Réservé aux abonnés

Fin des barquettes et des ustensiles en plastique : quelles conséquences pour les cantines à Bordeaux ?

Lecture 4 min

Avec la disparition des conditionnements plastiques et l'arrivée des bacs inox, c'est tout le processus de fabrication des 24 000 repas élaborés par le Sivu qui est « à revoir », avance le directeur général Samuel Aburto (à droite). © Crédit photo : Stéphane Lartigue/ « Sud Ouest »

Par Axelle Maquin-Roy - a.maquinroy@sudouest.fr
Publié le 26/11/2023 à 11h47.
Mis à jour le 26/11/2023 à 16h30.

Écouter Réagir Partager S'abonner

La fin annoncée en 2025 du plastique dans la restauration collective induit bien plus que le changement de conditionnement. Toute la chaîne de production est touchée, de l'élaboration des repas à leur livraison. Un investissement total de « 25 à 35 millions d'euros » pour le Sivu d'ici à 2030

C'est « une véritable révolution ». Favoriser l'approvisionnement local et réduire le gaspillage alimentaire, la loi EGAlim oblige aussi la restauration collective à en finir avec « l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques », d'ici 2025. Pour le Syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu) de Bordeaux-Mérignac qui gère la cuisine centrale où sont confectionnés quotidiennement les 24 000 repas servis dans les écoles, en portage aux personnes âgées et aux personnels municipaux des communes de Bordeaux et Mérignac, la problématique surpasse la seule question du changement de conditionnement. « Toutes nos organisations et nos outils de travail sont à revoir », résume l'élue bordelaise Delphine Jamet, qui préside le syndicat, dirigé par Samuel Aburto. Revue de détails.

1 Retour des plats inox

Actuellement, 10 000 à 14 000 barquettes en cellulose sont conditionnées chaque jour dans la cuisine centrale, et sont jetées. Pour répondre aux obligations d'écogestes de la loi EGAlim, en janvier 2025, le Sivu mettra en service des bacs inox étanches pour les repas servis aux seniors et aux personnels (20 % du volume d'activité). Avant que les 145 écoles bordelaises et mérignacaises n'adoptent en septembre ces nouveaux conditionnements. « Le temps d'adapter les usages et d'effectuer les aménagements nécessaires dans les écoles pendant l'été », avance Delphine Jamet.

En tout, 65 000 bacs et couvercles vont être achetés par le syndicat, dans le cadre d'une commande publique, déjà engagée, « pour être prêts en 2025 et surtout bloquer les volumes et les tarifs », indique Samuel Aburto. Car la demande nationale va exploser et qu'il n'existe aucune usine en France. La collectivité se refusant à recourir au « made in China », le marché a été signé avec une entreprise allemande travaillant avec de l'inox français. Montant de la facture : 1,8 million d'euros. « Mais pour un produit ayant une durée de vie de dix ans », souligne la présidente qui met ce chiffre en perspective des 800 000 euros annuels déboursés pour les barquettes jetables. Cet investissement est financé par les municipalités de Bordeaux et Mérignac à 80 %.

2 Fin de la cuisson sous vide

Conséquence directe du retour de l'inox, « tout le mode de cuisson des repas est à revoir, alors que la cuisine centrale a été construite autour de la cuisson sous-vide », utilisant du plastique, observe Delphine Jamet. Demain, la cuisine centrale devra s'équiper de nouveaux fours, d'immenses marmites et d'autoclaves pour adapter les menus au nouveau conditionnement. S'ajoutera à la dotation d'équipements neufs, l'acquisition d'une machine à glace, indispensable au processus de refroidissement, l'établissement consommant chaque jour de 300 à 500 kilos de glace.

> *« 65 000 bacs et couvercles vont être achetés pour être prêts en 2025 et surtout bloquer les volumes et les tarifs »*

La chaîne de conditionnement des barquettes, de quatre lignes, « va donc disparaître ». « Nous n'en conserverons qu'une, par sécurité, annonce le directeur général, pour s'adapter en cas d'incident et répondre aux demandes de la Sécurité civile, pour les situations d'urgence. » Se substitueront alors deux chaînes de conditionnement spécifiques à l'inox, « encore en cours de développement », et dont le syndicat espère l'arrivée de la première machine, fin 2024.

