



ANGERS LOIRE
RESTAURATION

LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE « ZÉRO PLASTIQUE »

DOSSIER DE PRESSE

12 SEPTEMBRE 2022

INAUGURATION
DU SITE

13 500 REPAS

DE LA CRÈCHE À L'ÉLÉMENTAIRE

3 000 M²

UN BÂTIMENT ÉCONOME
EN ÉNERGIE

**ZÉRO
PLASTIQUE**





« En tant que Président d'Angers Loire Restauration, je suis ravi d'inaugurer cette nouvelle cuisine centrale. Nous concrétisons aujourd'hui un travail de plus de 7 années.

Je suis convaincu que cet équipement répondra aux attentes d'aujourd'hui pour une alimentation plus saine et plus durable au service des enfants. »

BENOIT PILET

PRÉSIDENT D'ANGERS LOIRE RESTAURATION

UN NOUVEL ÉQUIPEMENT DE 3000M² EN ENTRÉE DE VILLE D'ANGERS



« Ce nouvel équipement traduit notre volonté de pérenniser un outil public de restauration collective qui permette de maîtriser la qualité des repas mais aussi de respecter l'ambition de notre projet alimentaire territorial avec un objectif de 50% de produits issus de l'agriculture biologique et 80% de produits locaux à l'horizon 2030. »

JEAN-MARC VERCHÈRE

MAIRE D'ANGERS

La nouvelle cuisine est implantée dans le quartier des Hauts de Saint-Aubin à Angers. Elle prend le relais de l'ancienne cuisine située à Saint Barthélémy d'Anjou.

Ce nouveau bâtiment compact et esthétique devient un élément structurant d'entrée de ville, à côté de la piscine d'Aquavita.

UNE OPÉRATION INTERCOMMUNALE

La ville d'Angers s'est associée aux autres communes de l'Agglomération angevine **pour regrouper son activité de restauration collective en direction de l'enfance** (crèches, écoles maternelles, élémentaires et accueils de loisirs) et ainsi construire cette nouvelle cuisine centrale.

Angers Loire Restauration (ALREST), sous la marque Papillote et Compagnie depuis le 1er septembre 2019, est née afin de gérer cet équipement, dont la ville d'Angers en a confié la réalisation à Alter.



UNE CUISINE ZÉRO PLASTIQUE ET MOINS ÉNERGIVORE

C'est une cuisine nouvelle génération que nous inaugurons, tout a été pensé pour limiter l'impact écologique de la production des repas.

Un bâtiment compact et moins énergivore

Une production de froid en CO₂, essentielle à ce type de bâtiment, **pour stocker les denrées brutes en amont, pour cuisiner dans les meilleures conditions d'hygiène et pour stocker les repas, avant leur livraison dans les écoles.** Le CO₂ a un impact plus faible sur l'environnement, jusqu'à 1500 fois moins polluant que les fluides frigorigènes classiques

Un raccordement à la chaufferie bois du quartier

Un système de récupération de chaleur

Une station de prétraitement des eaux usées pour préserver la qualité de l'eau.

L'innovation principale réside dans la suppression des contenants alimentaires en plastique. Depuis 2 ans, les équipes de Papillote et Compagnie ont travaillé en partenariat avec 2 industriels français spécialistes de l'inox et du conditionnement alimentaire. Après de nombreux tests et ajustements en production, Papillote et Compagnie a opté pour des bacs inox innovants par leur système de scellage qui apporte à la fois, une garantie de sécurité alimentaire et une facilité de manipulation.

