

Le Silgom gère 8 500 repas hospitaliers par jour

Publié le 27/01/2018 à 02:02



Le Silgom emploie près de 300 personnes à Saint-Avé, derrière l'EPSM.

Le Syndicat interhospitalier de logistique gère la blanchisserie, la restauration et le traitement des déchets infectieux d'un certain nombre d'établissements médicaux.

Le Syndicat interhospitalier de logistique du golfe du Morbihan (Silgom) emploie près de 300 personnes à Saint-Avé, en restauration, en blanchisserie et dans le traitement des déchets des soins à risques infectieux. Le Silgom gère la blanchisserie de 31 établissements, hôpitaux, maison de retraite...

« **La blanchisserie représente à elle seule 3 440 tonnes de linge traitées entre les sites de Saint-Avé et de Josselin**, indique le directeur Michel Le Corff. Depuis début octobre, le Silgom prend en charge l'activité de blanchisserie du centre hospitalier de Ploërmel. **Ceci représente environ 10 % d'activité supplémentaire.** »

Des économies à la clé

En 2018, les projets sont nombreux autour de l'activité. « **Un système de traçabilité du linge, avec installation de cabines de lecture, est déployé en fin d'année. L'objectif attendu est de diminuer les pertes et les disparitions de linge ou d'articles de nettoyage.** »

Le Silgom fournit environ 8 500 repas par jour dans 15 établissements, soit plus de deux millions. Là encore, en 2017, le Silgom a obtenu la gestion de l'approvisionnement des produits alimentaires du centre hospitalier de Ploërmel.

« **Cette opération a permis au centre hospitalier de réaliser une économie de 20 % sur les achats alimentaires à qualité égale.** » Le Silgom a aussi pris en charge la restauration de l'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) Sabine de Nanteuil, à Vannes.

Un chef étoilé

Il est associé à l'extension du self du centre hospitalier à Vannes, « **qui connaîtra en 2019 une nouvelle phase d'agrandissement** ». L'activité du Silgom c'est environ 30 % des patients en court séjour et 70 % de personnes prises en charge en long séjour ou dans le secteur médico-social, les maisons de retraite.

Le Silgom a le projet de travailler avec un chef étoilé de la région de Vannes pour améliorer les repas. Il va aussi participer à un programme de recherche sur l'alimentation des seniors avec l'université de Lyon. Plusieurs objectifs sont poursuivis : « **Mieux répondre aux besoins des personnes âgées. On sait que ce secteur va particulièrement se développer dans les années qui viennent. Il faut veiller à ce qu'elles gardent le goût de manger.** » Et aussi des préoccupations économiques et environnementales en réduisant les gaspillages et les déchets.

Troisième secteur géré par le Silgom, le traitement des déchets des soins à risques infectieux. Chaque année, 2 700 tonnes de déchets de ce type sont traitées. « **Un investissement d'un million d'euros est prévu dans le renouvellement des deux autoclaves de stérilisation et broyage des déchets.** »