

Edito

Le SILGOM a été créé, il y a dix ans. C'était, au Moyen-Âge, considéré comme l'âge des responsabilités. Au vu des articles de ce Silgom Infos numéro 12, on peut constater que cette dimension de responsabilité innervent pleinement l'activité de notre structure.

Responsabilité envers l'environnement tout d'abord avec la certification ISO 14001 obtenue en janvier dernier pour l'activité de collecte et de traitement des déchets, ou encore avec les projets de valorisation des bio-déchets.

Responsabilité sociale au regard du partenariat avec l'association d'insertion par l'activité économique que constitue Vannes-Relais ou de la participation du SILGOM à l'asso-

ciation SRE 56 sur les questions de prévention des risques routiers ou encore des liens tissés avec les Restos du Cœur.



ISO 14001 Norme de
management environnemental

Responsabilité économique enfin, qui nous amène en permanence à adapter nos organisations, à développer notre

activité et à proposer de nouveaux services comme la gestion directe sur site de la prestation restauration, afin de répondre aux besoins des établissements dans le secteur santé / social, ou encore l'offre de formation sur les questions d'hygiène alimentaire et d'amélioration des prestations hôtelières. Cette responsabilité économique constitue ainsi un enjeu fort en 2012, notamment pour le secteur de la restauration comme le souligne le texte sur le budget 2012.

Je vous souhaite une bonne lecture et formule le vœu que l'avenir du SILGOM soit aussi riche que les dix années qui viennent de s'écouler.

Michel LE CORFF, secrétaire général

N°12
Avril 2012

Dans ce numéro :

Edito	
Formations Mareva	1
Vannes Relais	
Restos du Cœur	
Valorisation des Bio-Déchets	2
L'ISO 22000 en restauration	
Budget SILGOM 2012	
Obtention de la certification (DECHET)	3
L'AOPA	
Prévention Routière	4
Concours/Evènements	



Formations MAREVA

Le SILGOM a réalisé dans ses locaux, une journée de formation au mois de mars 2012, à l'intention de deux groupes d'agents (aides soignants et agents des services hospitaliers) des résidences MAREVA (maison de retraite de Vannes et Meucon). La matinée s'est articulée autour des thèmes suivants.

Tout d'abord, Patrick LE RAY a effectué une présentation générale du SILGOM et des activités qui y sont pratiquées (traitement des déchets, préparations culinaires, blanchisserie). Ensuite, par le biais d'exemples concrets, il a illustré des situations en lien avec le quotidien de la restauration.

Sophie SEVETTE (diététicienne) a détaillé les différents régimes et familles d'ali-

ments, l'occasion pour certains agents de découvrir des concepts nutritionnels et pour d'autres d'approfondir leurs connaissances.

Le début d'après-midi a été consacré à une visite pratique du site et des lieux où s'effectuent les productions sous la conduite de Maurice LE DOUARIN (responsable de restauration). Ce temps de découverte et d'observation a permis aux participants de mettre en perspective les apprentissages du matin. Très appréciées des agents, cette découverte des locaux leur a fait prendre conscience des nécessités de la production des plats préparés. Ils ont pu constater par eux-mêmes l'importance des principes HACCP : l'hygiène, le respect de la chaîne du froid notamment.

En fin de journée Delphine JEANNIN (responsable qualité) est intervenue sur les connaissances de base à acquérir en matière d'hygiène en restauration et sur les obligations réglementaires qui s'imposent aux établissements médico-sociaux.

Cette journée de formation a favorisé une prise de conscience des obligations liées au suivi des normes d'hygiène en restauration. Ces nouveaux acquis serviront de base à l'élaboration d'un guide office (protocoles, conduites à tenir, supports d'enregistrement...), qui servira l'application concrète de la théorie sur le terrain.

Elodie Paugame, stagiaire MAREVA

Vannes – Relais et le SILGOM : entretien avec Joëlla LORET, Présidente et Florence PERAUDEAU, conseillère en insertion professionnelle

Mme LORET, vous êtes Présidente de Vannes-Relais, pouvez-vous expliquer quels sont les objectifs poursuivis par Vannes – Relais ?