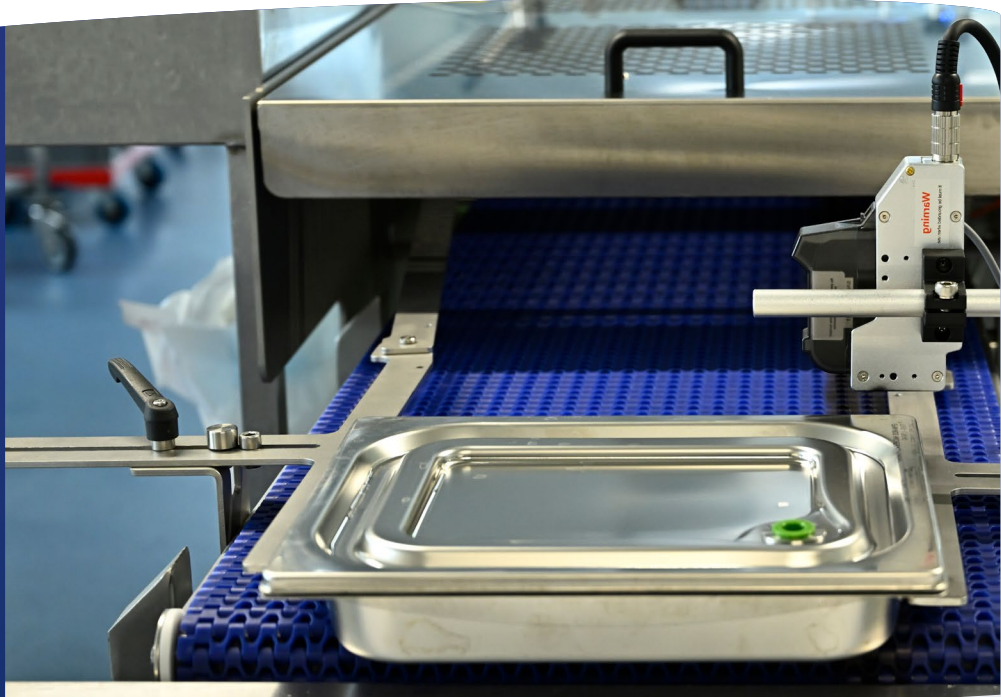


Ce sont au total 13800 bacs et couvercles inox qui ont été achetés et qui seront lavés à la cuisine centrale dans la zone laverie organisée autour d'un tunnel de lavage de 9 mètres de long.

Le conditionnement des repas dans les bacs inox se réalise sur des chaînes semi-automatiques spécifiques aux bacs inox avec un système de vide d'air partiel et une impression jet d'encre à même le couvercle.

13 800
bacs et couvercles
inox achetés

9M
de tunnel
de lavage



« Sans aucun doute, la cuisine d'Angers sera une référence sur le plan national et lancera 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. »

CHRISTOPHE BÉCHU
MINISTRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
ET DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES

Tous ces équipements, bacs inox, chaînes de conditionnement et tunnel de lavage grande capacité sont lancés et mis en service pour la première fois en cuisine centrale, ici à Angers.

Ce qui fait de la cuisine de Papillote et Compagnie la première cuisine centrale zéro plastique de France.

UNE RESTAURATION RESPONSABLE AU SERVICE DES ENFANTS

Notre mission première est de cuisiner chaque jour des plats sains et équilibrés pour 13500 enfants accueillis en crèches, écoles maternelles et élémentaires à Angers et 16 autres communes de la Communauté Urbaine d'Angers Loire Métropole.

La qualité nutritionnelle et gustative est au cœur de nos préoccupations quotidiennes.

Depuis plusieurs années, nous améliorons la qualité de nos approvisionnements alimentaires pour atteindre aujourd'hui 35% de produits issus de l'agriculture biologique et 52% de produits locaux.

Nous sommes également très attachés à la cuisine « maison ». Ce sont 80% de nos plats qui sont concoctés par nos cuisiniers et nos pâtisseries sont « maison » elles aussi.



