

Bordeaux : La cuisine centrale teste des recettes pour bannir le plastique de ses fourneaux

SOCIETE La cuisine centrale de Bordeaux, qui prépare 23.000 repas par jour, teste plusieurs alternatives au plastique, anticipant l'interdiction de son usage prévu pour 2025...

Elsa Provenzano

Publié le 14/09/19 à 08h05 — Mis à jour le 14/09/19 à 08h05



L'usine est construite autour de la cuisson basse température des aliments en poches sous-vide. — *E.Provenzano/ 20 Minutes*

- La cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac lance des alternatives au plastique, dès octobre et courant 2020, anticipant l'interdiction du plastique fixée à 2025.
- Des barquettes en cellulose pour le conditionnement et des bacs en inox recouverts de plastique pour la cuisson sous vide à basse température vont faire leur entrée dans cette cuisine qui livre 23.000 repas par jour.
- L'établissement s'est aussi entouré de chercheurs pour être certain de trouver la recette la plus adaptée et la plus sûre pour la santé publique, sur le long terme.

Bannir le plastique, une matière pouvant induire des perturbations endocriniennes, c'est le défi que se prépare à relever le Sivu, la cuisine centrale de Bordeaux et Mérignac, qui livre 23.000 repas par jour, notamment aux cantines scolaires des écoles maternelles et élémentaires. Et ce n'est pas une mince affaire dans cette véritable usine de la restauration collective qui emploie 110 personnes et dont le cœur de la chaîne de production est la cuisson sous vide en poches plastiques.

L'établissement territorial en régie directe a pris les devants de l'interdiction du plastique fixée à 2025 (loi Egalim) dans la restauration collective et a déjà lancé plusieurs expérimentations pour déguster la meilleure alternative, alors même que le secteur industriel n'a pas de solutions clés en main pour répondre à cette mutation. « Depuis deux ans, la problématique du plastique a commencé à nous travailler et à inquiéter un certain nombre d'usagers (notamment mobilisés à travers des collectifs qui se sont manifestés) et c'est très important de ne pas ignorer ça », explique Christophe Simon, directeur général du SIVU Bordeaux Mérignac.

Des contenants en cellulose

En visitant la cuisine centrale, on mesure l'ampleur de la tâche à accomplir, le plastique est omniprésent et pas seulement sur les tenues de cosmonautes des agents. Il faut dire qu'il y a 30 ans, l'usage du plastique s'est généralisé dans les cuisines collectives pour faire face aux enjeux sanitaires, rappelle le directeur du SIVU. Avec des contenants à usage unique, on lutte efficacement contre les toxico-infections (salmonellose par exemple), bêtes noires des professionnels.

Dans l'espace conditionnement, on découvre des piles impressionnantes de barquettes en plastique utilisées pour livrer les repas. 12.000 à 15.000 quittent le site chaque jour vers les 210 points de livraison et dès octobre, elles seront remplacées par des barquettes en cellulose, bio sourcées et bio compostables. Elles ont déjà été testées avec succès. « Ce ne sera probablement qu'une réponse intermédiaire, nuance Christophe Simon. On sait que le secteur du conditionnement travaille sur d'autres alternatives. » Le marché des barquettes de cellulose a explosé face à la demande et il redoute aussi que la traçabilité se complique à moyen terme. D'autres matériaux sont à l'étude (verre, céramique, inox) et pour chacun, il faudra peser les avantages et les inconvénients.

Des bacs inox entourés de plastique pour les cuissons

Dans cette cuisine centrale, la moitié des cuissons se font dans des marmites et des fours classiques (mais de tailles colossales) et l'autre moitié est réalisée à basse température dans des poches sous vides. Ce conditionnement permet une longue conservation, une cuisson qualitative et la possibilité de cuisiner des morceaux de viande variés mais la cuisine centrale va devoir s'en passer. « On a épousé un système qui se voulait au top de la gastronomie mais qui présente aujourd'hui un problème en termes de santé publique », résume le directeur.

Avec Nice, et trois villes des Hauts-de-Seine qui ont aussi beaucoup recours à ces poches de cuisson sous vide, le Sivu de Bordeaux Mérignac fait partie d'un groupe d'expérimentation. « On va partir sur des bacs inox mais toujours thermoformés, c'est-à-dire entourés d'une poche plastique pour mettre le vide, parce qu'actuellement pour le faire directement sur un bac inox les méthodes ne sont pas tout à fait satisfaisantes », pointe Coline Salaris-Borgne, chargée de mission santé et conditionnements pour le Sivu. Il ne s'agit pas de repousser l'échéance de la fin du plastique, assure-t-elle, mais de changer au plus vite, courant 2020, avec cette méthode intermédiaire tout en préparant une alternative pérenne.

« Les aliments sont entièrement isolés du plastique donc il n'y a plus de problème de perturbateurs endocriniens par contre, pour faire le vide, il y a du plastique mais sa consommation est tout de même réduite de 30 % », précise Coline Salaris-Borgne. La bascule vers ces bacs inox thermoformés aura un coût mais qui n'est pas encore chiffrable.

« Eviter de se retrouver avec une nouvelle controverse »

Les alternatives au plastique sont des matériaux réutilisables donc il faut aussi réorganiser l'ensemble de la chaîne logistique pour les laver, les stocker, y compris pour les sites livrés par la cuisine centrale. Et ces alternatives sont-elles vraiment écologiques ? Avant de changer ses méthodes de travail, le Sivu veut s'assurer de maîtriser d'éventuels nouveaux problèmes. « L'objectif c'est de travailler sur les autres matériaux pour mieux les connaître pour éviter de se retrouver avec une nouvelle controverse dans dix ans, détaille Coline Salaris-Borgne. On se dirige vers des matériaux qui a priori sont plus inertes mais on se demande dans quelles conditions ils le sont et comment on peut les utiliser sans créer de nouveaux problèmes majeurs. »

Avec l'aide de trois centres techniques agroalimentaires, la cuisine centrale tente de défricher ce sujet sensible de l'éradication du plastique où les solutions durables restent en partie à inventer. En lien avec la fondation Bordeaux Université, elle essaye aussi de participer à l'émergence d'une chaire de recherche sur l'alimentation durable. Elle veut mettre toutes les chances de son côté pour trouver la meilleure recette.

- Aquitaine
- Planète
- Bordeaux
- Plastique
- Restauration
- Cantine
- Perturbateurs endocriniens