

Publié le 12 janvier 2024

Angers, la cuisine « zéro plastique », c'est fantastique !

Dans la catégorie des Trophées des Epl Service au public, la Spl Angers Loire Restauration (Alrest), créée en 2019, a été récompensée. Elle gère la cuisine centrale Papillote et Compagnie. Il s'agit de la première cuisine centrale « zéro plastique » en France. Un combat constant est mené contre le gaspillage alimentaire.



Nous avons récemment écrit un article sur la démarche d'Alrest que **nous vous invitons à retrouver en cliquant [ici](#)**. Les résultats sont probants : après un an de fonctionnement, **34 tonnes de plastiques ont été évités**. De plus, le passage à une cuisine zéro plastique n'a pas eu d'impact sur la consommation électrique, le nouveau bâtiment étant moins énergivore. Certes, le lavage des contenants durables génère un léger surcroît de consommation d'eau de 0,60 L par repas ainsi qu'une consommation plus importante de carburant engendrée par la nécessité d'une tournée de collecte des contenants sales.

50 collectivités françaises ont visité cette « cuisine nouvelle génération »

Le bilan reste cependant remarquable. « Cette cuisine nouvelle génération est la concrétisation d'une volonté locale de pérenniser et mutualiser une restauration scolaire de qualité et de limiter son empreinte environnementale », assure **Benoît Pilet, adjoint au maire d'Angers et président d'[Alrest](#)**. « Aujourd'hui, nous sommes fiers d'offrir une telle qualité de repas aux enfants et de partager avec d'autres collectivités notre expérience innovante. **Nous pouvons nous enorgueillir de proposer tous les jours des repas zéro plastique, cuisinés à partir de 32% de produits bio et 55% de produits locaux**, tout en restant accessible au plus grand nombre, et d'avoir accueilli dans nos locaux plus de 50 collectivités de France pour partager cette nouvelle manière de concevoir la restauration collective publique », dit-il.