



infos positives

historique de diffusion

La cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac utilise 57% de produits bio

C'est possible ! C'est le message porté par la présidente du Sivu de Bordeaux-Mérignac. Cette cuisine centrale, qui élabore, prépare et livre plus de 23 000 repas par jour utilise 57% de produits bio.



Alors que la loi Egalim impose un minimum de 20% de produits [bio](#) dans les cantines, [le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique \(Sivu\) de Bordeaux-Mérignac](#) est déjà à 57%. Il est donc possible de s'y mettre. Mais comment ? « Il n'y a pas de frein politique très clairement, c'est important », explique Delphine Jamet, adjointe au maire de Bordeaux et présidente du Sivu qui conçoit, produit et livre plus de 23 000 repas par jour. « Après, c'est un travail de longue haleine du Sivu qui travaille avec les producteurs pour structurer les filières et qu'ils puissent répondre à nos appels d'offres. En l'occurrence, pour qu'ils puissent répondre à nos besoins quantitatifs, il faut qu'ils se regroupent. »



Mairie de Bordeaux

« La commande publique constitue un levier énorme », insiste Delphine Jamet. Les deux collectivités (Villes de Bordeaux et de Mérignac) dépensent plus de 6 millions d'euros en produits bio pour le Sivu.

« Sachant que sur les 57 % de produits bio, 74 % proviennent de la région Nouvelle-Aquitaine et des départements limitrophes. Cela bénéficie donc aux producteurs du territoire. »

Bio, local et équitable

Au-delà de son engagement en faveur des produits bio et locaux, le Sivu a reçu fin 2023 le prix spécial du jury des Trophées Fairtile pour une commande publique équitable. 13% des produits sont en effet équitables et bio dans les cantines. « Ce qui est intéressant, c'est qu'il s'agit majoritairement d'un commerce équitable nord-nord, c'est-à-dire que c'est du commerce équitable français. Et on paie à un juste prix les producteurs », précise Delphine Jamet.

Le Sivu de Bordeaux-Mérignac, qui détient [le label Ecocert en cuisine de niveau 2, vise par ailleurs le niveau 3](#) d'ici 2027/2028. Cet échelon supérieur implique en particulier un minimum 60 % de bio par an, 12 composantes bio et locales par mois et quatre ingrédients bio équitables, enfin, plus de 80 % de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés.

Reste encore un gros chantier pour le Sivu, qui s'équipe actuellement en bac inox pour répondre à l'obligation fixée par la loi Egalim d'en finir avec les contenants en plastique en 2025. « On a le sentiment de ne pas aller assez vite, assez loin parfois. Mais, au final, ce que je retiens c'est qu'entre 2020 et 2023, nous avons pratiquement doublé le pourcentage de bio dans les cantines, que le passage à l'inox est long, mais qu'il fallait ce temps-là. Nous arrivons aujourd'hui au bout du chemin et c'est plutôt positif. Je suis heureuse de participer à cette transition », témoigne Delphine Jamet.