse permettent aussi de créer des sangles pour le service transport ou de réparer les slings de déchargement pour la production.

Les vêtements en fin de vie sont écartés et remplacés sur un stock approvisionné par le magasin, le linge neuf est enregistré, les articles non-revenus depuis plus de 120 jours sont facturés. Les deux postes informatiques sont munis d'un logiciel de gestion des stocks, **Ramses**, et d'une borne de lecture pour les doubles puces des tenues (haute fréquence pour l'attribution des informations, ultra-haute fréquence pour la traçabilité). « *Nos articles, globalement en dotation, sont livrés chez nos adhérents/clients, mais il nous arrive encore d'en attribuer à un service de manière non nominative ou à un seul agent* », explique **Mélanie Le Plain**, chargée des relations adhérents. *L'étape d'enregistrement permet de maîtriser le nombre de lavages qu'a subi le vêtement et son lieu de destination*». Les grandes campagnes d'injection de linge neuf sont réalisées par des extractions à partir des bases de destructions mensuelles et des disponibilités de produits.

Le tri de seconde main, établi par les lingères, est priorisé. « *Nous travaillons avec des associations qui revalorisent les tenues dans des pays défavorisés. Depuis début 2023, le Lion's Club en a récupéré des centaines de kilos*». Difficile de lister toutes les attributions des lingères. « *Ce secteur est passionnant*, reprend **Mélanie**. *Les journées ne se ressemblent pas. La fatigue physique est moindre qu'en production, mais le cerveau est tout le temps en ébullition* ». ■

Le savez-vous ? Depuis 2022, la lingerie gère des tests de lavages pour soutenir la réalisation du marché public **Gatsbih**. Plusieurs points sont évalués à l'aide d'une fiche de contrôle réception (visuel, toucher, dimensions...).

Filmeuse linge. Deux nouveaux tunnels de lecture

Pour le traitement des vêtements professionnels, la blanchisserie a installé les 21 et 22 janvier 2023, deux nouveaux tunnels de lecture (puces des vêtements) et de marquage (impression d'étiquettes et application sur les films plastiques). À l'entrée de l'installation, deux bandes de transferts sur rails se déplacent pour alimenter les tunnels ou les stocks et optimisent la filmeuse. À la sortie des tunnels et impressions, un tapis roulant réceptionne le linge et l'expédie sur une autre bande de transfert. Ce nouveau matériel permet un gain de productivité de 10 %. ■

Sapeurs-Pompiers. Une intervention musclée

Deux fûts se sont renversés à la blanchisserie. Un produit acide et une base alcaline se sont mélangés dans le local lessiviel, produisant de la vapeur toxique. Tous les deux étant corrosifs, les sapeurs-pompiers sont intervenus en urgence. Info ou intox ? C'est un fake, bien sûr ! Mais ce risque existe et ne doit pas être pris à la légère. Tous les ans, la cellule spécialisée du SDIS 56 s'entraîne à le combattre ; le 11 avril dernier, elle a choisi le site du **Silgom** pour une simulation. Lorsqu'un acide rencontre accidentellement une base comme la chaux vive, l'ammoniaque ou la soude, une réaction chimique se produit : les ions hydrogène (H+) de l'acide réagissent avec les ions hydroxyde (HO-) de la base pour former des molécules d'eau. Cette réaction peut être dangereuse car elle produit de la chaleur, qui, dégagée brutalement, peut devenir explosive ou dégager des gaz toxiques. La réaction chimique crée aussi un sel et de l'eau qui entrent dans la composition instantanée d'un produit caustique pouvant provoquer des brûlures. Maîtriser le risque chimique est essentiel. S'entraîner à réagir en cas d'incident aussi. ■