

1939

1951

Cuisines centrales

67 6999

Secrétariat de la Ville de Bordeaux

NOTE

Immeubles rue Causserouge occupés actuellement en partie par les cantines et par les locaux du Greffe et de la Justice de Paix des 5ème et 7ème cantons.

Le rez-de-chaussée comprenant une vaste salle pavée, une petite pièce d'une superficie de 6 m², une partie de cour couverte, occupée par des frigorifiques et 4 autres pièces de moyennes dimensions, avec W.C. et possibilité de petit chai, est occupé par les cantines.

Le premier étage affecté au Greffe et à la Justice de Paix des 5ème et 7ème cantons comprend, 5 pièces de moyenne grandeur et la grande salle d'audience. Aucun W.C. à l'étage mais possibilité d'en aménager un par raccord des canalisations.

Le service pense d'ors et déjà qu'il serait possible d'affecter les 4 pièces précitées du rez-de-chaussée en local à usage d'habitation. Le reste des locaux du rez-de-chaussée dont la grande salle actuellement occupée par les cuisines, pourrait être attribué au foyer de vieux envisagé.

En ce qui concerne les locaux du ^{premier} deuxième étage les Auberges de Jeunesse pourraient également y trouver leur place, peut-être même serait-il possible de distraire une partie des locaux à usage d'habitation.

L'action sociale de la municipalité

Cantines scolaires. — Confection dans les cuisines municipales de repas (2.600 environ par jour) durant toute l'année scolaire et distribués dans toutes les écoles primaires publiques et privées au tarif de 23, 28 et 35 francs, selon la catégorie (avec la possibilité de gratuité ou de demi-gratuité après examen par une commission municipale et sous le couvert de l'anonymat absolu). L'été, ces mêmes repas sont servis sur place dans les garderies scolaires de vacances organisées en banlieue par les patronages.

Vieillards économiquement faibles. — Des repas semblables sont confectionnés et répartis par elle, toute l'année, dans les foyers, où ils sont distribués par de vigilants et dévoués Comités de quartiers (deux repas par jour). Prix unique, 23 fr., prix très réduit, d'où complément à la charge de la ville, et très souvent gratuité quand les ressources sont insuffisantes. Les cas sont toujours examinés attentivement en commission.

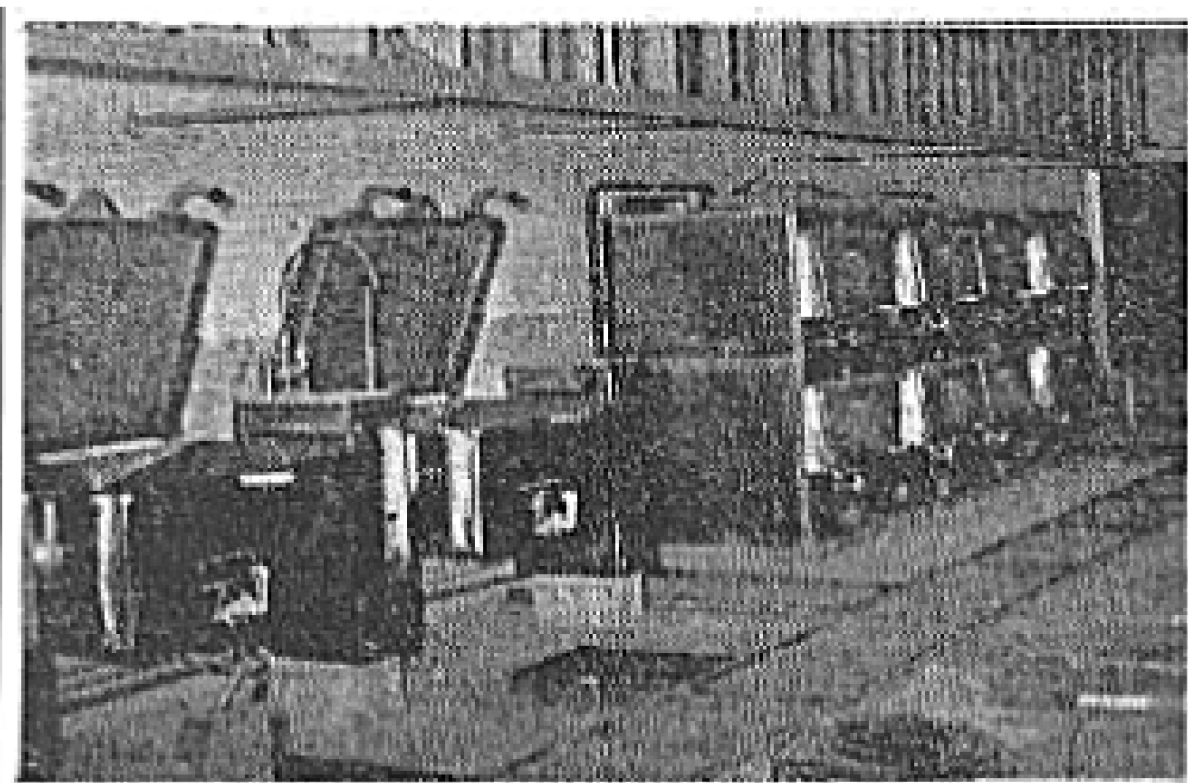
Travailleurs momentanément privés d'emploi. — Pour les travailleurs qui n'ont pas droit, pour des raisons diverses, aux allocations de chômage, la ville a organisé un centre unique de soupes populaires gratuites (soupes bourrées avec 400 grammes

