

Publié le 22 juillet 2021

La nouvelle cuisine centrale angevine sort de terre

La nouvelle cuisine centrale de l'agglomération angevine s'inscrit résolument dans la transition écologique. Mieux calibrée pour préparer les 13 500 repas livrés chaque jour par Papillote et Compagnie aux écoles primaires, crèches et centres de loisirs.



La première pierre a été posée symboliquement le 2 juillet, par **Christophe Béchu, président d'Angers Loire Métropole** et **Sophie Sauvourel, directrice de Papillote et Compagnie**. La future cuisine centrale de l'agglomération sera opérationnelle en septembre 2022 pour préparer et livrer les repas aux enfants des écoles maternelles et élémentaires, des crèches et des centres de loisirs d'Angers et des dix-sept autres communes actionnaires de Papillote et Compagnie, nom de la **Spl Angers Loire Restauration**. Un équipement qui s'inscrit dans la dynamique du projet autour de l'alimentation durable, locale et accessible répondant aux objectifs du **Plan alimentaire territorial d'Angers Loire Métropole**. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : les produits cuisinés et servis dans les assiettes des petits Angevins sont à ce jour bio à 22 %, et locaux à 47,5% ; en 2030, le bio constituera 40 % des produits, fournis à 80 % par des producteurs locaux. Coût de l'équipement : 10,5 M€.