



Mise en conformité et extension sont évaluées à 1,9 million d'euros. PHOTO O. D.

Mise aux normes

CUISINE CENTRALE Le Syndicat intercommunal à vocation unique de Bordeaux-Mérignac améliore le prétraitement des eaux usées

OLIVIER DELHOUMEAU

o.delhoumeau@sudouest.fr

Une pelleuse en action, des ouvriers s'affairant au fond d'une fosse de 4,50 m, pas de doute, le Sivu de Bordeaux-Mérignac est en travaux. « On met en conformité la station de prétraitement des eaux usées », explique Didier Iapichino, directeur du site.

Ouverte en octobre 2004, la cuisine centrale intercommunale ultramoderne pâtit depuis toujours d'un dysfonctionnement à ce niveau. Les rejets issus d'une installation industrielle classée pour la protection de l'environnement relèvent de l'arrêté du 2 février 1998. Dans le cas présent, la station de traitement du Sivu ne répond pas aux normes en vigueur, notamment pour les eaux mêlées de graisses et de féculs. « Cela concerne les pâtes, le riz... Le pollueur le plus important est le poulet rôti. Lorsque nous proposons ces produits, notre outil est incapable de recracher une eau pro-

pre dans le réseau d'assainissement. En précisant toutefois que cette situation ne comporte aucun risque en matière de santé publique », détaille Didier Iapichino.

Extension du bâtiment

Ce constat ne date pas d'hier. L'anomalie a été identifiée dès les premières semaines de fonctionnement. Mais en 2004, les cuisines centrales pouvaient appliquer l'arrêté de 1998 avec une certaine souplesse, dit le responsable.

Depuis, les services vétérinaires ont durci le ton. Les travaux réalisés actuellement répondent à une mise en demeure de ces mêmes instances.

La fosse en cours de réalisation servira de bassin tampon. Les eaux de cuisson issues de l'unité de production y feront un séjour obligatoire de vingt-quatre à quarante-huit heures. « On s'approche du fonctionnement de la station d'épuration. Une fois les impuretés re-

montées à la surface, un système de dégrillage permettra de les isoler avant évacuation. »

L'établissement utilise en moyenne 30 mètres cubes d'eau par jour, pour une production quotidienne de 19 000 repas. Le Sivu alimente les écoles maternelles et élémentaires de Bordeaux et de Mérignac, des maisons de retraite, les cantines du personnel municipal, et réalise un peu de portage à domicile. Avec une capacité de 20 000 repas par jour, la station traitera l'équivalent d'un petit village. Sa construction s'étalera sur six mois.

Une extension du bâtiment du Sivu sera menée parallèlement. Objectifs : améliorer les conditions de travail des agents et intégrer de nouveaux équipements (système d'eau recyclée pour le refroidissement des pâtes et du riz, tunnel de brunissage pour valoriser les viandes rôties). Cette partie du chantier sera terminée courant 2011.