

EN DIRECT DE LA CANTOCHE

DANS LES FOURNEAUX DE LA CUISINE GRAND FORMAT

Comment produire de gros volumes, à la cantine, sans sacrifier la qualité alimentaire ? C'est le défi quotidien de la cuisine centrale du Sivu Bordeaux-Mérignac, qui prépare chaque jour les 24 500 repas des deux villes. Malgré une demande croissante, elle continue de pousser ses ambitions en matière d'alimentation bio et locale.

TEXTES : PAULINE BOYER
ILLUSTRATION : ATELIER LUGUS

C'est une cuisine sans plans de travail, sans couverts ni ustensiles en bois. Sans commis qui crie « Oui chef ! ». Où le bruit des machines remplace celui des aliments dans une poêle frémissante. Le gris métallique et le blanc ont effacé les couleurs, et c'est comme si les odeurs s'étaient évaporées aussi, derrière les masques et les combinaisons de protection. Il paraît même que les louches ont une contenance de deux litres. Il faut ce qu'il faut pour nourrir 24 500 bouches par jour, cinq jours sur sept, sur 180 sites : des écoliers des villes de Bordeaux et de Mérignac, des membres de clubs seniors, des bénéficiaires du portage à domicile.

d'un seul coup. Avec de tels impératifs de volume, difficile d'assurer la qualité, pourrait-on penser. Et pourtant. Au Sivu (Syndicat intercommunal à vocation unique, la structure en charge des repas), 50 % des produits sont aujourd'hui issus de filières bio, et 45 % sont d'origine locale. La méga-cantine propose un choix végétarien chaque jour, et un menu végétarien pour tous chaque semaine. Elle a décroché le label Ecocert « En cuisine » de niveau 2, et vise le niveau 3 pour 2028.

« La base de la réussite, c'est la mise en place : chacun sait exactement ce qu'il a à faire. »

Chaque jour, quatorze tonnes de marchandise arrivent dans ces locaux presque anonymes, installés dans un quartier résidentiel en proche périphérie de Bordeaux. Quand un plat de courgettes est au menu, ce sont 2,9 tonnes du légume bio qui sont traitées

À côté d'une lourde machine qui est en train de cuire cinquante kilos de pâtes (patience, il faudra en sortir quatre tonnes d'ici à la fin de la journée), deux hommes s'affairent au-dessus d'un grand bac haut d'un mètre. Les pâtes qui sortent de cuisson ont été



70 % des achats bio sont aujourd’hui issus de filières locales, et le Sivu ne cache pas ses objectifs : 60 % de produits bio d’ici à 2026 et 80 % de « fait maison » en 2028.

recouvertes de tomates et de courgettes passées à la cubeuse (pour être coupées en dés), recouvertes d'un pesto rouge fait maison. Avec des cuillères aux allures de pelles, les deux cuistots remuent la préparation en cadence. En quelques secondes, le mélange est homogène, appétissant.

Dans le ballet des chariots remplis de denrées, pas de place pour l'à-peu-près. Ici, chaque salle est un secteur, avec un code couleur. Tout est enregistré, tracé. Depuis la logistique où la marchandise arrive, jusqu'à celle où elle est expédiée, en passant par les zones de désinfection, de stockage, de préparation froide et de cuisson ou encore de conditionnement. Les machines sont pilotées par ordinateur. « On travaille à la fois dans un restaurant et dans une usine, analyse Stéphane Casellas, chef de production. Si vous demandez aux agents ce qu'il y a au menu du jour, ils ne sauront pas vous répondre ! Tout est planifié, on

prépare cinq jours avant la consommation. La base de la réussite, c'est la mise en place : chacun sait exactement ce qu'il a à faire. »

Fruits et légumes de Nouvelle-Aquitaine, veaux de Dordogne, agneaux de Corrèze, laitages du Pays basque...

