

Agglorama



Le sauté d'agneau et sa brunoise de légumes avant cuisson à basse température. Les carottes persillées de lundi prochain. PHOTOS V.D.

Lundi, ce sera poulet au citron et carottes persillées

BORDEAUX/MÉRIGNAC Veillée d'armes dans les cuisines centrales de Caudéran où les deux villes produisent les 23 000 repas pour les 130 écoles. Visite de la ruche

YANNICK DELNESTE
y.delneste@sudouest.fr

Benoît Granger est en visite aussi. Le directeur de la SCA Le Pré vert, la coopérative rassemblant 150 éleveurs et 7 000 vaches près de Périgueux, est venu rencontrer, ce mercredi matin, le directeur qualité des cuisines centrales de Bordeaux et Mérignac. « Le Sivu nous a permis de développer une production de veaux bio dans la restauration collective », explique-t-il. « 350 bêtes sont transformées par an pour ces cuisines centrales. »

Sivu : Syndicat intercommunal à vocation unique. Les deux villes l'ont créée en 2004 pour mutualiser la production de leurs repas pour les écoles et résidences seniors. 16 000 au démarrage, 23 000 aujourd'hui : la structure a suivi l'expansion démographique des deux partenaires publics. « Nous avons entre 300 et 500 convives supplémentaires par an », résume Christophe Simon, son directeur général.

Une ruche de 130 personnes

Les locaux installés avenue de la gare, voie symboliquement frontalière, sont une ruche qui s'éveille dès 5 heures du matin, pour une production qui dure jusqu'à 15 heures environ. Du stockage à la préparation, de la désinfection à la cuisson, du conditionnement à l'expédition, 106 agents (130 avec les vacataires) bourdonnent quotidiennement et montent en puissance depuis quelques jours, préparant une rentrée qui est toujours

une étape aléatoire. « Nous pouvons avoir des variations de production de 500 repas quotidiens la première quinzaine », souligne Christophe Simon.

Après les immenses chambres froides (de 0 à 3°) où les denrées attendent d'être préparées, le sas de nettoyage et de désinfection (8°) est draconien. 500 000 euros ont été investis il y a deux ans pour un projet unique en France dans la restauration collective. En tenue de quasi-cosmonaute, on peut alors pénétrer dans les salles de préparation.

Dans une grande marmite qui ne tiendrait pas dans notre cuisine, la sauce bolognaise mijote. Un peu plus loin, le potage Crecy aussi. Il sera servi dans quelques jours dans les foyers de personnes âgées, mais que les enfants ne se réjouissent pas trop vite : les potages maison seront souvent au menu. « Ils peuvent ronchonner au début mais ils apprécient ensuite », assure Régine Marchand, l'adjointe au maire de Mérignac, vice-présidente du Sivu. L'élue a accompagné la croissance des cuisines centrales depuis treize ans. « Nous avons augmenté régulièrement notre taux de produits bio, dans les limites d'une volonté d'approvisionnement française, majoritairement régionale », indique-t-elle. « L'objectif est de

parvenir à 40 % en 2020. » Des parts de sauté d'agneau et sa brunoise de légumes sont mises sous vide : 300 kilos de viande plongés dans une eau à 68°. « La cuisson se fait essentiellement à basse température, technique initiée par les plus grands chefs », note Emmanuel Cuny, adjointe bordelaise et présidente du Sivu depuis 2014. Outre la qualité, cela permet aux cuisines centrales de préparer les repas à 1,5 en moyenne.

Menu sans viande

Dans les deux chaînes de conditionnement, les carottes rondelles persillées sont mises en barquette : elles seront servies dans les cantines des écoles le jour de la rentrée. « Nous allons proposer, dès le début de l'année prochaine, un repas sans viande quotidien pour lequel on pourra s'inscrire », annonce Emmanuelle Cuny. Visées : les populations soucieuses de réduire la part de ces protéines animales et par là même l'élevage intensif, ainsi que les exégences religieuses les jours de repas avec porc.

Lundi, les 23 000 repas (cinq composantes en élémentaire, quatre en maternelle) seront livrés en liaison froide, remis en température sur place. Le prix d'un repas ira de 0,45 à 4,41 € selon le quotient familial. Il reviendra à 8 euros pour le Sivu, en intégrant les coûts de fonctionnement. Son budget de 20 millions est uniquement alimenté par les recettes. Et il va falloir pousser les murs : 1700 m² seront construits à partir de 2019. Lundi, ce sera tarte au fromage, aiguillettes de poulet au citron, carottes ron-

REPÈRES

23 000

Le nombre de repas produits chaque jour par les cuisines centrales de Bordeaux-Mérignac.

210

Le nombre de sites desservis par les 17 camions de livraisons dont température et itinéraires sont suivis en temps réel.

30

Le pourcentage de produits bio sortis des cuisines aujourd'hui.

15

Le nombre de tonnes de denrées arrivant chaque jour.

4,62

En euros, le prix de revient d'un repas produit sur le site de Caudéran.

des persillées, yaourt au citron et fruit de saison.

Site Internet : www.le-gout-dans-nos-assiettes.com