Créée le 1^{er} juillet 1987, Vannes Relais est une Association d'Insertion Sociale et Professionnelle dont la mission est de permettre à des personnes sans emploi, rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles particulières, de bénéficier de contrats de travail en vue de faciliter leur insertion. C'est une structure composée de 3 permanents présents pour l'accueil, le suivi, l'accompagnement, la gestion administrative et comptable. Pour ma part, je suis présente à temps plein bénévolement en qualité de responsable de structure.

Mme PERAUDEAU, quels sont les outils mis en œuvre par Vannes – Relais ?

Vannes Relais met en place un accompagnement global des salariés en insertion combinant un suivi des problématiques sociales avec mise en situation de travail dans un contexte productif. Le projet d'insertion est adapté aux besoins des salariés, à leur potentialité et à la situation du marché du travail local.

Combien de personnes ont bénéficié d'un accompagnement en 2011 ?

187 personnes ont bénéficié d'un contrat de travail pour 47 800 heures réalisées
14 personnes ont bénéficié d'un CDI
12 personnes ont bénéficié d'un CDD

Quel est pour vous l'intérêt du partenariat avec le SILGOM ?

Les premiers contacts avec le SILGOM datent de juin 2007, et donnent naissance à un partenariat bilatéral et efficace, principalement sur les secteurs de la Blanchisserie et de la Restauration. En étroite collaboration avec les équipes responsables du SILGOM, Vannes Relais répond activement et efficacement aux demandes d'interventions dans le respect des exigences liées aux différents postes de travail.

La plupart des collaborations exige une direction, même si elle prend une forme sociale. Tout en respectant les exigences professionnelles, les équipes du SILGOM, permettent à des demandeurs d'emploi, sélectionnés et suivis par Vannes Relais, une reprise progressive d'activité.



« Aujourd'hui, on n'a plus le droit, ni d'avoir faim ni d'avoir froid ... » : ainsi commence la chanson des Restos du Cœur, composée lors de leur création par *Jean-Jacques Goldman*.

En France, 24 ans après la création des Restos du cœur, environ **une personne sur dix**, vit encore sous le seuil de pauvreté (et les Restos ont toujours – hélas – leur place).

700 000 bénéficiaires, **480 000** donateurs, **51 500** bénévoles... la richesse des Restos, c'est une grande diversité de personnes qui se réunissent pour manifester leur solidarité dans le mouvement initié par Coluche.

Le SILGOM participe à des actions auprès de l'antenne Restos du Cœur de Vannes. Chaque semaine, des plats cuisinés réalisés pour les menus du jour et non distribués sur les sites des clients et adhérents sont remis aux bénévoles des Restos. Ces denrées alimentaires sont diffusées auprès des bénéficiaires dans le nouveau local ouvert Rue Général Girard à Vannes. Cette action permet de nourrir plusieurs centaines de personnes pendant la période hivernale.

Extrait de message de Mme Gallène, coordinatrice de Vannes: « Je vous présente en mon nom et celui des restos nos bons vœux pour l'année 2012, maintenant nous allons chez vous 4 jours par semaine et cela nous aide bien pour servir les personnes qui s'adressent à nous ».

Patrick Le Ray, adjoint au secrétaire général

Valorisation des Bio-Déchets

Qu'est ce qu'un déchet organique ou bio déchet?

Tout déchet non dangereux, biodégradable à l'exclusion des boues de station d'épuration, déchets d'abattoirs, déchets primaires issus de l'agriculture ou sylviculture (fruits et légumes, plats préparés, viande ou poisson cuit, coquille d'œufs, produits laitiers, viennoiseries, etc.). Tous ces produits sont fermentescibles, capables de se dégrader naturellement.

Textes de références issus du Grenelle de l'environnement :

- Loi n° 2009-967 du 3 août 2009 et l'article 204 de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010
- Arrêté du 12 juillet 2012 fixant les seuils définis à l'article R543-226 du code de l'environnement
- Circulaire du 10 janvier 2012 relative aux modalités d'application du tri à la source des bios déchets

Qui est concerné?

Personnes qui produisent ou qui détiennent des quantités importantes. Le producteur et le détenteur doivent s'organiser pour mettre en place les conditions d'évacuation des bios déchets respectant le cadre réglementaire.

