

Ce mercredi 20 juin 2018, au jardin public de Bordeaux.,

le SIVU a participé à la Fête des Fruits et Légumes Frais lancée par l'INTERFEL

(interprofession des fruits et légumes frais)

Mais le SIVU, qu'est-ce que c'est ? C'est la cuisine centrale la plus importante de la région. Basée à Bordeaux-Mérignac, elle a pour vocation l'élaboration, la production et la livraison de repas d'usagers des deux villes. Elle propose une diversité de menus adaptés à différents types de convives (menus classiques, thématique, sans viande, adaptés aux personnes âgées...).

Elle sert plus de 23000 repas par jour principalement dans les établissements scolaires et dans des structures accueillant des personnes âgées. Elle fournit également des repas, dans le cadre de la prestation du portage à domicile en faveur des résidents à mobilité réduite des deux communes.

Pour le SIVU, la qualité d'un aliment est la résultante de nombreux critères comme la sécurité sanitaire et l'équilibre nutritionnel des repas servis, bien sûr, mais aussi le goût et la texture des aliments, leurs origines et leur mode de production. L'ensemble de ces paramètres permettant une alimentation de qualité inclut donc une notion d'écocitoyenneté, valeur primordiale de nos jours pour proposer une restauration collective responsable et exemplaire.



Le SIVU fait régulièrement évoluer son offre de service pour répondre à de nouvelles exigences de qualité ; par exemple : 30% des produits sont issus de l'agriculture biologique ; 30% des produits sont issus de la Nouvelle Aquitaine ; un choix quotidien de menu sans viande dans les écoles.

« Cette journée permet au SIVU d'être face au public et de montrer son savoir-faire acquis depuis 15 ans en qualité de produit, de fabrication et de distribution » affirme Monsieur Christophe SIMON, Directeur du service. C'est en plus une bonne occasion d'être en communication directe avec le public, de l'écouter et d'échanger avec lui.

L'alimentation des enfants, et depuis quelques années celle des personnes âgées, est au cœur des politiques publiques, au cœur des débats de la santé. Le SIVU s'en saisit : toute une équipe travaille en partenariat et en collaboration pour assurer la qualité supérieure

des repas. Nelly, diététicienne, élabore des menus équilibrés et prospecte auprès de producteurs de proximité, à la recherche des meilleurs produits de saison. Que ce soit en légumes, en fruits ou en viande.



Si aujourd'hui le SIVU reçoit des denrées brutes à transformer en repas, les livre aux établissements

accueillant son public, il est en retrait du service à l'assiette. Il essaie de travailler avec les collègues des municipalités, afin que ces derniers deviennent des ambassadeurs et des éducateurs du goût pour les enfants.



C'est dans ce cadre-là qu'enfants et adultes étaient accueillis au jardin public où se déroulait la fête des fruits et légumes frais. Accompagné par le fournisseur POMONA Terre-Azur, le S.I.V.U. recevait 4 classes des écoles d'Achard, Benauges et Jean Monnet. Ils ont visité ce matin le stand du SIVU. Nelly, Patricia, Céline et plusieurs de leurs collègues ont animé des ateliers autour du goût, du toucher et de l'odorat. Les enfants interpellés ont joué le jeu en participant de bon cœur à découvrir les fruits cachés (ramboutan et pitaya vietnamiens, carambole malaisienne et avocat) sous des chapeaux ou reconnaître les odeurs enfermées dans des boîtes percées.



Ils ont apprécié les préparations : carottes, courgettes, radis, accompagnés de sauces relevées d'épices et d'herbes aromatiques. Quel bonheur de croquer de la noix de coco, de déguster des fraises fondantes du Lot-et-Garonne, du melon sucré et des tomates cerises multicolores...



Pour se rafraîchir en cette chaude matinée, les enfants ont pu se régaler de produits qu'ils connaissent bien comme les yaourts artisanaux de brebis aromatisés à la vanille, à la noix de coco ou au citron de Bastidarra de la marque Ibaski. Le lait provient de brebis en pâturage au cœur du pays basque. Un délice d'onctuosité et de fraîcheur !

curieux, ne font pas d'histoire. » affirmait une maman qui goûtait un yaourt à la vanille.



Les parents accompagnant les enfants étaient rassurés de mieux connaître la provenance et la qualité des produits que leurs enfants consomment chaque jour. « Comme ils mangent bien à la cantine, ils sont plus ouverts d'esprit et goûtent à tout ! Ils sont

Des enfants étaient très fiers de pouvoir donner leurs avis aux animateurs qui n'avaient cessé de faire passer des petits messages éducatifs précisant combien il était important pour chacun de déjeuner le matin.



« Je préfère les légumes avec la sauce. - J'en mange surtout le midi, c'est bon, je les aime ! La noix de coco, c'est un peu dur mais trop bon ! Oh, cette sauce cocktail mayo-ketchup, Hyper bon ! J'aime bien la sauce barbecue, aussi ! et la tartare.... HUMM.....Des frites de carottes !!!! »

A la fin de la matinée, quelques seniors sont passés pour rencontrer leur restaurateur de chaque jour.



Les visites se sont poursuivies l'après-midi avec celles des centres de loisirs : le Centre d'animation St Pierre, Union Sportive des Chartrons, CA du Lac et tout public curieux de cuisine saine et délicieuse.