



1 cuisine centrale
Gestion directe
23 000 repas par jour

CUISINE CENTRALE

SIVU - BORDEAUX MERIGNAC

2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com



BIO	> 46% de produits bio
LOCAL	> au moins 4 composantes bio et locales par mois
SAIN	> clarté des menus > interdiction des OGM et de certains additifs > consommation de fruits et légumes de saison
DURABLE	> sensibilisation à l'écologie > lutte anti gaspillage > gestion globale des déchets



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en décembre 2022. Contrôlé le 03 octobre 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel 2019.

Cette attestation est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.

CUISINE CENTRALE SIVU - BORDEAUX MERIGNAC



Les bonnes idées en cuisine !



Dégustation et visites de la cuisine centrale avec le Conseil Municipal des enfants et les seniors

Afin de valoriser le travail d'amélioration qualitative des approvisionnements et des recettes, le SIVU ouvre ses portes à ses usagers et leurs représentants. Visite de la cuisine, ateliers gustatifs et dégustations sont ainsi régulièrement proposés aux enfants et seniors des deux villes. Outre une présentation de la démarche qualitative et des métiers de la cuisine centrale, ces temps de rencontre permettent également de valider ou amender certaines recettes, directement avec les convives.



Expérimentations pour sortir du plastique

Depuis le printemps 2018, le SIVU a engagé un travail majeur en matière de changement de conditionnements. Le projet ECOCONDI, en collaboration avec les restaurants des villes de Bordeaux et Mérignac a pour objectif de conduire à l'élimination de tous les conditionnements en plastique de l'organisation de la chaîne de restauration. Des expérimentations sont en cours pour tester des contenants en inox ou en verre, en collaborant avec des laveries issues de l'Economie Sociale et Solidaire garantissant la réutilisation des contenants.



Des menus végétariens dans les assiettes

Depuis la rentrée 2021, le SIVU Bordeaux-Mérignac propose un menu végétarien pour tous par semaine ainsi qu'un choix végétarien quotidien. Cette dynamique de diversification protéique se poursuivra dans les prochains mois avec un 2ème menu végétarien pour tous qui sera proposé chaque semaine. Outre un engagement en matière nutritionnelle et culinaire, ce travail autour du végétarien permet de participer activement à la transition écologique et à la limitation de l'empreinte environnementale de l'alimentation.



Participation au programme de recherche RESCOSAFE

Dans un contexte d'interpellation grandissante à l'égard de la restauration collective sur les questions de santé et d'environnement avec l'interdiction des conditionnements en plastique, le SIVU Bordeaux-Mérignac, a cherché à constituer une équipe de recherche au sein du pôle universitaire bordelais pour travailler sur les questions d'alimentation et de santé. L'établissement collabore ainsi avec des chercheurs en ergonomie, science politique, chimie des matériaux et épidémiologie et accueille des étudiants dans le cadre de leurs travaux de recherche et stage de fin d'étude. L'objectif est de proposer un éclairage scientifique à l'action publique sur toutes ces questions d'alimentation durable.



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en décembre 2022. Contrôlé le 03 octobre 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel 2019.
Cette attestation est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.



LA PAROLE AUX EQUIPES



En collaboration avec les équipes de restauration des villes de Bordeaux et Mérignac, le SIVU Bordeaux-Mérignac, cuisine centrale, s'est engagé dans de nombreux projets innovants dont l'objectif est de renforcer la transition écologique et sociétale du secteur de la restauration collective. Dans une démarche de coopération transversale des équipes, deux piliers ont présidé à cet engagement :



- construire des pratiques vertueuses et durables pour une alimentation saine pour tou.te.s ;
- s'ouvrir aux usagers pour plus de concertation vers une démocratie de l'alimentation.

Un travail collectif pour l'intérêt général et l'environnement permis par l'engagement de tous les agents.

Samuel ABURTO,

Directeur Général du SIVU Bordeaux-Mérignac

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
	Au moins 10% de bio et 10 composantes par mois	Au moins 30% de bio et 30 composantes par mois	Au moins 50% de bio et 50 composantes par mois
	Au moins 1 composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



www.labelbiocantine.com



* Ancien cahier des charges en application en 2022