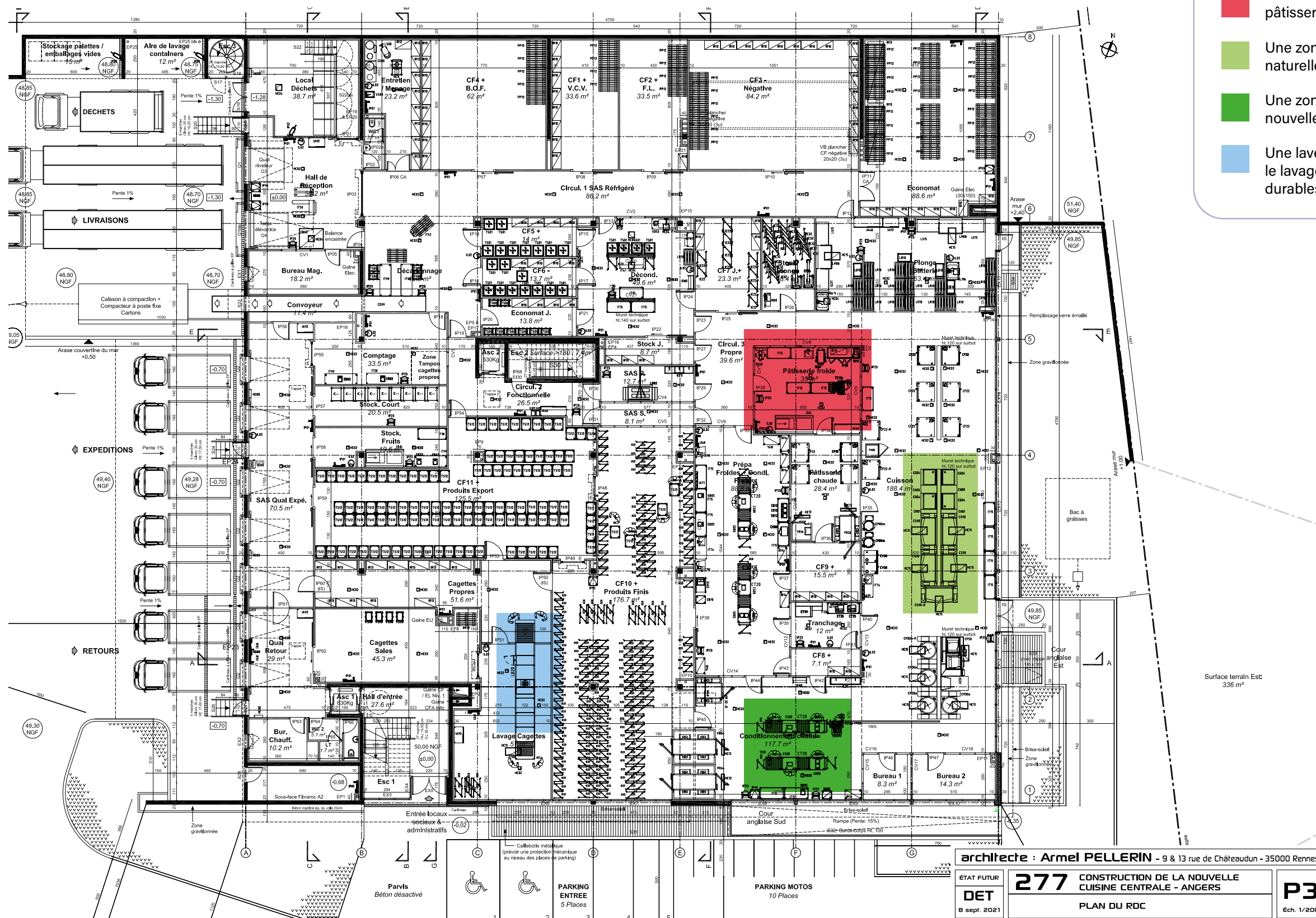
35%
de produits
issus de l'**AB**

52%
de produits
LOCAUX

80%
des plats sont
concoctés par
nos cuisiniers

Pour
13 500
enfants





- Un atelier spécifique à nos pâtisseries maison.
- Une zone cuisson à la lumière naturelle.
- Une zone conditionnement nouvelle génération 100% inox.
- Une laverie industrielle pour le lavage des contenants durables.

