

Gestion directe - Silgom

A VANNES, PRIORITÉ À L'INNOVATION POUR UNE OPÉRATION EN COURS



M. Le Douarin, responsable restauration, P. Le Ray, sec. général adjoint du Silgom

© J. Le Meur

Le Silgom, Syndicat interhospitalier de logistique du Golfe du Morbihan, conduit la construction d'une nouvelle cuisine centrale avec un parti pris d'innovation, avec un réel souci environnemental. Livraison attendue en septembre 2010.

Le syndicat a en charge deux cuisines centrales, celle du centre hospitalier Chubert à Vannes (6 000 repas par jour) et celle de l'Établissement de santé mentale de Saint-Avé (2 500 repas). « Ces deux unités étant dépassées, il a été décidé de construire une nouvelle unique sur le site de Saint-Avé », explique Patrick Le Ray, secrétaire général adjoint. La conception générale a été réalisée par l'architecte Hervé Bléher, de Plumelec (Morbihan) tandis que celle des cuisines était confiée au cabinet RL Consultants à Lyon. « Plutôt qu'une esthétique industrielle, nous avons choisi une image contemporaine, avec

Sources de contamination, les poignées sont abandonnées. Commandés au genou, les lavabos fonctionneront avec une eau alcaline en tant que détergent et une eau acide (électrolysée et partiellement salée) comme désinfectant.

DÉSINFECTION DOUCE

« Nous souhaitons minimiser le recours aux produits lessiviels. Au Japon, cette option existe déjà sur 20 000 sites, contre un seul en France. Elle génère un surcoût de 50 à 60 000 euros, notamment sur l'électrolyse, mais nous comptons sur des retours ». En légumerie, la désinfection sera

des minuteurs dans les couloirs, des cuissons de nuit et des dispositifs optimiseurs de puissance. Enfin, l'option du stockage dynamique dans les magasins d'alimentation et dans les espaces d'expédition permettra de mieux gérer les dates limites de consommation. Cette nouvelle cuisine maintient tous les métiers de la chaîne. « Le principe est d'assurer une efficacité industrielle avec des recettes traditionnelles », explique le responsable de la restauration, Maurice Le Douarin. « Nous réduisons les pertes de temps sur diverses tâches pour en consacrer davantage à la production ». D'un coût de 8 millions d'euros, elle fonctionnera avec 124 agents, contre 144 dans la précédente organisation.

JACQUES LE MEUR



un environnement naturel de qualité et des matériaux pérennes, inox, béton, métal. A partir d'un parking centralisé de 160 places, une passerelle donne accès aux locaux. Un escalier intérieur permet d'arriver sur chaque zone de travail via un sas d'hygiène ». Le pédiluve occupe toute la largeur du couloir. « Les vestiaires et la salle de déshabillage sont non-nominatifs, attribués par postes de travail ». La surface de couloirs est réduite, ce qui minimise l'entretien.

effectuée avant l'ouverture des sachets et des boîtes. « En cuisine, le dégraissage sera effectué avec de l'eau électrolysée. Nous en resterons au lessiviel sur les fonds difficiles, par exemple les sucs caramélisés, qui, autrement, demanderaient une action mécanique trop forte ».

La réduction de pression dans les douches et sur certains robinets favoriseront les économies d'eau. Économies également pour l'énergie avec un maximum de lumière naturelle,

FAVORISER LE RECYCLAGE

Pour servir une cinquantaine de points de livraison, situés jusqu'à 50 km, et trois restaurants de personnel, le choix technique s'est porté sur les barquettes individuelles et collectives jetables. « Nous récupérerons tout ce matériel chez les clients pour le laver et le broyer », indique Patrick Le Ray. « Il s'agit de lui donner une seconde vie dans d'autres usages ». Une solution technique est à l'étude. Côté déchets, le tri définitif sera effectué à la source selon cinq produits : carton, métal, plastique, verre, déchets organiques. Des goulottes alimenteront un compacteur installé dans le vide sanitaire. Le dispositif de pressage sera à déclenchement automatique.