L'ISO 22000 en restauration Audit à blanc en juin 2012

Les 5 et 6 juin prochains, un consultant de l'ISPAIA auditera le service restauration afin de vérifier l'adéquation du système qualité avec les exigences de la norme ISO 22000.

Plusieurs réunions d'information auront lieu afin de préparer cet audit. Chaque agent devra être disponible pour répondre aux questions de

Objectif

Permettre le retour au sol d'une matière organique de qualité compatible avec les objectifs de préservation du milieu.

Les seuils en quantités sont fixés par la loi

Echelonnement progressif de leur application du 1er janvier 2012 au 1^{er} janvier 2016

Ratio par rapport au nombre de repas produits ou consommés, les quantités résiduelles de repas ayant été évaluées par une enquête nationale.

Secteurs économiques concernés

Restauration collective et commerce alimentaire

Traitements possibles

Traitements microbiologiques par méthanisation ou compostage ou séchage sur site.

Plusieurs sites de traitement possibles dans le Morbihan

La technique de collecte envisagée

Collecte en GRV traditionnels de 770 litres
Plate-forme de rassemblement dans une benne de 30 m³

Transport vers le site de traitement.



Patrick Le Ray, adjoint au secrétaire général

l'auditeur en fonction de son secteur et de son rôle au sein de l'équipe.

Le rapport transmis à l'issue de la visite permettra de mesurer les écarts avec la norme et de fixer la date définitive de certification par un organisme agréé.



Activité et budget du SILGOM en 2012

Le budget est constitué des recettes et des dépenses prévues sur l'année. Il détermine aussi les investissements qui seront réalisés en 2012. Le budget est aussi déterminé par les projets de développement de l'activité.

Les perspectives

Le SILGOM poursuit cette année son ancrage en direction des structures sanitaires et médico-sociales du territoire. Le SILGOM assure, depuis le 1^{er} janvier, la gestion sur place de la prestation repas du Centre de soins de suite de Colpo. Il livre également depuis la même date les maisons de retraite Princesse Elisa et Pays vert de Colpo. En blanchisserie, les adhésions de la maison de retraite La Chaumière d'Elven et du foyer-logement de la Pommeriaie de Josselin ont été enregistrées en ce début d'année. Un chantier est aussi à conduire en ce qui concerne la prise en charge du linge résident, dont l'activité a diminué en 2011.

Le développement est aussi axé sur l'amélioration de la qualité de service et le conseil et l'assistance aux membres. Ainsi, en restauration, le dispositif de référent est étendu aux établissements du CCAS de Vannes depuis début janvier, après Mareva en 2010 et les EHPAD Kerléano et Kériolet (CHBA) en 2011. Des moyens supplémentaires sont aussi consacrés à la fonction clientèle en blanchisserie, avec l'objectif d'améliorer la prestation et de veiller à la bonne application des protocoles concernant le circuit du linge.

Les démarches-qualité constituent un autre axe avec l'objectif de certification ISO 22000 en restauration, la confirmation de la certification ISO 14001 obtenu en début 2012 pour la collecte et le traitement des déchets et l'audit annuel de certification en blanchisserie.

Les investissements

Les investissements 2012 doivent, notamment en blanchisserie, permettre de poursuivre l'adaptation des moyens de fonctionnement avec le renouvellement du train grand plat, l'acquisition d'une plieuse de couvertures, la généralisation de l'utilisation des Silgobox par les adhérents, l'extension de l'automatisation de la facturation.

Le budget d'exploitation

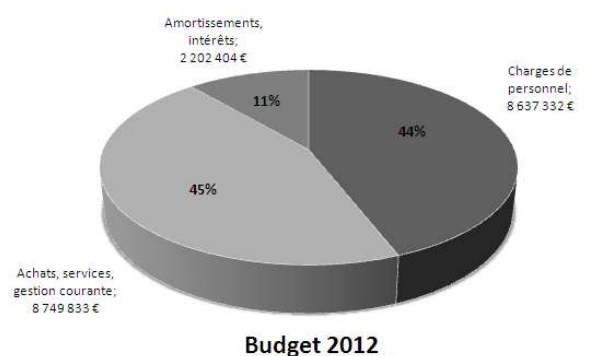
Les tarifs évoluent de la manière suivante en 2012 :

