



## COMMUNIQUE DE PRESSE DE RENTREE

Bordeaux, le 30 août 2018,

### **Qui sommes-nous ?**

Le SIVU Bordeaux-Mérignac est un établissement public de restauration collective en liaison froide créée au début des années 2000 pour assurer la conception, la production et la livraison des 23 000 repas quotidiens de 210 sites des deux communes. Une centaine de salariés travaillent ainsi quotidiennement à la confection de ces repas distribués pour 80 % aux écoliers bordelais et mérignacais ; pour 10 % aux seniors des résidences clubs et du portage à domicile ; et pour 10 % aux agents des deux villes. Etablissement autonome disposant d'un budget propre (20 millions d'euros, non subventionnés), le SIVU est administré par une Présidente Emmanuelle Cuny (Bordeaux) et une Vice-présidente, Régine Marchand (Mérignac). Première cuisine centrale publique régionale, l'établissement agit dans le cadre d'une habilitation stricte attribuée, après des contrôles réguliers, par les services de l'Etat.

### **Une démarche qualité ambitieuse**

Lauréat du label « établissement bio engagé », le SIVU Bordeaux-Mérignac et ses agents ont à cœur de garantir une qualité constante dans la confection des repas. 30% des denrées alimentaires sont ainsi issus de l'agriculture biologique, exclusivement française et en majorité régionale. Plus du tiers des denrées totales est également issu de filières de Nouvelle-Aquitaine et l'ensemble des viandes cuisinées sont de labels rouge ou biologique. Notre établissement tient donc à s'inscrire dans une démarche de valorisation et de développement du bassin agricole et alimentaire local ; et notamment de l'agriculture biologique.

Soucieux de garantir un vrai service de cuisine à ses usagers, le SIVU est animé par des professionnels de la gastronomie et de la diététique reconnus, élaborant des menus de saison, en constante évolution, afin de s'adapter au mieux à ses convives. Depuis le début de l'année 2018, l'établissement propose par exemple un repas quotidien sans viande ainsi qu'un menu végétarien par semaine, permettant d'apporter une réponse aux nouveaux comportements alimentaires. Il faut aussi savoir que les deux tiers de l'offre alimentaire du SIVU sont directement cuisinés par l'établissement. Acteur responsable et engagé, le SIVU a enfin développé un partenariat avec la Banque Alimentaire afin de valoriser au mieux les denrées surproduites.

### **Un établissement qui bouge : le projet Cap 35 000**

S'inscrivant dans la dynamique de progrès constant de l'établissement et des services, les élus du SIVU ont amorcé une restructuration et une extension ambitieuse du site. Ce projet de nouvelle installation doit permettre à l'établissement – l'un des premiers acteurs alimentaires de Nouvelle-Aquitaine - d'optimiser ses activités et ses flux de marchandises, mais également de consolider les bonnes conditions d'exercice à ses agents. En définitive, le projet Cap 35 000 qui se veut durable, vise à garantir le meilleur des services à ses usagers, tout en accompagnant la croissance démographique métropolitaine. Le SIVU est actuellement en cours de sélection de la maîtrise d'ouvrage de ce projet ; le début des travaux est attendu d'ici un an.

### **Conditionnements, santé et environnement : le SIVU s'engage**

Dans un contexte de débat national sur la question des risques sanitaires (perturbateurs endocriniens) et environnementaux (recyclabilité) associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration collective, et notamment dans les cantines scolaires, le SIVU Bordeaux-Mérignac s'engage.

Soucieux de garantir la transparence de nos services et de réaffirmer l'importance de l'environnement et de la santé des plus jeunes et des plus fragiles, tout en accompagnant de manière raisonnée les évolutions de l'outil de travail, notre établissement et nos villes se mobilisent depuis plusieurs mois dans la construction d'alternatives. En s'associant au réseau professionnel AGORES, le SIVU a en effet mis en œuvre un plan d'action



Bordeaux-Mérignac  
**Cuisine Centrale**

permettant de répondre à cette problématique et de garantir la qualité du service rendu aux usagers. Une concertation nationale est actuellement menée et conduira à la rédaction d'un livre blanc de préconisations dans le courant de l'année 2019. Une démarche de recherche et de développement a également été entreprise à travers la création d'un observatoire des alternatives, et le pilotage d'une veille scientifique et juridique conduite par des centres de recherche reconnus.

**CONTACT :**

**Christophe SIMON**

**Directeur Général**

**SIVU de Bordeaux-Mérignac**

40, avenue de la gare – 33200 Bordeaux

Tel : 05 57 00 04 23

Port : 06 65 40 62 81

Fax : 05 56 08 88 97

Mail : [c.simon@sivubm.com](mailto:c.simon@sivubm.com)