

ELIOR S'ENGAGE POUR
DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES



*Cuisiner
des produits locaux
et de qualité*

Les astuces pour consommer local et responsable

REPÉREZ LES MARQUES ET LABELS RESPONSABLES

Signes officiels, ces logos permettent d'identifier les produits reconnus pour leur qualité et / ou leur origine (Institut national de l'origine et de la qualité et Agence Bio).



AOP et AOC : Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée

La production, la transformation et l'élaboration des produits portant ces labels ont lieu dans une aire géographique déterminée par un savoir-faire reconnu et constaté.



L'IGP : Indication Géographique Protégée

Ce label désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



Label Rouge

Le Label rouge est un signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieure.



AB : Agriculture Biologique

La garantie d'un mode de production respectueux de l'environnement.

CINQ APPLICATIONS POUR MANGER LOCAL ET DURABLE



GreenRaid



Bienvenue à la ferme



BaladOvore

Ces applications identifient les producteurs locaux (parfois même géolocalisés), et permettent de découvrir des spécialités gastronomiques françaises et tous les bons plans de vos régions.



L'application **Fruits et Légumes de Saison** vous indique quels aliments peuvent être mangés chaque mois. Fruits, légumes, viande, poissons et même fromages sont répertoriés et fichés !



L'application **La Bio en Poche** permet de trouver, où que l'on soit, des lieux de vente, des restaurants bio et d'autres bons plans par simple géolocalisation.

Téléchargez ces applications sur votre smartphone.



COMMENT S'APPROVISIONNE ELIOR POUR CUISINER RESPONSABLE ?



1. NOUS CHOISISSONS DES PRODUITS LABELLISÉS

Nous avons choisi d'approvisionner nos restaurants avec des produits Bleu-Blanc-Cœur, label qui favorise une agriculture responsable dans une démarche nutritionnelle et environnementale : porc frais, volaille fraîche, jambon et pain.

Côté terroirs, nous mettons en valeur les produits labellisés (AOC / AOP / IGP), en particulier pour nos fromages, une gage de qualité, de tradition et de goût !



2. NOUS NOUS ENGAGEONS POUR LE BIO

Depuis 2009, nous travaillons avec la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) et la MBIM (Manger Bio Ici et Maintenant), réseaux professionnels de l'Agriculture Biologique pour développer l'offre bio-locale au sein de nos restaurants. En 2015, un nouvel engagement a été signé, visant à accélérer le référencement des producteurs bio-locaux et ainsi à structurer les filières.

Aujourd'hui, cela nous permet d'avoir l'une des offres les plus étendues de produits bio en restauration collective avec plus de 1200 produits bio proposés (légumes, fruits, laitages, œufs et viande) !

COMMENT S'APPROVISIONNE ELIOR POUR CUISINER RESPONSABLE ?

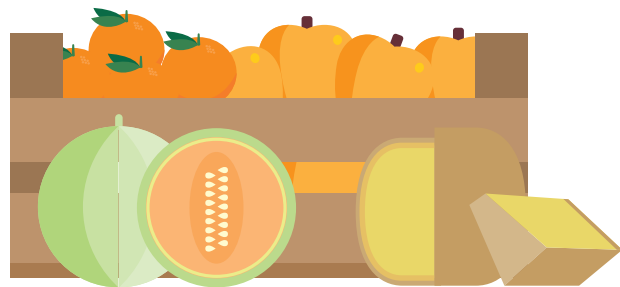


3. NOUS PRIVILÉGIONS LES PRODUITS LOCAUX

Aujourd'hui, sur toute la France, nous travaillons avec plus de 11 000 producteurs de proximité et, chaque année, une centaine de nouveaux petits fournisseurs sont identifiés et rejoignent notre réseau.

Sur place, nous informons nos convives de notre engagement grâce à des campagnes d'animation et de sensibilisation qui mettent à l'honneur nos producteurs locaux.

FOCUS : LES PRODUITS SÉLECTION ELIOR



Elior sélectionne les meilleures productions de nos terroirs, choisies pour leurs qualités gustatives, leur origine et les bonnes pratiques des producteurs. Nous proposons aujourd'hui, en fonction de la saisonnalité des productions : la clémentine corse (IGP), le melon français, la pomme golden (Vergers eco-responsables) ou encore le fromage Cantal Entre-Deux (AOP).