Blanchisserie	+1,50 %
Restauration	+1,80 %
Déchets	+1,52 %

Principaux investissements 2012

Blanchisserie	Opérations 2012
Récupération calories-Economies énergie	250 000 €
Modification du clean	100 000 €
Plieuse couvertures	100 000 €
Traitement des eaux usées	60 000 €
Désenclavement local de produits lessiviels	50 000 €
Etanchéité toiture blanchisserie	50 000 €
Train grand plat	450 000 €
Stockeur de linge non trié	119 000 €
Tri du linge sale : modification postes grd plat	51 000 €
Restauration	
Automatisation de la facturation	70 000 €
Motorisation de portes	10 000 €
Divers matériels	66 850 €
Déchets	
Conteneurs DASRI	9 000 €
Maintenance broyeurs	32 000 €
Informatique	
Réseau informatique blanchisserie (opération 2011)	12 000 €
Remplacement serveur + serveur Exchange	20 000 €
Total investissements	2 142 665 €

Les budgets par activité sont votés en équilibre, les dépenses étant définies par le montant des recettes. Pour la restauration, il faut noter que l'exercice 2011 s'est soldé par un déficit, compensé en partie par une reprise sur une provision constituée antérieurement. Le budget restauration doit financer environ 800 000 € chaque année pour les amortissements et frais financiers de la nouvelle cuisine. La cible en termes d'organisation permettant l'équilibre de l'activité après l'ouverture de la nouvelle cuisine n'est pas encore atteinte. Les efforts qui vont se poursuivre durant l'année 2012 contribueront au retour à l'équilibre.



Michel LE CORFF, secrétaire général

Obtention de la certification



Le secteur du traitement des déchets a été audité, pour sa certification selon la norme ISO 14001 de management environnemental, les 5, 19 et 20 décembre 2011 par la société BUREAU VERITAS.

Suite à cet audit, l'auditrice avait émis un avis favorable à la certification.

Le rapport de l'auditrice a été remis au SILGOM et au comité de certification de la société BUREAU VERITAS qui a validé la décision de l'auditrice.

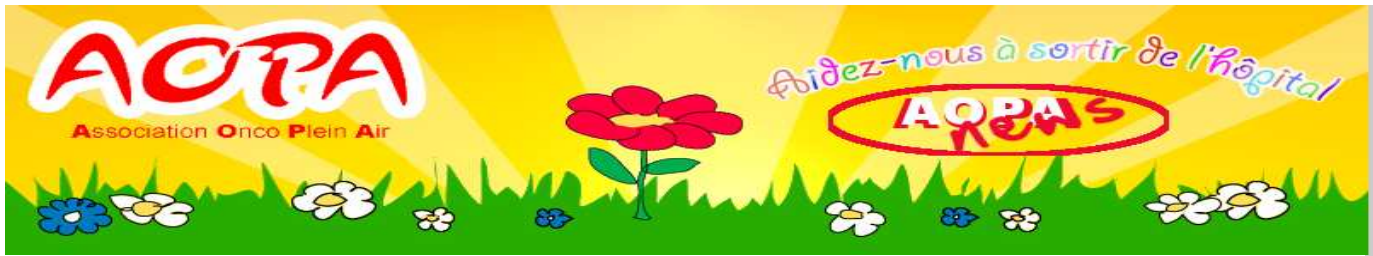
Le secteur « Collecte et traitement des déchets » est certifié ISO 14001 depuis février.

C'est l'aboutissement d'un processus démarré en 2009 qui a mobilisé l'encadrement et les agents du secteur. Cette reconnaissance conforte le SILGOM dans le développement et l'amélioration continue de la qualité de ses prestations, au service de la communauté hospitalière et médico sociale.

La certification est valable pendant 3 ans (jusqu'au 14/02/2015) et des audits de suivi, obligatoires, auront lieu tous les ans afin de vérifier le bon déroulement de la démarche.