architecte : Armel PELLERIN - 9 & 13 rue de Châteaudun - 35000 Rennes

ÉTAT FUTUR	277 CONSTRUCTION DE LA NOUVELLE CUISINE CENTRALE - ANGERS	P3 Éch. 1/200
DET 8 sept. 2021	PLAN DU RDC	

« Au fait « maison » et à la qualité des denrées alimentaires, vient se greffer aujourd'hui le zéro plastique. La suppression du contenant alimentaire en plastique jetable et son remplacement par des bacs inox dernière génération est une vraie avancée pour la santé des enfants, en limitant les perturbateurs endocriniens et pour la planète, en limitant largement l'impact environnemental de la production de nos repas. »



SOPHIE SAUVOREL

**DIRECTRICE GÉNÉRALE
D'ANGERS LOIRE RESTAURATION**

UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE, C'EST :



Chez Papillote et Compagnie ; ce sont 192 professionnels qui chaque jour oeuvrent pour produire, livrer et servir les repas aux enfants : cuisiniers, aides de cuisine, magasiniers, approvisionneur, diététicienne, chauffeurs-livreurs, serveurs, encadrants, chargés de clientèle et fonction support.

LE PROGRAMME

UN BÂTIMENT COMPACT...

Après un concours d'architecte, c'est le groupement formé par Armel Pellerin, Awga, Oteis, Ac2r, Acoustibel qui a été retenu. Après quelques mois d'études, le permis de construire a été déposé en fin d'année 2020 et l'autorisation a été accordée le 7 décembre 2020.

Le bâtiment s'étend sur une surface de 3 081 m² de surface de plancher et s'implante sur un terrain de 6 237 m². **Le parti architectural a été de concilier les contraintes d'un site d'entrée de ville avec la réalisation d'un grand bâtiment industriel compact, abritant aussi un service public.** Le bâtiment, un vaste quadrilatère de 48 X 48 mètres, vient donc épouser les contours de l'autoroute et sa disposition permet de conserver un bel espace de 2 000 m² au Sud-Ouest du bâtiment pour implanter une cour de service.

A partir d'un volume très simple et très compact, l'écriture des éléments architecturaux anime et fait vivre ce bâtiment industriel en participant à la composition urbaine dans l'axe de l'avenue Jacqueline Auriol.

Le bâtiment s'articule sur la base de trois volumes :

- > Un niveau émergent protégé par une vaste équerre qui signale le bâtiment dans l'axe de l'avenue Jacqueline Auriol. Ce niveau accueille les bureaux.
- > Une construction plus basse correspondant à la zone process qui s'encastre sous le volume le plus haut
- > Au Nord du site, contre le talutage autoroutier, un volume rectangulaire bloquant le dénivelé, abrite et protège les équipements techniques qui seront invisibles de l'extérieur

Les grands volumes sont traités avec des bardages métalliques blancs qui présentent une texture travaillée. En contraste, des murs peints en gris foncés intégrant les portes industrielles animent les façades sur la cour de services et créent une rupture visuelle.

LE CALENDRIER DU PROJET

Début des travaux : Livraison :

**FÉVRIER
2021**

**JUILLET
2022**

LE COÛT TOTAL DE L'OPÉRATION

**10,5 MILLIONS
D'EUROS HT**

Financés par la SPL Angers Loire Restauration et par une subvention de la Ville d'Angers de 1.6 millions d'euros.

En complément l'ADEME a apporté un soutien financier à la transition vers les contenants durables à hauteur de 368 000€ dans le cadre de France Relance.

L'ÉQUIPE IMPLIQUÉE

- > Équipement construit par la SPL Angers Loire Restauration (plus connue du grand public par sa marque Papillote et Compagnie) avec une maîtrise d'ouvrage déléguée à ALTER.
- > **Architecte :** Armel Pellerin
- > **Bureau d'études techniques Cuisine :** AC2R
- > **Bureau d'études techniques Energies et fluides :** OTEIS



CONTACTS PRESSE

ANNE-SOPHIE RAMÉ

RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES
ET COMMUNICATION

06 73 74 92 13

anne-sophie.rame@alrest.fr

VANESSA CHOQUET

SERVICE DES RELATIONS PRESSE
DE LA VILLE D'ANGERS

02 41 05 45 21

vanessa.choquet@ville.angers.fr
relations.presse@ville.angers.fr



Financé par

