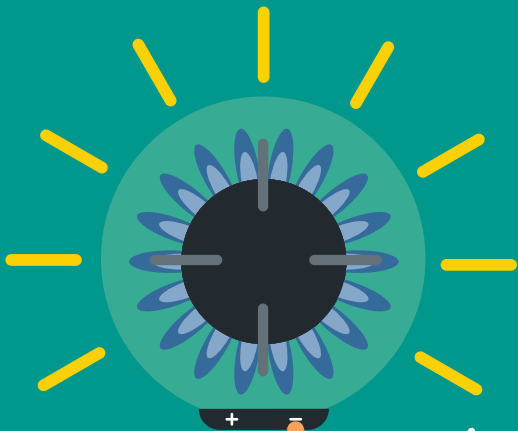


ELIOR S'ENGAGE POUR
UNE MEILLEURE GESTION DES RESSOURCES



*Les bons gestes
pour
mieux consommer*

QUE FAIT ELIOR POUR MIEUX GÉRER LES RESSOURCES ?

1. NOUS ADAPTONS NOS OFFRES ET NOS PRATIQUES EN...

PROPOSANT DES PLATS À BASSE CONSOMMATION

Nous proposons à nos clients des offres moins consommatrices d'énergie. Dans la ville de Strasbourg, la mise en place d'un stand végétarien a permis de réduire de 10 % les émissions de gaz à effet de serre.



PRIVILÉGIANT DES PRATIQUES RESPONSABLES

Nous mettons en place pour de nombreux clients des circuits courts en choisissant des produits locaux et de saison pour réduire les kilomètres en camion. Nous diminuons également nos volumes de plastique et de packaging en adaptant nos conditionnements aux portions servies.

2. NOUS AGISSONS DANS NOS CUISINES EN...

INTÉGRANT LES ÉCO-GESTES AUX FORMATIONS TECHNIQUES

Nos collaborateurs en cuisine sont formés :
- aux processus de transformation des produits et de production avec de nouveaux jalons techniques,
- à la minoration des fluides,
- et à la bonne gestion des matériels de cuissons et de garde en température.



SENSIBILISANT NOS COLLABORATEURS AUX BONNES PRATIQUES

Quelle quantité d'eau est nécessaire pour produire 1 kg de bœuf ? Quelles sont les émissions de gaz à effet de serre générées par la production d'un repas ? Qu'est-ce que l'éco-conduite ? De nombreuses campagnes de sensibilisation sont menées auprès de nos collaborateurs pour répondre à ces questions, apporter des solutions et systématiser les bonnes pratiques au sein et en dehors de nos cuisines.

3. NOUS ACCOMPAGNONS NOS CONVIVES ET CLIENTS EN...

LES SENSIBILISANT AUX ÉCO-GESTES

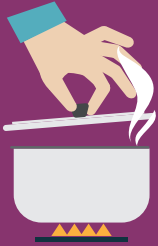
Nous diffusons auprès de nos convives des astuces pour leur expliquer comment réduire facilement sa consommation énergétique chez soi.



PROPOSANT À NOS CLIENTS UN BILAN CARBONE

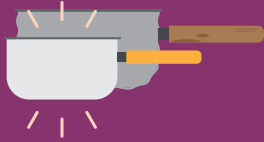
Elior est le premier acteur de la restauration collective à avoir réalisé un bilan carbone, dès 2008. Le groupe a depuis développé son propre outil de mesure et formé 45 experts internes en France. Grâce à cette nouvelle expertise, Elior propose à ses clients de réaliser un bilan carbone pour leurs activités de restauration et de service.

CHEZ VOUS AUSSI, RÉDUISEZ VOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE !



COUVREZ VOS CASSEROLES QUAND VOUS PRÉPAREZ UN REPAS :

CUISSON 4 FOIS + RAPIDE
ET 4 FOIS - D'ÉNERGIE
CONSOMMÉE



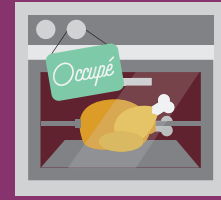
**REMPLACEZ VOS CASSEROLES
ABIMÉES :**
FOND GONDOLÉ =
+50 % D'ÉNERGIE CONSOMMÉE



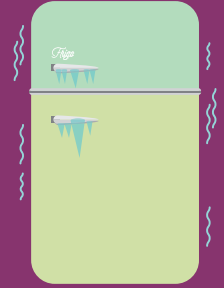
**PRÉFÉREZ LES RÉCIPIENTS
À PRESSION
(TYPE COCOTTE-MINUTE) :**
ILS PERMETTENT D'ÉCONOMISER
40 À 70 % DE TEMPS
ET D'ÉNERGIE



