

Bordeaux



Bien avant l'arrivée du Covid-19, les cuisiniers du Sivu respectaient déjà des règles sanitaires très strictes. ARCHIVES THIERRY DAVID/SUD OUEST

L'activité continue à la cuisine centrale

CAUDÉLAN Le nombre de repas préparés chaque jour est passé de 23 500 à environ 3 000. Ils nourrissent notamment les enfants de soignants et les personnes âgées

Fanny Lalson
gironde@sudouest.fr

Les 105 écoles de Bordeaux ont beau être fermées, la cuisine centrale de l'avenue de la Gare, à Caudéran, n'en continue pas moins de faire bouillir la marmite. « Nous sommes passés de 23 500 repas à 2 000-3 000 par jour », annonce Christophe Simon, le directeur du Syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac, qui gère cette cuisine centrale fournissant, comme son nom l'indique, les cantines de Bordeaux mais aussi de Mérignac. « Bordeaux représente en moyenne 75 % de l'offre de service », précise le responsable.

Les écoles étant devenues des clientes marginales – entre Bordeaux et Mérignac, moins d'une quinzaine de sites accueillent des enfants de soignants ou de personnel de secteur vital –, une nouvelle clientèle a pris le dessus. Les personnes âgées ou handicapées via le portage à domicile bien sûr (lire par ailleurs), mais aussi les structures accueillant des publics vulnérables, comme le Samu social, les centres d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS) ou encore le Diaconat de Bordeaux. « Nous fournissons aussi des établissements qui, en raison du confinement, n'ont plus de cuisiniers »,

ajoute Christophe Simon, citant l'exemple de la cuisine centrale de Villenave-d'Ornon.

Avec une cinquantaine d'agents travaillant sur le site, à la production et à la livraison, le Sivu est actuellement en capacité de fournir jusqu'à 3 500 repas.

Menus « spécial crise »

Les menus vont par ailleurs être revus par souci d'efficacité. Il n'y aura plus de différences entre les adultes et les enfants, et la variété ne sera plus autant au rendez-vous. Le Sivu dispose d'ordinaire d'environ

2 000 recettes. « Il y aura quelques redondances, prévient son directeur. Mais si l'on mange deux fois des carottes dans la semaine, ce n'est pas un drame. » Ces menus « spécial crise » privilégieront les produits simples à préparer – les cuisses et les blancs de poulet, par exemple – et « appertisés ». Autrement dit, périssables à très long terme et qui ne craignent pas les ruptures de stock. Ce sont typiquement les conserves.

Mais, avant de passer à cette étape, la cuisine centrale a d'importants stocks à écouler. Étant en

liaison froide (les plats sont préparés à l'avance, refroidis et livrés en camions réfrigérés), elle dispose de trois à cinq jours de réserve. « Nous avons notamment de quoi nourrir les bureaux de vote, ce dimanche, glisse Christophe Simon. Nous sommes donc en train d'écouler ce stock. En respectant, bien sûr la date limite de consommation (DLC). »

Soucieux d'éviter le gaspillage, le Sivu essaye de mettre en place un partenariat avec le Centre d'accueil, d'information et d'orientation (Caio), qui gère le 115, afin de lui donner son « reliquat ». « Nous voulons être sûrs que nous ne jetons rien. »

Assez de masques ?

Du côté des mesures d'hygiène, le quotidien du personnel n'a pas tellement changé. Les « gestes barrières » sont appliqués, mais la cuisine centrale était, par nature, déjà soumise à des règles sanitaires très strictes. Les cuisiniers portaient des masques, des gants et des tenues spéciales bien avant l'arrivée du Covid-19.

« Nous avons un cadre dédié à la sécurité sanitaire », insiste Christophe Simon. Sa seule interrogation porte sur les réserves de masques et de tenues. Mais « on voit pas trop mal jusqu'à mai », rassure-t-il.



LE PIÉTON

a été choqué par le comportement de deux jeunes. Assis collés serrés sur un banc rue Jean-Paul-Allaux, ils n'ont pas apprécié la remarque d'une dame qui promenait son chien: elle les alertait sur le fait qu'ils étaient trop près l'un de l'autre. Pour conduire la dame, l'un d'eux s'est mis à... lui tousser dessus. Efficace, mais tellement bête.

Le point sur les actions de la Ville

CORONAVIRUS Les services de la mairie adaptent sans cesse leurs dispositifs à l'évolution de la situation

Dans son communiqué quotidien, hier soir, la Ville de Bordeaux précise les actions entreprises pour « garantir la continuité de service public, protéger et sensibiliser les habitants ».

Outre la fermeture des quais (lire pages 10 et 11), le maire Nicolas Florian a annoncé qu'il « réunira ce vendredi les présidents de groupes du conseil municipal, pour échanger sur les actions mises en œuvre contre cette crise. Les candidats ayant accédé au 2^e tour des municipales ont aussi été conviés » (lire aussi p. 6 et 7).

La mairie indique qu'à ce jour, 1 000 bénévoles se sont désormais inscrits sur la plateforme municipale de mise en relation jeparitice.bordeaux.fr, qui recense des offres de services et les besoins des particuliers (garde d'enfants, courses, aide aux devoirs, etc.). « Très minoritaires, les Bordelais en demande d'aide sont invités à se faire connaître. »

900 appels au standard

Mille, c'est aussi le nombre de personnes vulnérables et isolées qui sont appelées quotidiennement par la Plateforme autonomie seniors (tél. 0 800 62 58 85, lire aussi ci-contre).

La municipalité indique aussi qu'elle a reçu 900 appels à son standard, l'incitant à élaborer une FAQ (« Frequently Asked Questions », questions fréquemment posées, NDLR) disponible sur bordeaux.fr

Enfin, toujours sur son site Web, la Ville rappelle qu'elle met à disposition une affichette à imprimer destinée à favoriser les contacts utiles entre voisins. « Habitants de résidences, d'immeubles collectifs ou même de maisons individuelles, chacun peut l'apposer sur ses lieux de passage habituels, pour renforcer entraide et lien social. »

PERSONNES ÂGÉES ET HANDICAPÉES

L'activité de portage à domicile a triplé ces derniers jours. Le nombre de repas est, en effet, passé de 550 par jour à 1 650 à l'heure actuelle. « Actuellement, nous avons la capacité d'aller jusqu'à 3 600 », précise Alexandra Siarri, maire adjointe chargée de la cohésion sociale et territoriale. Ces plateaux, préparés par le Sivu de Bordeaux-Mérignac, sont destinés aux personnes âgées, handicapées ou en grande difficulté. « Des personnes extrêmement isolées dont la situation a été évaluée par des professionnels du Clic (Centre local d'information et de coordination, NDLR) », ajoute l'élu. Outre les besoins alimentaires, le Clic, joignable au 0 800 62 58 85, prend en

compte l'éloignement de la famille, la présence d'un(e) aide à domicile, ou encore le suivi par un médecin. Le nombre de repas portés a également augmenté en raison de la fermeture des clubs seniors où certains prenaient leur repas.

Afin de respecter les règles de distanciation, les plateaux sont désormais déposés à l'entrée des domiciles, devant la porte. Le lien social que représente ce moment de la journée est donc mis entre parenthèses pour le moment. « Des discussions téléphoniques sont prévues dans le cadre du Clic », précise Alexandra Siarri. Nous sommes extrêmement vigilants vis-à-vis des personnes seules. »