Juste après la Seconde Guerre Mondiale, des cuisines centrales s'installent rue Causserouge. Cette nouvelle structure sert de cantine scolaire qui produit environ 2600 repas par jour tout au long de l'année.

©Journal Sud-Ouest, 07 décembre 1949 © Archives de Bordeaux Métropole, Bordeaux 67 6999

Les repas des enfants et des chômeurs secourus sont totalement pris en charge par la municipalité. On y crée également un centre de soupes populaires distribuées gracieusement aux travailleurs privés d'emploi.

Un dispositif de tarification solidaire est mis en place avec des tarifs pouvant aller jusqu'à la gratuité.



L'équipement le plus moderne a été aménagé à l'intérieur des cuisines. Ci-dessus, les foyers. (Photos « Sud-Ouest ».)

©Journal Sud-Ouest, 31 octobre 1951

Ces nouvelles cuisines

(qui seront prochainement inaugurées)

pourront servir 6.000 REPAS PAR JOUR

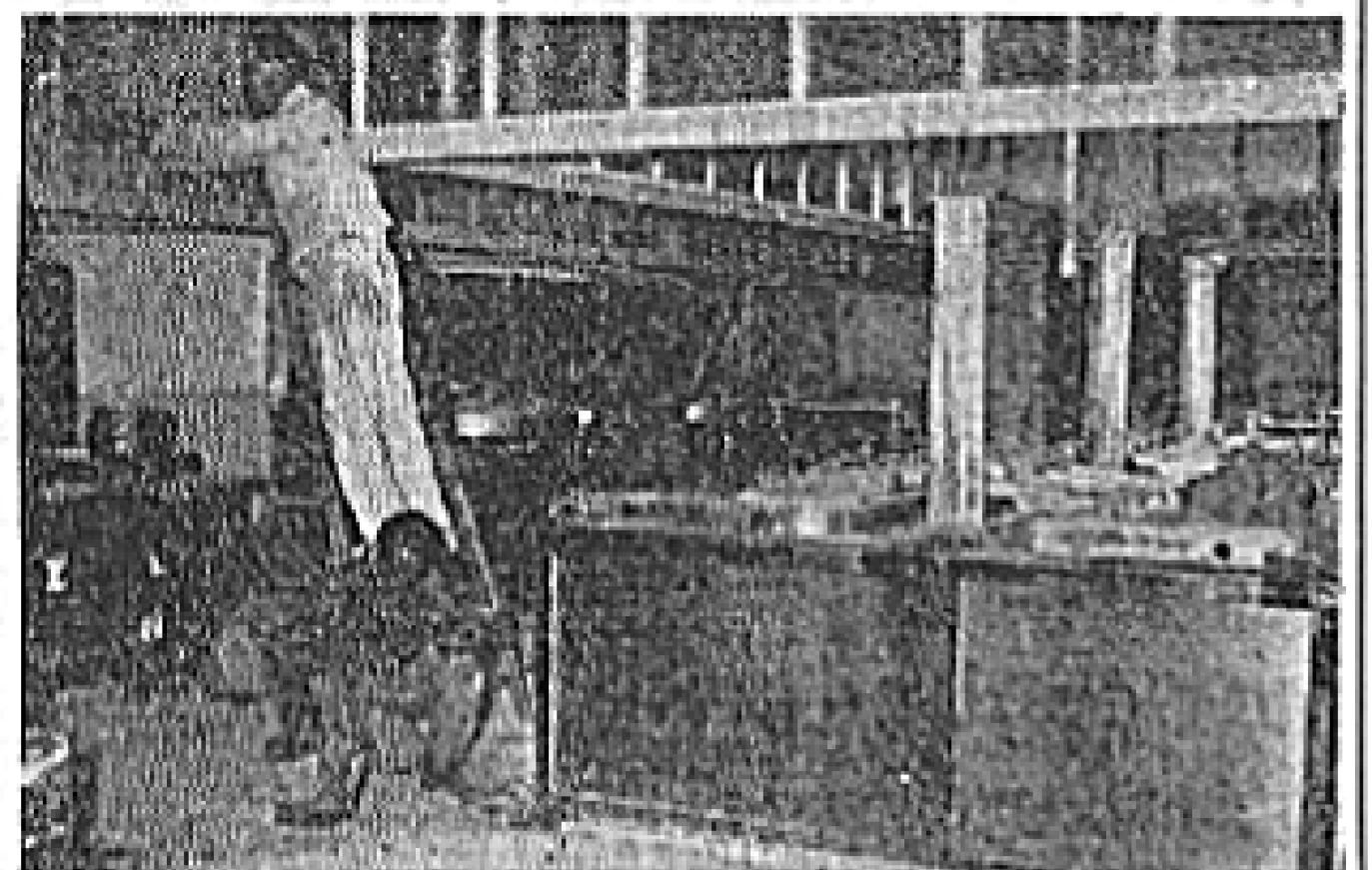
aux cantines scolaires et aux foyers des "Anciens"

PRES DE LA PLACE MERIA-DRECK, à l'angle des rues Pierlot et de Belfort, des bâtiments neufs ont été édifiés, sur un terrain de 500 m², à l'emplacement de l'ancienne orangerie. C'est là que, sous peu, fonctionneront les nouvelles cuisines assurant la confection des repas pour les foyers des vieux travailleurs et les enfants des garderies et établissements scolaires.

