



Recueil de bonnes pratiques 2022

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 lutter 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 (produits alimentaires, par exemple) et services (interim, location d'équipements, par exemple) des membres du réseau produit en Bretagne. En 2022, le SILGOM s'est approvisionné directement ou indirectement auprès de 35 membres du réseau PEB.

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

Le SILGOM a ouvert un restaurant à l'usage des ouvriers de l'ESAT et des employés de l'usine Michelin qui souhaitent y déjeuner avec l'ADAPEI du Morbihan.

Ce restaurant est également un terrain d'apprentissage des métiers de la restauration collective pour les ouvriers de l'ESAT et se couplera en 2023 avec des stages en milieu ordinaire au sein de l'UCP du SILGOM.

Parité professionnelle homme / femme

Etant structure publique, les avancements se font de manière totalement indistinct entre hommes et femmes. Les grilles salariales sont définies selon des grades et ne dérogent pas en fonction de la personne.

En restauration :

57% des postes d'encadrement sont tenus par des hommes et 43% par des femmes en 2022

en 2019, 28% des postes d'encadrement étaient tenus par des femmes

Emploi des jeunes / emploi des seniors

pour l'emploi des jeunes :
Le SILGOM emploie 1 à 2 alternants par an depuis plusieurs années.
Le SILGOM travaille avec la mission locale pour les contrats aidés de jeunes de moins de 25 ans

Pour l'emploi des séniors :
Le SILGOM recrute régulièrement des séniors en fonction de leur expérience et travaille sur leur maintien dans l'emploi jusqu'à leur départ en retraite.

Respect de la vie privée

Une politique RGPD est en place au sein du SILGOM qui est accompagné par un cabinet conseil depuis 3 ans

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

Le SILGOM investit chaque année dans des dispositifs techniques ergonomiques pour aider les salariés à travailler dans de meilleures conditions (véhicules, plans de travail et divers équipements réglables en hauteur, systèmes de manutention etc...)

En 2022, le SILGOM a investi dans une ligne de conditionnement qui permet aux agents de travailler à hauteur grâce à un nouveau système de dosage et qui a permis de diminuer le bruit environnant par la suppression de systèmes pneumatiques très bruyants

Santé et sécurité au travail

Chaque année, des campagnes d'EPI sont réalisés.

Pour l'année 2022, c'est

40 agents qui ont pu bénéficier de protections auditives moulées

1 groupe de travail chaussures de sécurité pour sélectionner les modèles adaptés à chaque métier

1 groupe de travail "gants de manutention" pour sélectionner les modèles adaptés à chaque besoin.

Formation des salariés

Le SILGOM propose mets à disposition de ses personnels un plan de formation annuel d'environ 160 000 € pour professionnaliser ses équipes en 2022.

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 été diplômés en 2022 et 6 autres ont débuté leur formation

Lutte contre le travail précaire sur le territoire

en 2022, le SILGOM a financé 5368 heures de formation à destination de son personnel

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, 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.

Les productions ont été réorganisées pour favoriser les cuissons à basse température, la nuit (supervision informatique)

Des investissements ont permis de diminuer de 5.18% les consommations de gaz entre 2021 et 2022

Gestion et optimisation de l'eau

Politique d'investissement dans des équipements moins consommateurs associés à une sensibilisation accrue des agents : diminution de 15.8% des consommations d'eau entre 2021 et 2022

Gestion et optimisation des matières premières

Refonte des fiches techniques de production débutée en 2022 pour adapter les grammages aux populations servies

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

Gestion et optimisation des déplacements professionnels

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

Optimisation du fret matières premières / produits finis

refonte et optimisation de 60 % des tournées en 2022

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
respect des délais de paiement sur service fait

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 processus d'achat orienté vers une alimentation saine, de qualité et durable pour les établissements de santé bretons.
En 2022, malgré les problématiques d'approvisionnements, 35.21% de nos approvisionnements provenaient de Bretagne et 17.23% du Grand Ouest (département 44) soit 52.44% d'achats locaux

Engagement sociétal et en faveur de l'intérêt général

De par 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