**ADAPTEZ VOS POÊLES
ET CASSEROLES À LA
DIMENSION DE VOTRE FOYER :**
LA FLAMME NE DOIT PAS
DÉPASSER LE FOND



**LIMITEZ LES OUVERTURES
DU FOUR :**
À CHAQUE OUVERTURE =
-5 % DE CHALEUR



**DÉGIVREZ RÉGULIÈREMENT
VOS RÉFRIGÉRATEURS /
CONGÉLATEURS :**
3 mm DE GIVRE =
+30 % DE CONSOMMATION
ÉLECTRIQUE

Nos recettes basse consommation

RECETTES DE SYLVAIN CHEVALIER, RESPONSABLE INNOVATION CULINAIRE, ELIOR

Confiture aux fruits sans cuisson

Pour 6 personnes :
2 mangues fraîches bien mûres
1 pomme golden
1/2 cuillère à café de vanille liquide

5 feuilles de menthe fraîche
250 g de sucre roux cassonade
1 cuillère à café de jus de citron vert
1 orange à jus

PRÉPARATION

Éplucher la mangue et la couper en gros morceaux.
Presser l'orange pour récupérer le jus.
Passer au blender la mangue et la pomme non épluchées, coupées en gros morceaux, la vanille liquide, les feuilles de menthe, le sucre, le jus de l'orange et le jus de citron vert.

La préparation doit être onctueuse. Débarrasser en pot à confiture, laisser au froid une journée avant consommation.

Semoule exotique sans eau

Pour 4 personnes :
200 g de semoule fine couscous
3 abricots secs
2 oranges à jus
1/2 citron vert
1 cuillère à café de fleur d'oranger

3 feuilles de menthe fraîche
3 tiges de coriandre fraîche
1 pincée de fleur de sel
1 pincée de raz el hanout

PRÉPARATION

Presser les oranges et le citron vert, ajouter la fleur d'oranger, le raz el hanout et les abricots grossièrement hachés.
Laver et hacher le plus finement possible les feuilles de menthe et les tiges de coriandre.
Arroser la semoule avec les jus et les herbes.

Laisser gonfler et égrainer de temps en temps à l'aide d'une fourchette.
Servir en verrine en parsemant de quelques grains de fleur de sel.

Gâteau de crêpes aux pommes sans cuisson

Pour 6 personnes :
300 g de compote de pomme pâtissière
500 g de St Môret
5 crêpes

1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de gingembre en poudre
1 pomme granny verte
1 citron vert

PRÉPARATION

Éplucher la pomme, la couper en brunoise (très petits cubes) et arroser avec le jus du citron vert (cela évitera à la pomme de s'oxyder).
Mélanger avec une fourchette le St Môret et la compote de pommes, il faut que cela soit onctueux.
Ajouter le gingembre, la cannelle et la pomme brunoise.
Chemiser une terrine à cake avec 2 crêpes et couper les autres en fines lanières.

Déposer au fond de la terrine une couche du mélange compote de pommes St Môret, ajouter les lanières de crêpes et répéter l'opération jusqu'à hauteur du moule. Bien tasser le tout.
Passer au congélateur environ 1 heure.
Démouler et couper des tranches fines.



PLUS DE RECETTES BASSE
CONSUMMATION SUR
YOUMIAM.COM/CHEF/ELIOR

LA CUISINE CONCENTRE EN MOYENNE 40 % DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DES MÉNAGES



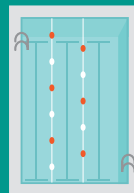
LA GESTION DES RESSOURCES EN QUELQUES CHIFFRES



Chaque Français rejette **8 tonnes d'équivalent CO₂** par an dont **22 %** sont liés à la consommation des ménages

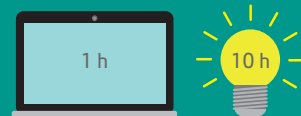


Laisser un robinet ouvert quand on se brosse les dents (2 min)
=
gâcher **26 l d'eau** (18 bouteilles)



x2

Chaque Français consomme en moyenne **150 l d'eau par jour** soit 2 piscines olympiques par an



Laisser l'écran de son **ordinateur allumé 1 h**
=
laisser une **lampe allumée pendant 10 h**