



THÉMA

La cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac remplace ses barquettes jetables par des bacs lavables

La cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac, qui prépare plus de 23.000 repas par jour pour les écoles, a arrêté d'utiliser des barquettes à usage unique. Une mini-révolution industrielle qui a exigé de revoir le processus de livraison des repas et nécessité la création d'un centre de lavage géré par la jeune société Re-Uz for Eternity.

[Ajouter à mes articles](#)[Commenter](#)[Partager](#)[Hôtellerie - Restauration](#)[Nord](#)

La cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac a progressivement remplacé ses barquettes à usage unique en cellulose de maïs, par des bacs en Inox (Photo TS -Mairie de Bordeaux)

Par **Frank Niedercorn**

Publié le 5 févr. 2026 à 07:35 | Mis à jour le 5 févr. 2026 à 09:40

Comment éviter le gâchis des 25.000 barquettes jetables chaque jour ? Depuis le mois de septembre 2025, la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac a progressivement remplacé les **barquettes à usage** unique en cellulose de maïs, par des bacs en Inox. Une mini-révolution industrielle pour ce Syndicat intercommunal à vocation unique (Sivu), champion régional de la **restauration collective**, qui prépare quotidiennement 23.500 repas pour 180 écoles, restaurants municipaux, ou foyers-restaurants pour seniors. Avec, à la clé, une économie annuelle de 600 tonnes de matière plastique qui ne partent plus à l'incinération.

« Il s'agissait aussi d'un problème de santé publique. Car ces contenants relâchent des perturbateurs endocriniens qui posent d'autant plus de problèmes que cela concerne les enfants. La **loi Agec** impose désormais d'abandonner ces contenants jetables au profit de l'inox », explique Delphine Jamet, l'élue de Mérignac présidente du Sivu. Le projet en réflexion depuis 2019 a exigé une refonte complète de l'organisation de cette cuisine collective qui fonctionne en « liaison froide » avec des plats cuisinés puis refroidis avant d'être placés sous vide dans les barquettes pour être livrés dans les écoles où ils sont alors réchauffés.

Gros travail de R&D

« Le projet a demandé un gros travail de R&D puisqu'il fallait dimensionner les bacs afin d'éviter qu'ils soient trop lourds et arriver à faire du sous-vide avec un couvercle fermé en inox », assure Delphine Jamet. Il a également fallu de mettre au point un système d'étiquette et faire évoluer l'organisation. A l'inverse de l'opercule transparent qui recouvre une barquette à usage unique, un couvercle en inox ne permet pas de voir le contenu du bac.

Au-delà de l'achat des milliers de bacs en inox pour environ 2 millions d'euros, il a également fallu investir 4 millions d'euros pour faire évoluer la chaîne de conditionnement de la cuisine. Même chose pour la chaîne logistique puisqu'il faut utiliser des camions de livraison capables de supporter une charge plus importante.

Un lavage de dix minutes

Enfin, la cuisine centrale n'étant pas équipée pour le lavage des plats en inox, cette tâche a été confiée à Re-Uz for Eternity à l'issue d'un marché public. Cette société commune a été créée pour l'occasion par Impact Group, une entreprise du Nord, qui à travers sa filiale Nutripack fabrique justement des contenants à usage unique et **Eternity Systems** une société de Perpignan (Pyrénées-Orientales) spécialisée dans l'entreposage, la réparation et le nettoyage de contenants réutilisables.

Les bacs subissent désormais un lavage d'une dizaine de minutes. Ils sont alors réceptionnés dans une salle à température et hydrométrie régulées, avant que les bacs et couvercles, dûment identifiés grâce à des QR code à des fins de traçabilité, soit reconditionnés dans des sacs hermétiques et renvoyés à la cuisine centrale.

Si le système est vertueux, il a un coût puisque, outre l'investissement, la collectivité doit payer le lavage des bacs. En outre, la cuisine centrale, qui emploie 120 personnes, a procédé à une dizaine d'embauches afin de pallier les problèmes de manutention. « A l'arrivée, le repas nous coûte environ 50 centimes d'euro en plus », assure Delphine Jamet. Aujourd'hui, le nouveau process est parfaitement opérationnel. « Toutefois, tout cela est encore assez nouveau, donc nous gardons des barquettes réutilisables afin de faire face au moindre problème », sourit Delphine Jamet.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE DOSSIER :

• Ces acteurs locaux qui montrent l'exemple dans la transition écologique

Frank Niedercorn (Correspondant à Bordeaux)