

Publié le 15 septembre 2022

## A Angers, le « zéro plastique », c'est fantastique

La Spl Alrest, chargée de la restauration scolaire, dont la marque commerciale est Papillote et compagnie, a inauguré, le 12 septembre, sa nouvelle cuisine centrale. Objectif : préparer les repas de 13 500 enfants de la crèche à l'élémentaire. Et surtout atteindre le double objectif de « zéro plastique » et « zéro gaspillage ».



La cuisine centrale s'étend sur 3 000 m<sup>2</sup>. A la manœuvre, la [Spl Alrest](#), que **Christophe Béchu, ministre de la Transition écologique et ex-président d'Angers Loire Métropole**, connaît forcément bien. D'un montant de 10,5 M€, le ministre entend faire de cette nouvelle cuisine « une référence sur le plan national car elle va lancer un mouvement de transformation des modes de production en restauration collective afin d'en limiter l'impact écologique au service d'une alimentation saine et équilibrée. Ce n'est pas pour rien si le maire de Tours (Indre-et-Loire) est venu à l'inauguration. C'est probablement pour s'en inspirer », se réjouit-il.

## Adieu le plastique, vive l'inox

Chaque jour, 13 500 repas seront confectionnés à destination des enfants scolarisés dans les écoles maternelles et élémentaires, accueils de loisirs et crèches de 16 communes, dont Angers. « Nous avons des objectifs clairs : **35 % de produits issus de l'agriculture biologique, et 52 % de produits locaux** », assure **Sophie Savourel, la directrice générale d'Angers Loire restauration**. 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 », poursuit la directrice.

## La chasse au gaspillage alimentaire

« **Le modèle juridique de la Spl a été fondamental pour avancer rapidement sur ce projet.** La Spl a elle-même construit le bâtiment de la cuisine centrale, en empruntant à des taux intéressants. Les décisions ont été prises rapidement et les usagers vont pouvoir en bénéficier rapidement ». Dans le même temps, Papillote et compagnie mène une action tout aussi volontariste en matière de réduction du gaspillage alimentaire. C'est donc bien à Angers que tous les maires de France peuvent tirer les enseignements d'une expérience réussie... grâce à l'économie mixte locale.

Par Stéphane MENU