

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 16 octobre 2017

Stratégie RSE 100 % des déchets alimentaires valorisés d'ici 2025

Huit pour cent des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont issus du gaspillage alimentaire¹. Avec 4,4 millions de repas servis par jour, Elior Group a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un des piliers de sa stratégie RSE, le Positive Foodprint Plan : son objectif est de valoriser 100 % de ses déchets alimentaires d'ici 2025.

Cet engagement concerne toutes les parties prenantes, du champ à l'assiette, et repose sur une façon plus responsable de consommer les produits alimentaires. Moins gâcher de nourriture permettra au Groupe à la fois d'optimiser ses coûts et de contribuer à ralentir le changement climatique et la déforestation.

Pour atteindre cet objectif de 100 % de déchets alimentaires valorisés d'ici 2025, Elior Group a mis en place une charte zéro gaspillage afin de prévenir, réduire et recycler à chaque étape de la chaîne de valeur, dans tous les pays où le Groupe est présent :

1- Optimiser la production avec les équipes, les clients et les fournisseurs

En ajustant la production au plus près des besoins des convives, Elior Group peut éviter de gaspiller des matières premières qui ne sont pas consommées. Le Groupe s'engage à affiner ses prévisions et commandes, et à optimiser la gestion de ses stocks de denrées alimentaires. Associées à la formation des équipes, ces actions feront reculer le gaspillage alimentaire.

2- Responsabiliser les convives

Les portions contribuent aussi à la prévention du gaspillage alimentaire : Elior Group est attentif aux quantités servies et adapte les assiettes. Le Groupe informe et sensibilise ses convives en leur donnant les bons réflexes pour diminuer le gaspillage alimentaire chez eux ou au restaurant. La lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par une meilleure adéquation du choix des recettes aux goûts et besoins des convives. Meilleur c'est, moins on gaspille.

3- Valoriser avec des partenaires

La valorisation est une étape essentielle, lors de laquelle les déchets alimentaires peuvent être transformés en biocarburants ou en engrais. Le Groupe travaille en étroite collaboration avec ses partenaires en vue de recycler les déchets alimentaires, afin qu'ils deviennent une source d'énergie (méthane) ou du compost destiné aux exploitations agricoles auprès desquelles il s'approvisionne.

En s'attachant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire à chaque étape de sa chaîne de valeur, Elior Group adopte le principe dit du berceau au berceau (*cradle to cradle*). L'objectif est de faire en sorte qu'une partie des déchets alimentaires produits par le Groupe nourrissent les terres des exploitations agricoles qui cultivent les produits servis dans les restaurants d'Elior Group. L'ambition de la charte zéro gaspillage est donc de

¹ Source : FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture)

continuellement réduire les volumes de nourriture invendue, et à défaut de la réutiliser et de la recycler, afin de boucler la boucle du gaspillage alimentaire.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](#)

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbac – marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 13