Recueil de bonnes pratiques 2021
GIP SILGOM

Le Réseau Produit en Bretagne s'engage dans une démarche de responsabilité sociétale et demande donc à chacun de ses membres de renseigner, chaque année, son recueil de bonnes pratiques en matière de RSE, sur l'année écoulée. Ce rapport annuel permet à l'entreprise de resituer ses actions dans le temps pour piloter son action RSE et ainsi identifier les points restant à améliorer. Le recueil de bonnes pratiques le plus récent est affiché sur la page de présentation de l'entreprise, sur le site www.produitenbretagne.bzh

Gouvernance responsable

Engagement explicite de la Direction en faveur de la RSE

La direction du SILGOM s'engage
Dans une démarche environnementale pour ses différentes activités avec entre autre, la volonté de mettre en œuvre la norme ISO 14001 sur les 3 métiers du SILGOM (en 2021, 1 activité est déjà certifiée), de réaliser ses approvisionnements en matière premières et en matériaux au plus proche de son utilisation, de mettre en œuvre une politique d'approvisionnement favorisant l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique pour atteindre le seuil de 20% en 2022
Dans une démarche sociale, sociétale et économique en privilégiant des approvisionnements de proximité, ou à minima origine France pour favoriser la localisation des emplois, en travaillant sur l'accueil de travailleurs handicapés, en mettant en œuvre depuis plus de 3 ans une démarche de prévention des risques psychosociaux que l'on a baptisé TRAME (travailler mieux ensemble), en proposant des produits alimentaires de qualité pour luter contre la dénutrition et la précarisation des populations prises en charge dans le secteur sanitaire et médicosocial, en travaillant sur l'ergonomie des postes pour favoriser le maintien au travail des salariés présentant des pathologies

Informations des parties prenantes

l'information des différentes parties prenantes, outre les instances que sont les CHSCT et les CTE, sont informées au travers d'un journal interne distribué trimestriellement aux agents, aux clients et adhérents du SILGOM. Ce journal interne est également accessible sur le site internet du SILGOM

Engagement au sein de Produit en Bretagne (solidarité entre les membres, participation à la vie du Réseau)

Dans le respect du code de la commande publique, le SILGOM référence régulièrement des produits et services des membres du réseau produit en Bretagne. Le SILGOM s'engage également dans la vie du réseau en participant à différentes opérations organisées par le réseau.

Engagements en faveur de la diversité / droits des personnes

Accueil / intégration des personnes en situation de handicap

En 2021, le SILGOM a participé au Duoday, ce qui a permis de travailler à l'embauche de l'un des binôme sur la restauration
Le SILGOM travaille étroitement avec l'ADAPEI du Morbihan sur un projet de restaurant (ouverture en 2022) qui permettra de former et de préparer les ouvriers de l'ESAT à une inclusion en milieu ordinaire.

Conditions et relations de travail

Qualité de vie au travail

Le SILGOM a mis en place une démarche de prévention des RPS au travers d'une démarche collective et participative appelée TRAME (travailler mieux ensemble)
Chaque année un groupe de travail est constitué pour analyser les situations qui pourraient induire des RPS. 2021 : GT sur le transport

Santé et sécurité au travail

Diminution de 19% des accidents du travail en 2021, notamment sur le transport grâce aux mesures prises dans le cadre du GT TRAME

Formation des salariés

Le SILGOM propose mets à disposition de ses personnels un plan de formation annuel d'environ 120 000 € pour professionnaliser ses équipes en 2021.
Outre les formations aux techniques culinaires organisées chaque année, le SILGOM a mis en place un titre pro d'agent polyvalent de restauration à destination des personnels non qualifiés de la restauration pour leur permettre de passer un diplôme qualifiant reconnu et de leur permettre une évolution de carrière dans la filière ouvrière. 6 personnes ont débuté la formation en septembre 2021 (5 mois de formation)

Information du personnel / entretiens annuels

Évaluation annuelle sur le plan professionnel et sur le plan de la formation de l'ensemble des agents

Accueil / intégration des nouveaux collaborateurs

chaque nouvel arrivant, en restauration, fait l'objet d'une matinée d'intégration avec visite, remise d'un livret d'accueil et désignation d'un référent

Préservation de l'environnement

Gestion et optimisation des énergies

la cuisine centrale est équipée d'un système d'optimisation des consommations électriques.
Tous les nouveaux équipements acquis ont des optimiseurs intégrés.

Gestion et optimisation de l'eau

Politique d'investissement dans des équipements moins consommateurs.
2021 : diminution de la consommation d'eau de 4%

Gestion et optimisation des matières premières

Formation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire réalisée en 2021.
refonte de l'informatique de production débutée en 2021 pour optimiser les besoins en approvisionnement

Réduction, tri et recyclage des déchets

Tri des biodéchets mis en place en production et sur les restaurants du personnel.
Valorisation de ces biodéchets en méthanisation

Prévention de la pollution (eaux usées, gaz à effet de serre...)

Sous station de prétraitement des eaux en place depuis 2010 avec remise à niveau de celle-ci prévue en 2022

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

incitation à l'usage du vélo, train, et autres transports en commun
Covoiturage facilité avec des horaires homogène dans les équipes de travail

Bonnes pratiques des affaires / responsabilités des fournisseurs

Politique de respect des fournisseurs

L'engagement sur des marchés d'une durée de 3 à 4 ans permet de travailler la relation client fournisseurs sur le long terme.
Le dernier marché mis en œuvre met en avant le choix de la qualité (60% de la note finale) non du prix

Intérêts des clients et consommateurs

Politique qualité / écoute clients

le SILGOM restauration est certifié ISO 22000 depuis 2013
Mise en place de réunions / commissions qualité restauration avec chacun de nos adhérents au moins 1 fois par an

Traitement de toutes les réclamations clients avec retour systématique des actions mises en œuvre

Sécurité, santé des clients et consommateurs

application de l'ISO 22000
Compte tenu de la population servie, sécurisation individualisée de la consommation des repas car distribution nominative qui prend en compte les régimes, les risques en matière de texture et en matière d'allergènes

Développement local et intérêt général

Achats locaux en Bretagne

le SILGOM Restauration est coordonnateur du groupement d'achat alimentaire du GCS achat santé Bretagne nommé BAGAD Santé (Bretagne Alimentation Groupement d'Achat Durable) et est lauréat de l'appel à projet 2020 lancé par l'Adème, l'ARS et la DRAAF sur le thème de la mise en place d'un process achat orienté vers une alimentation saine, de qualité et durable pour les établissements de santé bretons. Le dossier s'est poursuivi en 2021 au travers du marché couvrant 3 segments alimentaires : en 2021, 46% des produits approvisionnés par le SILGOM ont pour origine la Bretagne.

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

De part son statut public, dans le secteur du sanitaire et du médico-social, et avec sa fonction de coordonnateur des marchés alimentaires pour les hôpitaux bretons, le SILGOM se place comme un acteur local et régional pour l'accès à une alimentation saine et durable pour les populations concernées.

Savoir faire / Certifications

Certifications qualité / environnementales

Le SILGOM Restauration est certifié ISO 22 000 depuis 2012. Les 2 autres métiers du SILGOM sont également certifiés ISO 14001 (DASRI) et ISO 9001 (BLC) et nous travaillons à la mise en commun sur la base du socle HLS qui permettra l'extension des principes de l'ISO 14001 aux autres métiers dont la restauration