



Angers, le 4 septembre 2024

COMMUNIQUE DE PRESSE

Papillote et Compagnie fait sa rentrée

Papillote et Compagnie fait sa rentrée 2024 en maintenant le cap sur la qualité des repas : toujours plus de produits locaux, durables, bio et des recettes faites-maison ! Chaque jour ce sont 14500 enfants qui mangent les repas cuisinés par Papillote et Compagnie dont 7500 enfants à Angers. Deux nouvelles communes rejoignent la Société Publique Locale en 2024, Avrillé et Le Plessis-Grammoire, après Bouchemaine en 2023.

Depuis sa création, Papillote et Compagnie s'est engagé pour une production de produits de qualité dans les assiettes des petits Angevins. En 2023, Papillote et Compagnie poursuit cette politique avec des produits toujours plus qualitatifs et plus locaux :

- **59% des matières premières sont durables et de qualité dont 31.5% sont bio ;**
- **54% des produits sont locaux ;**
- **89.5% sont origine France.**

Pour rappel, dans le cadre du **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** d'Angers Loire Métropole, Papillote et Compagnie a pris l'engagement d'atteindre 80% de produits locaux et 50% de produits bio en 2030. Ainsi, Papillote et Compagnie **contribue au soutien des filières agricoles locales** (exemple de la production du Bœuf des Basses Vallées Angevines).

Autre nouveauté de la rentrée : **de nouvelles familles de produits avec une augmentation progressive du bio** (100% des farines, 30% du poulet, 30% du pain, 50% des yaourts, 60% des fruits, 45% des légumes, etc.) en plus de celles déjà existantes (100% des féculents, 100% des légumineuses, 100% des œufs, 100% des pommes, 100% des bananes, 100% du lait fermier).

Enfin, le fait-maison est au cœur des pratiques de Papillote et Compagnie : en 2023, **74% des recettes sont concoctées par nos cuisiniers.**

La première cuisine centrale « zéro plastique de France »

Depuis septembre 2022, Papillote et Compagnie dispose **d'une cuisine « zéro plastique »**, une première en France. L'entreprise conditionne tous ses repas dans des bacs en inox sains et réutilisables. Ce sont **33 tonnes de plastique évité chaque année**. Au niveau national, Papillote et Compagnie est

en avance sur l'obligation de la loi EGALIM qui demande l'arrêt des contenants en plastique au 1^{er} janvier 2025.

A côté de cela, Papillote et Compagnie s'est engagé dans un plan d'action anti-gaspillage alimentaire qui portent leurs fruits. Conjointement avec les équipes périscolaires des écoles de la ville d'Angers, **13 actions anti-gaspi sont déployées** depuis octobre 2023 (exemples : lire le menu aux enfants, goûter avant de se servir, peser quotidiennement les restes alimentaires, etc.). En 2023, **les enfants scolarisés en élémentaires gaspillent en moyenne 48g par repas contre 110g en moyenne nationale**. En 4 ans, **une baisse de 54% du gaspillage alimentaire** a été constatée.

Enfin, l'entreprise publique de restauration collective a obtenu en avril 2024, **la certification ISO 9001**, qui atteste de la maîtrise des process et de la sécurité alimentaire, de l'écoute client et l'amélioration continue des pratiques.