Si on se penche sur les étiquettes, l'industriel prend des allures d'artisanal. La marchandise arrive deux jours avant d'être préparée : « On veut garder le pouvoir de refuser des produits s'ils ne correspondent pas à nos attentes », tranche Laurent, adjoint du service Méthode au Sivu (en charge de l'approvisionnement notamment). Et des attentes, Laurent Gouraud en a ! Il a aussi des chiffres et des provenances plein la tête. Les fruits et légumes passent par la plateforme Manger bio Sud-Ouest, basée dans le Lot-et-Garonne voisin ; le bœuf, le veau et l'agneau

Dans une grande cuisine, « il y a sans doute des limites techniques au tout bio, au tout local, des filières à structurer, mais notre objectif est de mettre le curseur le plus loin possible ».

proviennent de la coopérative bio Le Pré vert, entre Dordogne et Corrèze. Le poulet et le porc sont aussi 100 % bio. Les laitages artisanaux arrivent de Dordogne (Pechalou) ou du Pays basque (Bastidarra). Avec son volume de commandes, le Sivu peut ainsi participer à développer des filières de producteurs locaux : la laiterie basque a par exemple « retravaillé ses dosages pour la restauration scolaire et a pu embaucher du personnel supplémentaire », salue Laurent Gouraud.



En cuisine, on pense surtout aux destinataires de tout cela. « La qualité, c'est important, soutient Dominique, employée au Sivu depuis 2005. Il y a des personnes âgées, des enfants derrière, c'est bien qu'ils aient de bons produits. » À la chaîne, elle remplit des barquettes de courgettes cuites. Son collègue Denis les pèse, 145 grammes précisément pour chacune, en ajoutant une cuillère de sauce qui exhale le beurre persillé. Stéphane Casellas abonde : « Faire à manger aux enfants, cela engage. Les employés trouvent du sens à leur travail. » « Nous ne sommes pas dans une logique commerciale, plaide Samuel Aburto, directeur général de la cuisine centrale. Nous avons une mission de service public pour nos convives. Pour certains enfants, on va offrir le seul repas équilibré de la journée. » Et, côté producteurs, « on veut faire effet levier. Quand vous êtes dans un gros marché, vous attirez de gros fournisseurs. Mais notre service qualité-achat travaille à repérer des producteurs locaux qui sont à même de postuler à nos marchés publics. On fixe également des critères de sélection, comme l'impact carbone ». *

Ainsi, 70 % des achats bio sont aujourd'hui issus de filières locales, et le Sivu ne cache pas ses objectifs : 60 % de produits bio d'ici à 2026 et 80 % de « fait maison » en 2028. Et bien sûr, la fin des contenants en plastique, prévue dans la loi EGALIM, pour la rentrée scolaire 2025. D'ici là, le travail du quotidien continue. « Tous les quinze jours, on réunit un "groupe saveur" pour améliorer les recettes, détaille Elodie Hotareck, la diététicienne. Pour limiter les additifs, on augmente la part de produits frais et locaux. On travaille aussi avec le conseil municipal des enfants. »

Avec, en toile de fond, un autre enjeu d'avenir : celui de l'augmentation des besoins, liée à une démographie galopante. « En 2030, il faudra gérer entre 30 000 et 35 000 repas par jour », anticipe Coline Salaris-Borgne, chargée de mission RSE. C'est aussi dans cette optique que la cuisine centrale travaille avec les collectivités locales voisines sur un projet de légumerie-conserverie, pour résoudre la subtile équation de la restauration scolaire : c'est quand la plupart des légumes sortent de terre que les consommateurs sont absents du marché...

À l'autre bout de la chaîne, les donneurs d'ordre politiques sont conscients de tous ces défis. « Il y a sans doute des limites techniques au tout bio, au tout local, des filières à structurer, pose Ève Demange, conseillère bordelaise déléguée à la résilience alimentaire. Mais notre objectif est de mettre le curseur le plus loin possible. Cela passe aussi par la question des habitudes alimentaires et de l'éducation au goût, qui sont au cœur de notre projet. »

Le goût, tiens, parlons-en. Alors, ces pâtes au pesto ? Cinq jours plus tard, le verdict tombe : « C'était délicieux », lance-t-on en se léchant les babines. Et c'est ma fille, cinq ans et demi, critique gastronomique, qui le dit. *

