



Le SIVU ou l'école du bon goût

Depuis 2004, le Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) assure la restauration collective pour Bordeaux et Mérignac. C'est une véritable cuisine où les menus validés par des diététiciens, sont variés, équilibrés et favorisent l'éducation du (bon) goût.



Mérignac a de très nombreuses bouches à nourrir : 4 250 enfants dans les restaurants scolaires, près de 750 personnes âgées et 400 agents municipaux. Autrefois, ces repas servis en liaison chaude partaient des cuisines encore fumants, mais perdaient peu à peu chaleur et goût. Pour des raisons d'hygiène, d'économie et de saveur, la solution d'une cuisine centrale respectant la liaison froide s'est imposée. Bordeaux étant confrontée à la même situation, c'était le moment de mutualiser les moyens. Désormais, le SIVU, à cheval sur les quartiers de Bourran et de Caudéran, facture les 19 000 repas livrés chaque jour aux deux villes.

Une cuisine, pas une usine

Cette cadence industrielle ne dessert pas la qualité des mets. Les plats sont confectionnés sur place selon des procédés de cuisson moderne dite "sous vide" (juste à température) et selon le principe de la "liaison froide" : les repas sont refroidis, livrés en camions réfrigérés, puis réchauffés sur les lieux de consommation dans des fours à air pulsé. Ce système, qui garantit une sécurité sanitaire, est aussi un gage de goût et de qualité des aliments. *"Une commission des menus et une équipe de diététiciens veille scrupuleusement à l'équilibre des repas sur toute la semaine. Les cuisiniers utilisent des légumes et des fruits crus de saison, excluant les OGM. Déjà, 12% de la totalité des repas servis sont issus d'une agriculture biologique et durable. Pas de salades de tomates ou de fraise en hiver, fussent-elles bio !"* assure Régine Marchand, adjointe déléguée à la vie scolaire et péri-scolaire, mais aussi vice-présidente du SIVU.



Halte au gaspillage !

Les enfants sont, bien sûr, au centre de toutes ces attentions. Chaque repas est un moment privilégié de découverte et de plaisir, sensé favoriser l'éveil au goût et le respect de l'environnement. Ainsi, les petits de maternelles testent depuis janvier 2011 une nouvelle formule qui évite le gaspillage. Jusqu'alors, on leur servait une entrée, un plat principal avec plusieurs accompagnements, du fromage puis un dessert. Or, rares étaient ceux qui terminaient leur repas. Pour moins gaspiller, désormais, ils ont droit à un repas avec une entrée, un plat, un dessert, mais sans fromage, ou bien un plat sans entrée, mais avec fromage (et dessert, bien entendu !). Les parents peuvent obtenir toutes les infos sur cette opération, via le site www.le-gout-dans-nos-assiettes.com. On y trouve même des recettes de chef !

Repas chauds et sociaux

Le SIVU a aussi une dimension sociale : Mérignac s'associe à sa voisine pour préparer et livrer des repas aux pensionnaires d'un foyer d'accueil situé à Bordeaux. Ces sans abris, surtout des Roms, seront nourris et logés pour l'hiver.