

A Saint-Avé et Vannes, 250 salariés œuvrent pour les hôpitaux

Le Silgom, c'est quoi ? Ces initiales signifient Syndicat interhospitalier de logistique du Golfe du Morbihan. Il a été créé le 1^{er} janvier 2002. Il emploie 250 agents, à Saint-Avé et Vannes.

Ses missions ? Au début, le Silgom ne faisait que de la blanchisserie. La restauration collective a démarré en début d'année 2006. Quant au traitement des déchets d'activité de soins à risques infectieux, tout a commencé en juin 2007.

Ses clients ? Ce sont des hôpitaux, des maisons de retraite, des foyers de vie, des centres communaux d'action sociale... La plupart sont basés dans la partie est du Morbihan.

Le Silgom assure aussi la blanchisserie pour le centre hospitalier de Redon, ainsi que la restauration pour l'hôpital de Pontivy-Loudéac et pour le centre d'hémodialyse de Nantes.

La restauration. Les plats, « toujours équilibrés » cela s'entend, se préparent actuellement dans deux sites : à l'hôpital de Vannes et à l'établissement public de santé mentale (EPSM) de Saint-Avé.

C'est la plus grosse unité culinaire de Bretagne dans le milieu hospitalier. 152 agents y sont employés.

2,35 millions de repas sont concoctés et distribués à l'année, soit 8 500 par jour, via la liaison froide et la cuisson basse température. Huit véhicules assurent cette livraison.

À compter de l'année prochaine, il n'y aura plus qu'un seul site de production. Une nouvelle unité de



Dès l'an prochain, il n'y aura plus qu'un seul site de préparation des repas. Une nouvelle unité de restauration de 3 500 m² va, en effet, être construite au cœur de l'EPSM de Saint-Avé.

restauration de 3 500 m² va, en effet, être construite au cœur de l'EPSM de Saint-Avé.

Ce futur grand bâtiment, associant l'inox, le béton et le métal, permettra d'améliorer le tri des déchets, ainsi que les économies d'eau et d'énergie. Montant de l'investissement : 8 millions.

La blanchisserie. Elle tourne à plein régime de 6 h à 20 h, six jours sur sept. 80 personnes y travaillent.

Elles traitent 11 tonnes de linge par jour, soit neuf millions d'articles par an, émanant d'une vingtaine

d'établissements de la région, sur le site de l'EPSM de Saint-Avé.

Les tenues professionnelles (d'infirmiers par exemple), les draps, les serviettes de bain, les gants, les lingettes... y sont lavés.

100 m³ d'eau sont utilisés au quotidien. Un linge sale devient propre dans la journée. La lessive utilisée est garantie sans phosphates.

Déchèterie. Afin de gérer les déchets d'activité de soins à risques infectieux, toujours à l'EPSM de Saint-Avé, la technique utilisée combine le broyage et la stérilisation par la vapeur d'eau.

Celle-ci affiche une température de 138 degrés et une pression de 3,8 bars durant une dizaine de minutes.

Le produit final est assimilable aux ordures ménagères. Il peut, alors, rejoindre la filière des déchets urbains.

Grâce à de nouveaux contrats et à l'arrivée d'un 2^e banaliseuse de déchets, 800 tonnes de déchets pourront être traitées chaque année.

Ce traitement est une alternative à l'incinération. Tout est entièrement automatisé. Seules deux personnes œuvrent dans ce service.