

Publié le 12 avril 2021

Papillote et Compagnie, une Spl pour relever les défis et les assiettes

Depuis 2018, l'établissement public chargé de la restauration des enfants angevins a laissé place à une société publique locale. Une forme juridique spécialement choisie pour servir un nouveau fond accommodant les assiettes au goût de l'époque.



Initialement orientées contre la dénutrition, les missions affectées à la restauration scolaire se sont multipliées au fil du temps, ajoutant aux bases nutritionnelles des plats un accompagnement éducatif et sociétal enrobé de normes sanitaires toujours plus nombreuses. Résultat : « **une restauration collective couvrant désormais plusieurs champs de l'action locale** (santé

publique, socialisation, sensibilisation...) et qui se doit d'être suffisamment réactive pour soutenir une dynamique de qualité globale et d'amélioration continue », cadre **Sophie Sauvourel, directrice générale de Papillote et Compagnie**, marque de la **Spl Angers Loire Restauration**. Ces raisons ont en effet conduit la ville à substituer cette nouvelle entreprise publique à l'établissement jusqu'alors en gestion de la restauration collective publique angevine.

Le goût du challenge

« **Le temps était venu de revisiter les pratiques** à travers un outil qui concrétise la vision politique du territoire en la matière **en associant**, non seulement **la qualité de la prestation à la maîtrise des coûts** et process, mais aussi le **soutien aux filières agricoles locales**, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore le souci d'un impact environnemental limité », explique la responsable. En 2018 a ainsi été créée Angers Loire Restauration, à la gouvernance partagée entre élus angevins et 18 communes d'Angers Loire Métropole. En parallèle, **le service**, hier ouvert à certaines associations, **se recentre sur les 13 500 enfants du territoire, de la crèche au CM2**.

Une petite PME !

Sous un nom qui exhale le bouquet d'une cuisine saine et conviviale, Papillote et Compagnie fait son entrée en cuisine en septembre 2019, « petite PME **de plus de 200 salariés, destinée à adapter le service à toutes ces nouvelles attentes de la société** ». Et moins de trois « rentrées » plus tard, les résultats sont tangibles malgré la pandémie : **une production plus gustative dorénavant élaborée sur place, pour moitié à partir de denrées locales**, ainsi que de nouvelles recettes régulièrement testées, voire imaginées par les enfants eux-mêmes. La transition écologique est également déjà « sur le feu » : « **En 2022 ouvrira notre nouvelle cuisine centrale** zéro plastique et zéro déchet, au sein d'un bâtiment éco-performant », se félicite Sophie Sauvourel, dont l'Epl, à l'évidence, sait mettre les bouchées doubles !

Par Stéphane MENU