

Focus

# À la cantine, le bio et le local progressent

Alimentation

Écologie

Éducation

Mis à jour le 14 mai 2025



Pierre Hurmic, le maire, en visite dans un self scolaire. © TS - Ville de Bordeaux

**Alors que sur le plan national, la restauration collective scolaire peine à atteindre les objectifs fixés par la Loi EgAlim, la Cuisine de Bordeaux/Mérignac (ex-SIVU) maintiennent le cap. Aujourd'hui, 66 % des produits achetés sont bio et 73 % bénéficient d'un label qualitatif rigoureux SIQO (AOP, AOC, Label rouge...)\*.**

**Le bio, le local et le fait maison !**

Sortie du plastique et commerce équitable

Les protéines végétales, une diversité nourrissante

Faire monter en gamme constamment la qualité nutritionnelle et gustative des plats servis tout en privilégiant une production durable et locale est une volonté forte des Cuisines de Bordeaux-Mérignac (ex-SIVU), le système de restauration collective mutualisé de la Ville. Un cap que la progression des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique, locaux et de qualité labellisée permet de mesurer d'année en année.

Des moyens efficaces pour s'assurer que les 23 000 repas servis chaque jour en moyenne dans les écoles, les foyers-restaurants et aux bénéficiaires du système de portage à domicile proposent chaque jour des saveurs nouvelles grâce à un système vertueux. Un effort conduit avec le soutien d'une équipe de diététiciennes de la Ville.

## Le bio, le local et le fait maison !

La progression du biologique se fait ainsi à un rythme intense, passant de 50 % en 2023 à 66 % en 2024 (dont 50 % de produits locaux), devançant déjà amplement les 20 % de bio induits par la Loi EgAlim en 2018. La progression de la part de produits sous SIQO (signes de l'origine et de la qualité) est également spectaculaire, passant à 73 %.

Le « fait maison » est également en progression. 40 % des plats sont désormais cuisinés directement aux Cuisines de Bordeaux/Mérignac avec un objectif d'accélération vers les 80 % en 2028 grâce à la mutation des infrastructures et équipements. En effet, la Cuisine va abandonner en totalité le recours au conditionnement jetable d'ici la rentrée scolaire 2025.

**66 %**

Pourcentage de produits biologiques servis par la Cuisine de Bordeaux-Mérignac en 2024.

## Sortie du plastique et commerce équitable

En septembre 2025, des bacs inox réemployables remplaceront les emballages en cellulose couverts de film plastique. À la clé, un gain sanitaire et environnemental, mais aussi de nouvelles recettes à déguster pour les écoliers et bénéficiaires, jusque-là impossibles à élaborer efficacement, comme les gratins ou encore du poulet plus croustillant.

"Globalement, cela nous permettra de faire une cuisine plus traditionnelle, avec un gain en termes de saveurs et de texture", souligne la diététicienne de la Ville, Jennifer Duval. Cette transition totale vers l'inox est déjà en place pour les seniors depuis janvier 2025.

La Cuisine de Bordeaux-Mérignac ne se contente pas de faire appel à des producteurs néo-aquitains (50 % des approvisionnements), mais structure ses filières en favorisant des transitions vers le biologique via l'achat de marchandises sur plusieurs années. Le commerce équitable est également visé, avec 15 % de produits bénéficiant du label. En 2023, la Cuisine a ainsi reçu le 1er Trophée spécial du Jury Fairtile – Max Havelaar France pour leur "engagement éthique et responsable en faveur d'une alimentation saine et durable".



40% des plats préparés aux Cuisines de Bordeaux/Mérignac sont "fait maison". © TS - Ville de Bordeaux

## Les protéines végétales, une diversité nourrissante

Encouragée par EgAlim, l'application d'un menu végétarien une fois par semaine est aussi assurée par la Cuisine grâce à la montée en puissance du recours aux protéines végétales (céréales, légumineuses). "Nous sommes à 1,7 repas végétarien servis en moyenne par semaine. C'est une façon de revoir sa façon de consommer des protéines, tout en diversifiant la proposition gustative et en préservant l'environnement", indique Jennifer Duval.

Si les crèches municipales ne sont pas alimentées par la Cuisine de Bordeaux-Mérignac, le recours à un prestataire extérieur (société Ansamble) se fait dans le respect d'un cahier des charges strict. Le bio y est déjà ultra majoritaire (80 %) et l'objectif d'un passage au quasi 100 % bio poursuivi.

\* Chiffres basés sur la moyenne de l'année 2024.