Delphine Jamet, Présidente du Sivu Bordeaux-Mérignac, et le conseil syndical planchent sur la réorganisation de la cuisine centrale depuis 2017.
Stéphane Lartigue/ « Sud Ouest »

Pour les plats en inox, par définition réutilisables, la cuisine centrale devra disposer d'un espace de stockage spécifique et se doter d'une laverie. « Dans un premier temps, nous avons opté pour l'externalisation de ce service pour sept ans », annonce Delphine Jamet. L'appel d'offres a été lancé mi-novembre.

Changer les véhicules

Les plats en inox ayant « une masse supplémentaire de 60 % par rapport aux barquettes en cellulose », comme le mentionne Samuel Aburto, l'impact sera aussi direct sur la flotte de 17 véhicules aujourd'hui utilisée pour la distribution, au poids total autorisé en charge (PTAC) limité. Malgré un travail sur l'optimisation des rotations des tournées, le Sivu ne pourra pas faire l'économie d'un renouvellement de sa flotte, limité à 19 véhicules au lieu des 25 initialement prévus. L'appel d'offres est également en cours et porte sur « trois types de véhicules, pour s'adapter aux livraisons en centre-ville de Bordeaux ». Livraison attendue fin 2024 pour une mise en service concomitante à l'arrivée des nouveaux plats. Une fois sales, ils seront ramenés à la cuisine centrale lors des tournées de livraison.

3 Moderniser l'outil de production

Les réorganisations des espaces et les investissements induits par l'arrivée des bacs inox, mettent en lumière « le vieillissement du bâtiment », ne peuvent que constater les membres du Sivu. L'outil de production, construit en 2002, calibré pour 16 000 repas par jour, ne dispose pas de l'espace suffisant pour le stockage des bacs (propres et sales) et la création d'une laverie.

Construite en 2002 autour du mode de cuisson sous vide, nécessitant du plastique, la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac doit modifier tous ses équipements et son organisation.
Stéphane Lartigue/ « Sud Ouest »

Situé près de la gare de Bordeaux-Caudéran, le site de 2 500 mètres carrés aurait pourtant la place de s'étendre. « Mais la réglementation ne nous permet pas de mener des travaux tout en maintenant l'activité », déplore la présidente. Engager une rénovation obligerait une fermeture de la cuisine durant dix-huit mois. Impossible, alors qu'aucun opérateur local, « même dans le privé » n'est en capacité d'absorber le volume d'activité du Sivu.

« Nous sommes donc à la recherche de foncier pour construire une autre unité de production, plus petite », annonce Delphine Jamet, qui la souhaiterait sur Bordeaux rive droite, pour une meilleure couverture du secteur. Avec un impératif de « trouver 10 000 mètres carrés d'ici au début de l'année prochaine » et un objectif de mise en service à l'horizon 2030. Cette seconde cuisine centrale en fonction, viendra le temps de la rénovation de la structure initiale qui pourra alors intégrer une laverie. Et le cas échéant, pourvoir à la demande potentiellement croissante de repas à produire.

A LIRE AUSSI

Son locataire ne paye plus le loyer, le propriétaire s'installe avec lui dans le studio et se déclare squatteur en colocation

Congés payés : cette nouvelle obligation pour les entreprises qui va faire plaisir aux salariés

De quoi porter l'investissement, tous postes confondus, « de 25 à 35 millions d'euros », déclare la présidente. L'actuel outil étant amorti, le Sivu recourra à l'emprunt. Mais, le prix de facturation des repas aux villes, par le syndicat, sera augmenté. « Alors qu'il ne l'a pas été pendant dix ans, malgré la hausse des coûts de production et l'inflation », rappelle la présidente Jamet. Il reviendra alors à chacune des communes « de choisir de répercuter cette hausse » sur les ménages.