

> [Accueil](#) » [Bordeaux Actualités](#) » Dans les coulisses de la cuisine centrale des cantines de Bordeaux et Mérignac

Dans les coulisses de la cuisine centrale des cantines de Bordeaux et Mérignac

Par [bordeaux7](#) le 30 août 2017 à 20:32



Les carottes servies lundi dans les écoles de Bordeaux et Mérignac ont été préparées hier © LAURIE BOSDECHER / BORDEAUX7

Pour le jour de la rentrée des classes, lundi, à la cantine, les écoliers déposeront sur leur plateau une quiche, du poulet et des carottes bio persillées. Les carottes en question ont été conditionnées hier matin dans les cuisines centrales du SIVU de Bordeaux-Mérignac à Caudéran.

Créé au début des années 2000, le syndicat intercommunal à vocation unique a pour mission de concevoir, produire et livrer les repas aux écoliers, personnes âgées en résidence-seniors ou à domicile et aux agents communaux des deux villes. Soit 23 000 repas par jour ! Avec le retour des enfants sur les bancs de l'école (80% du service), les cuisines tournent à nouveau à plein régime depuis quelques jours.

Un jour pour cuire les pâtes

« Nous préparons les repas entre 5 à 15 jours à l'avance. Ce système de fonctionnement est possible grâce à notre mode de cuisson sous vide à basse température », explique Christophe Simon, directeur général de la structure. Voilà pourquoi les carottes persillées qui seront servies lundi midi ont pu être préparées hier dans des ateliers où la température ne dépasse pas les trois petits degrés. Au 40 avenue de la gare, à la limite entre Bordeaux et Mérignac, 15 tonnes de denrées entrent chaque jour dans les bâtiments. Elles partent directement dans des chambres froides, puis, avant d'être transformées ou conditionnées, sont désinfectées à l'ozone, « un dispositif unique en France », précise Didier Iapichino, le directeur technique.

Pour assurer la préparation de 23 000 repas par jour, il faut par exemple 2,5 tonnes de sauté de bœuf bourguignon et 1 200 kilos de féculents pour assurer un service. « Avant on mettait deux jours pour cuire cette quantité de pâtes. Grâce à nos nouvelles machines, la durée a été réduite à 24h », poursuit Didier Iapichino. Chaque année, le SIVU investit environ 300 000€ dans de nouveaux matériels.

30% des denrées servies dans les assiettes sont issues de l'agriculture biologique. « Trouver des fournisseurs n'est pas toujours évident, concède Christophe Simon. Les quantités dont nous avons besoin sont très importantes. »

23 000 repas par jour

Le nombre de repas préparés augmente régulièrement. « À chaque rentrée, nous avons entre 300 et 500 nouveaux demi-pensionnaires dans les deux villes », précise Emmanuelle Cuny, adjointe en charge de l'éducation à Bordeaux et présidente du SIVU. D'ici 2020, des travaux d'agrandissement devraient démarrer sur le site de l'avenue de la gare pour permettre au SIVU de produire jusqu'à 35 000 repas par jour. Ce chantier sera autofinancé. Les recettes du SIVU reposent sur la vente des repas facturés 4,62€ HT à l'unité aux deux villes. « Selon leur quotient familial, les parents payent de 0,41 à 4,41€ le repas de leur enfant, indique Régine Marchand, adjointe à Mérignac et vice-présidente du SIVU. Bordeaux et Mérignac pratiquent quasiment les mêmes tarifs. » Quiche, poulet et carottes seront livrées en liaison froide dans les cantines de Mérignac vendredi. Les 17 camions du SIVU approvisionneront celles de Bordeaux lundi matin.

À partir de 2018, il y aura plus souvent du potage à la cantine. Une fois par semaine, les enfants pourront aussi opter pour un repas sans viande.

Laurie Bosdecher

Pour connaître les menus préparés par le SIVU dans les prochaines semaines, rendez-vous sur www.le-gout-dans-nos-assiettes.com