Publié le 27 octobre 2023

A Angers, Papillote et Compagnie traque tous les gaspillages

Créée en 2019, la Spl Angers Loire Restauration (Alrest) gère la cuisine centrale Papillote et Compagnie. Il s'agit de la première cuisine centrale « zéro plastique » en France. La Spl mène un combat de tous les instants contre le gaspillage alimentaire.

La **Spl Alrest** a vu le jour en 2019 pour gérer la cuisine centrale d'Angers, connue sous sa marque commerciale « Papillote et Compagnie ». Une nouvelle cuisine centrale a été inaugurée en septembre 2022, **elle fournit 13 500 repas chaque jour, à destination des écoles maternelles et élémentaires ainsi que les crèches de 18 communes**, dont Angers (sur les 29 que compte la communauté urbaine). Dans sa conception bâtimentaire, la cuisine centrale consomme moins d'électricité. Le projet de cette cuisine centrale repose sur deux piliers : première cuisine centrale « zéro plastique » en France et forte lutte contre le gaspillage alimentaire. 35 % de produits sont issus de l'agriculture biologique et 52 % de produits locaux. La présence de bacs et de couvercles en inox forme une des pierres angulaires du projet. Le conditionnement des repas dans des bacs inox se fait directement sur la chaîne semi-automatique avec un système de vide d'air partiel et une impression jet d'encre à même le couvercle pour éviter la présence d'étiquettes. C'est un procédé unique en France.

La Spl pour garder la main sur la gouvernance politique

« Nous avons fait le choix de la Spl après deux ans réflexion, suite à une DSP peu concluante sur le modèle d'un Epic qui n'était plus adapté », assure **Benoit Pillet, adjoint au maire d'Angers, président d'Alrest**. La Spl est dirigée par **Sophie Sauvourel** (voir photo). Et de s'expliquer : « La Spl permet une gouvernance politique et c'est important dans un tel contexte. La gouvernance permet aux plus petites communes d'avoir une vision globale de la manière dont nous assurons un développement global sur le territoire. Tous les maires peuvent par ailleurs répondre en direct aux attentes des producteurs locaux dans leur commune », assure l'élu. Le PAT (Projet alimentaire territorial) est taillé pour intégrer l'agilité de la Spl dans le cadre de cette gestion directe avec les acteurs. **Le PAT fixe des objectifs ambitieux à l'horizon 2030 : 80 % de produits locaux, 50 % de bio. Comme écrit plus haut, le territoire est déjà en avance sur les objectifs du PAT et les exigences imposées par la loi Egalim**. Autant dire que l'avenir se présente sous son meilleur jour, le territoire angevin tenant à garder un temps d'avance sur ce sujet.