À chaque saison ses produits phares

— Printemps —



LÉGUMES

Artichaut, asperge, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, navet, petit pois, poireau, radis, salade, tomate

FRUITS

Abricot, banane, cassis, cerise, fraise, framboise, melon, mûre, pomme, prune, rhubarbe

— Été —



LÉGUMES

Artichaut, aubergine, brocoli, carotte, chou-fleur, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, navet, pomme de terre, poivron, radis, salsifis, tomate

FRUITS

Abricot, amande, banane, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin

— Automne —



LÉGUMES

Artichaut, asperge, aubergine, betterave, brocoli, carotte, céleri, chou-fleur, champignon, endive, épinard, fenouil, maïs, navet, panais, poireau, potiron, radis, salsifis, topinambour

FRUITS

Banane, châtaigne, citron, clémentine, coing, figue, kiwi, mandarine, mirabelle, myrtille, noisette, noix, orange, poire, pomme, prune, raisin

— Hiver —



LÉGUMES

Brocoli, carotte, chou, chou-fleur, crosne, endive, épinard, navet, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS

Banane, citron, clémentine, kaki, kiwi, pamplemousse, poire, pomme, orange



Et les pommes, c'est toute l'année !

Nos recettes de saison

RECETTES DE SYLVAIN CHEVALIER,
RESPONSABLE INNOVATION CULINAIRE, ELIOR

Printemps : Salade pommes betteraves

Pour 6 personnes :

2 petites betteraves cuites
2 pommes Golden ou Idared
ou Pink Lady
1/2 citron jaune pressé

1 c. à soupe d'huile de pépins
de raisin ou de colza
1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

Éplucher les betteraves et les couper en petits cubes.
Éplucher les pommes et les couper en petits cubes, ôter les pépins.
Arroser de jus de citron pressé.
Verser les pommes et les betteraves dans un saladier et mélanger.

Saler, poivrer. Ajouter l'huile et le jus de citron restant puis mélanger.
Laisser reposer un peu et servir.

Été : Smoothie pastèque / concombre

Pour 6 personnes :

1/4 de pastèque
1/2 concombre
noix de muscade

2 c. à soupe de vinaigre de framboise
1/2 c. à café de sel au céleri

PRÉPARATION

Couper en gros cubes la chair de la pastèque et la mettre dans un blender.
Laver et couper le demi-concombre, avec sa peau, en quatre et retirer les pépins.
Couper le concombre en tronçons et le déposer dans le blender avec la pastèque.

Ajouter le vinaigre de framboise et une demi-cuillère à café de sel au céleri.
Mixer finement le tout et servir.

Automne : *Crème de panais à la poire*

Pour 6 personnes :

450 g de panais frais, pelés,
coupés en rondelles
2 poires de saison, pelées
et coupées en cubes
1 pomme de terre, pelée
et coupée en cubes

1 oignon émincé
2 c. à soupe de beurre
1 l de bouillon de légumes
1 pot de 50 cl de crème épaisse 30 %
2 tiges de persil plat
1 pincée de sel et de poivre

PRÉPARATION

Laver et peler les légumes.
Dans une casserole, faire fondre le
beurre et faire revenir l'oignon.
Ajouter la pomme de terre,
le panais, les poires, le bouillon,
le sel, le poivre et faire cuire
25 min à couvert.
Hors du feu, mixer jusqu'à
l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajouter la crème fraîche et
réchauffer doucement.
Servir après avoir déposé
quelques pluches de persil.

Fiver : *Confiture de potiron agrumes épices*

Pour 12 pots :

1 potiron de 4 kg
6 oranges bio
3 citrons bio
4 étoiles d'anis étoilé (badiane)

10 graines de cardamome
1 gousse de vanille
2,5 kg de sucre cristal

PRÉPARATION

Ouvrir le potiron en deux, enlever
les pépins, retirer la peau puis
découper la chair en
petits morceaux.
Couper les oranges et les citrons en
tranches de 3 mm, ôter les pépins.
Faire macérer les fruits avec les
épices, la vanille ouverte en deux
et le jus des citrons avec le sucre
pendant 12 h.

Mettre le tout dans une bassine
à confiture en ajoutant le reste du
sucre. Faire cuire à feu doux sans
cesser de remuer pendant 40 min.
Verser dans les pots stérilisés.
Fermer et retourner les pots.
Quand c'est refroidi, remettre
les pots à l'endroit.



PLUS DE RECETTES DE SAISON SUR
YOUMIAM.COM/CHEF/ELIOR

L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE RESPONSABLE EN QUELQUES CHIFFRES

30 %



Le secteur agro-alimentaire contribue à hauteur de **30 %** aux émissions françaises de gaz à effet de serre, à cause du transport des denrées.



Les fraises importées l'hiver demandent **20 fois plus** d'énergie que celles produites entre mai et juillet en France.

150 km



1 kg

Produire **1 kg de viande de bœuf** émet autant de gaz à effet de serre que parcourir **150 kilomètres** en voiture.



En Ile-de-France, la surface agricole utilisée couvre **48 %** du territoire. Or, seulement **1 %** de ce qui est consommé à Paris est d'origine francilienne.