



Objectif zéro

Elior Group combat le gaspillage alimentaire avec une charte en cinq étapes



Lutter contre le gaspillage alimentaire

Nourrir chaque jour 4,4 millions de convives engendre du gaspillage alimentaire : tout ce qui n'est pas vendu ou consommé. Huit pour cent des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont issus du gaspillage alimentaire. C'est notre responsabilité de l'éviter et de le combattre, avec nos parties prenantes. Nous mettons donc en place cette charte zéro gaspillage en cinq étapes afin de prévenir, réduire et valoriser les déchets alimentaires au long de notre chaîne de valeur, dans tous les pays où le Groupe est présent.

Cultiver, transporter et cuisiner les ingrédients consomment énormément de ressources naturelles ; c'est pourquoi nos actions de lutte contre le gaspillage alimentaire constituent l'un des piliers de notre Positive Foodprint Plan, inspiré par l'objectif de développement durable n° 12 des Nations unies. En gâchant moins de nourriture, nous optimisons nos coûts, nous contribuons à ralentir le changement climatique et la déforestation. Franchir ces cinq étapes nous permettra de consommer de façon plus responsable, avec l'aide de toutes nos parties prenantes.

Étape 1 – Un engagement, une ambition

Nous faisons un premier pas conséquent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en nous engageant à valoriser 100 % de nos déchets alimentaires d'ici 2025.

À chaque étape de notre chaîne de valeur, nous réduirons le gaspillage, réutiliserons les aliments non consommés, et recyclerons les déchets alimentaires ; nous partagerons les bonnes pratiques avec nos parties prenantes. Nous ferons même en sorte que ces déchets nourrissent les terres des exploitations agricoles qui cultivent les produits que nous servons. Ce n'est pas un simple objectif, c'est un engagement.

Étape 2 – Anticiper et optimiser avec nos équipes, nos clients et nos fournisseurs

En ne produisant que le strict nécessaire, nous pouvons éviter de gaspiller de l'énergie et des matières premières qui ne sont ainsi pas consommées.

Nous optimiserons nos conditionnements, nous affinerons nos prévisions et nos commandes, et nous améliorerons la gestion de nos stocks de denrées alimentaires. Associées à la formation des équipes, ces actions feront reculer le gaspillage alimentaire.

Étape 3 – Responsabiliser nos convives

Nous sommes convaincus que plus la nourriture est bonne, moins elle risque d'être jetée. C'est pourquoi nous adaptons en permanence nos recettes aux goûts de nos convives. Les portions servies contribuent aussi à la prévention du gaspillage alimentaire ; des communications adaptées, transmises aux convives par des équipes sensibilisées aux bons messages, peuvent faire évoluer les comportements.

Nous informerons et sensibiliserons nos convives en leur donnant les bons réflexes pour diminuer le gaspillage alimentaire chez eux ou au restaurant, et nous serons attentifs aux quantités servies.

Étape 4 – Partager et redistribuer auprès des communautés locales

La redistribution de la nourriture invendue est l'option à privilégier avant l'étape de recyclage.

Lorsque cela sera possible, nous ferons don des plats invendus encore propres à la consommation, en nous appuyant sur des acteurs locaux qui sauront les redistribuer aux personnes dans le besoin.

Étape 5 – Valoriser avec nos partenaires

La valorisation est un dernier recours et une étape essentielle, lors de laquelle les déchets alimentaires peuvent être transformés en biocarburants ou en engrais.

Nous travaillerons en étroite collaboration avec nos 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 nous nous approvisionnons.



100 % DE NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES SERONT VALORISÉS, D'ICI 2025

THE ELIOR GROUP
**POSITIVE
FOODPRINT
PLAN**

POUR UNE EMPREINTE ALIMENTAIRE POSITIVE



Aidez-nous à atteindre l'objectif zéro

Cette charte zéro gaspillage nous amènera à tenir notre engagement de valoriser 100 % de nos déchets alimentaires d'ici 2025. En nous attaquant au gaspillage alimentaire dans chaque facette de nos activités, nous adoptons une approche dite du berceau au berceau (*cradle to cradle*). Nous allons continuellement réduire les volumes de nourriture non consommée, et à défaut nous la réutiliserons et la recyclerons. Nous nous engageons à boucler la boucle du gaspillage alimentaire.