



« La démarche environnementale en restauration collective du SIVOM du Haut Médoc »

Entretien réalisé en Septembre 2009

Le **SIVOM du Haut Médoc** coordonne la gestion et la préparation de 760 000 repas/an à destination des services de restauration collective de six communes de Gironde tout en leur permettant la réalisation d'économies d'échelle. « Le contrat de « délégation de Services Publics »* préparé pour la période 2007/2010 nous a offert la possibilité de formuler nos attentes en terme de développement durable tout en « testant » par la négociation les fournisseurs » témoigne **Mathias ALBERTONE, précédent Directeur Général du SIVOM et Directeur Général des Services de la Ville de Blanquefort**. « Notre groupe de travail réunissant élus, équipes Juridique et de Direction ainsi que notre prestataire diététicienne, a réalisé un benchmarking amont des filières pour définir des exigences réalistes ». Ce groupe se réunira à nouveau pour la préparation du prochain contrat afin de poursuivre ces démarches de progrès qui au-delà de l'introduction d'aliments Bio dans les menus ont permis de diminuer le volume des déchets produits et de réaliser des économies d'énergie au niveau de la cuisine centrale du SIVOM...

Contact : mathias.albertone@ville-blanquefort.fr

Pensez-y !

* Pour consulter les documents associés à ces marchés rendez vous en ligne sur la plate-forme électronique

www.achatsresponsables-bdd.com