

## Les lève-tôt de la restauration pour tous



23 000 repas sortent chaque jour de la cuisine centrale du Sivu.

La Cuisine centrale, conjointe aux villes de Bordeaux et de Mérignac, dessert 210 points de livraison (dont 130 restaurants scolaires). Quelques chiffres donnent la mesure de ses prestations : 23 000, c'est le nombre de repas préparés quotidiennement du lundi au vendredi, 12 à 15 tonnes, le volume des marchandises

utilisées par jour, 700, le nombre de fournisseurs et 107 salariés, l'effectif nécessaire pour faire fonctionner « la boutique » (40 personnes à la production et autant à la logistique). Quant au prix de revient moyen des repas livrés, il est de 4,62 € hors taxe !

Christophe Simon, son directeur, n'a pas l'ambition ni la vocation à figurer dans les guides gastronomiques, mais il revendique une filiation étroite avec le monde de la restauration. Les impératifs sont les mêmes : utiliser de bons produits, bien les transformer (les 2/3 des produits livrés ont été cuisinés par le Sivu). Pour respecter l'heure des repas, les équipes sont à la tâche dès 5 h. Éric Dejean, responsable de la fabrication, prend son service à cette heure-ci. La fermeture de la Cuisine centrale de Bordeaux l'a amené au Sivu, implanté en 2004 avenue de la Gare. Cela lui fait déjà vingt-cinq ans de maison. Lorsqu'on le plaint d'avoir cette contrainte horaire, il rétorque : « Avant d'arriver au SIVU, c'était pire, c'était 4 h ! ». Les impératifs de confection des repas évitent de se demander ce qu'il fait là à cette heure-là : « La plupart des repas sont réalisés à J-2, J-3, mais une partie des préparations se font le matin pour être servies à midi. S'ajoutent au travail

en cuisine le temps de refroidissement pour les plats chauds et le transport en liaison froide. Faites le calcul, il faut démarrer tôt le matin pour que les premières livraisons partent à 7 h. » Si ces horaires décalés ont pour principal inconvénient de devoir se lever et donc se coucher tôt, ils offrent des avantages comme celui de disposer de ses après-midi pour ses loisirs. Éric Dejean fait des envieux quand il annonce son emploi du temps : « Sportif, je peux aller jouer à la pelote basque ou au squash et à la saison, je vais ramasser les champignons. » Une occasion supplémentaire de se mettre aux fourneaux !

\* 30 % des approvisionnements du Sivu sont bio et 100 % des viandes servies sont d'origine française, bio ou label rouge. Près de 40 % des denrées alimentaires sont issues de la Nouvelle-Aquitaine.

### L'ACTUALITÉ DU SIVU

Pour faire face à un nombre croissant de « clients » (trente nouvelles classes ouvrent chaque année à Bordeaux et Mérignac et 95 % des enfants sont demi-pensionnaires !), le Sivu doit pousser ses murs. Des travaux d'extension de 2 000 m<sup>2</sup> sont programmés pour les trois prochaines années. Une fois agrandi, sa capacité de production sera de 35 000 repas/jour, ce qui fera de cet établissement l'un des plus performants de France. Autre grand chantier : actuellement, les équipes travaillent à l'expérimentation de nouveaux conditionnements pour arrêter les barquettes en plastique.

### À VOTRE ÉCOUTE

Pierre Lothaire,  
votre maire adjoint de quartier  
130, avenue Louis Barthou  
Tél. : 05 24 57 68 40  
p.lothaire@mairie-bordeaux.fr