

VANNES VILLE

Santé. Sécurité alimentaire: le Silgom veille au grain

8 juillet 2011

La cuisine du Syndicat interhospitalier de logistique du golfe du Morbihan (Silgom) a été inaugurée, hier, à Saint-Avé. Un outil à la pointe de la technologie où la sécurité alimentaire occupe une place primordiale.

E.coli, ça vous dit quelque chose? Cette bactérie qui fait la une de l'actualité et qui a déjà provoqué l'hospitalisation d'une dizaine de personnes en France... Au Silgom de Saint-Avé, on prend à bras-le-corps la sécurité alimentaire. C'est d'ailleurs ce qu'a répété hier son secrétaire général Michel Le Corff lors de l'inauguration officielle de la cuisine. «Nous sommes extrêmement vigilants. On travaille désormais avec des équipements neufs et on a revisité les procédés», a-t-il insisté. C'est d'ailleurs tout un outil de production qui a été revu. Objectif: être à la fine pointe de la technologie. «Concrètement, on utilise une prise de commande informatisée, une pompe doseuse automatique, le nettoyage à l'eau électrolysée (qui remplace les détergents et les désinfectants chimiques) et on a un système de refroidissement par tunnel», a détaillé le secrétaire adjoint Patrick Le Ray.

**Respect de la norme ISO 22000**

En matière de sécurité alimentaire, le Silgom tend à respecter la norme internationale ISO 22000. «On a d'ailleurs fait un effort important de formation du personnel, souligne Michel LeCorff. Au quotidien, c'est trois personnes qui assurent cette traçabilité: un responsable qualité, un responsable hygiène et un agent sur le terrain». Ces salariés veillent à la sécurité alimentaire du circuit de restauration, de la fabrication à la livraison en passant par la transformation. En multipliant les contrôles et en fournissant des échantillons à des laboratoires extérieurs.

Plus de 2 millions de repas par an

Fusion des cuisines du CHBA (centre hospitalier Bretagne Atlantique) et de l'EPSM (Etablissement public de santé mentale), le Silgom fonctionne à plein régime depuis avril après la restructuration de ses magasins. «On a trois secteurs d'activités, annonce Michel Le Corff, la restauration collective, la blanchisserie et le traitement des déchets médicaux». Avec un budget annuel de 12 millions d'euros, le Silgom produit plus de deux millions de repas par an. «On dessert actuellement 37 établissements. On compte 35 adhérents et une douzaine de clients», continue le patron du site.

L'environnement, aussi

Le Silgom, qui emploie 140 agents sur trois sites d'activités (Saint-Avé, Auray et Vannes) porte une attention particulière à l'environnement. Lumière naturelle, économies d'eau et d'énergie et valorisation des déchets. La plus grande cuisine collective de la région réfléchit même à un système de méthanisation.

Julien Sureau

Tags : [Servicessilgomstaint-avéalimentationcuisineSaint-Avé](#)