Nicolas Thibault, responsable qualité blanchisserie et traitement des déchets

Pierre-Yves HAYS, responsable traitement des déchets



L'Association Onco Plein Air (AOPA), créée en 1997, a pour objectif, par des projets extra-hospitaliers, d'améliorer la qualité de vie des enfants et adolescents atteints de cancers et de leucémies et soignés dans le Service oncologie pédiatrique du CHU de Nantes. L'AOPA s'adresse aux enfants, aux adolescents et aux jeunes adultes âgés de 2 à 30 ans, à qui elle propose des sorties de "courte, moyenne, longue durée", essentiellement de plein air, qui se révèlent être très positives à tous les niveaux. L'AOPA est indépendante de l'Hôpital mais s'inscrit cependant dans le projet global du service d'oncologie, au même titre que les autres intervenants. Elle travaille en étroite collaboration avec le personnel médical et hospitalier qui accompagne les différentes activités ainsi que des bénévoles.

Faites le tri de vos chaussures et Redonnez le sourire à des enfants hospitalisés !
La collecte de chaussures est organisée chaque année courant mars
Points de collecte à l'accueil de la restauration et au bureau de Nathalie Morio pour la blanchisserie et DASRI

En collectant, auprès de la population, des chaussures qui ne sont plus portées mais néanmoins **propres et portables. Tout type de chaussures, sport, ville, adulte et enfant.**

Celles-ci sont ensuite achetées par le RELAIS ATLANTIQUE, une entreprise d'insertion locale, qui se charge de les trier et de les redistribuer afin de dégager des fonds pour l'association.

Pierre-Yves HAYS, responsable traitement des déchets

Prévention routière : Vitesse et prudence aux alentours du SILGOM

« Le SILGOM s'investit dans l'association SRE 56 (Sécurité Routière en Entreprise du Morbihan) pour la prévention des risques routiers. En effet, les accidents du travail les plus graves sont pour la moitié environ en lien avec la route, que ce soit en trajet ou en mission.

Le SILGOM est dans un contexte particulier, par sa situation dans l'enceinte d'un hôpital psychiatrique. Les usagers de la route peuvent donc être amenés à croiser des soignants en exercice, mais surtout des patients. Ces derniers, dont certains stabilisés par voie médicamenteuse, ont une perception de leur environnement et donc des risques modifiée, ce qui peut poser des problèmes d'interaction avec les véhicules. Pour ces raisons, la vitesse est limitée à 30 km/h à l'intérieur de l'enceinte de l'hôpital.

Pour ce qui concerne l'accès au SILGOM, la rue LAVIQUET doit être privilégiée. Cette entrée a été aménagée à cet effet en 2011. En outre, du fait de nos activités, des poids lourds du SILGOM et d'entreprises extérieures circulent régulièrement. Pour limiter les risques d'accident, il est essentiel d'être rigoureux dans le respect du code de la route et des règles de circulation établies en lien avec le conseiller à la sécurité de transport de matières dangereuses du SILGOM.

Les protocoles de chargement / déchargement, qui encadrent les prestataires venant effectuer des livraisons, sont mis à jour et diffusés afin que la prévention des risques routiers s'exerce le plus en amont possible.

La Sécurité Routière : Tous responsables ! »

Jean-Christophe FRINAULT, chargé de sécurité et suivi des équipements



Concours

- **Pierre Yves HAYS** reçu au concours externe sur titres technicien hospitalier, spécialité : gestion de la logistique.
- **Jeannick POTIER** reçu à l'examen professionnel de technicien hospitalier, spécialité : installation et maintenance de matériels électroniques, électriques et automatismes.

LES ÉVÈNEMENTS

Recrutement :

Recrutement de **Régine TROCHET**, au 01/01/2012, en qualité de chef gérant pour la restauration du SILGOM, affectée sur le site UGECAM COLPO.

Arrivée Jean Michel Hochet en temps qu'ouvrier professionnel

Départs :

Laurence LE DEORE a réintégré le service Diététique du CHBA depuis le 01/01/2012.

Alain LE CALLONEC est détaché auprès du Conseil Régional des Pays de la Loire à compter du 01/01/2012.

Louis LE LOIR a fait valoir ses droits à la retraite au 01/02/2012.