Les anciennes cuisines, encore en service rue Causserouge jusqu'à l'inauguration des cuisines Pierlot, présentent de nombreux inconvé-

A la cadence de 6.000 repas par jour les cuisines centrales de la rue Pierlot utiliseront :

13 tonnes de pain, 15 tonnes de confiture, 11 tonnes de compote, 20 tonnes de fruits frais, 10 tonnes de fromage, 250 tonnes de pommes de terre, 80 tonnes de viande de boucherie, 30 tonnes de charcuterie, 30 tonnes



La grande salle des cuisines, entièrement équipée au gaz, est en cours d'installation. On aperçoit, à droite, les principales cuisinières. Au fond, des ouvriers travaillent le sol.

toujours plus grande. C'est pourquoi l'administration municipale a décidé l'édification des cuisines à Pierlot, qui pourront servir jusqu'à 6.000 repas par jour, dans des conditions qualitatives incom-

parables. Les bâtiments ont été réalisés par l'équipe spécialisée de la ville, composée d'Anciens sans-travail, à qui l'on doit déjà un certain nombre de réalisations telles que les salles de classe de l'école Dupuy et la salle de la Rotonde, à La Bastide.

Pour diminuer le prix de revient, on a utilisé en partie des matériaux de réemploi, notamment en ce qui concerne l'ossature et la charpente. A l'intérieur, par contre, tout est

©Journal Sud-Ouest, 31 octobre 1951