

# CHARTRE ANTIGASPI

Elior s'engage à réduire de 30 % son gaspillage alimentaire d'ici 2025.

---

Chaque année dans le monde, près d'un milliard de tonnes de nourriture est gaspillé. Soit l'équivalent de près de 20 % des aliments disponibles pour les habitants du globe. Avec 4 millions de repas servis tous les jours dans ses restaurants, Elior a la responsabilité de lutter contre ce gaspillage. C'est pourquoi le Groupe s'est fixé l'objectif de diminuer de 30 % le gaspillage alimentaire dans ses restaurants, en moyenne, d'ici 2025. Cette ambition est en ligne avec l'objectif de développement durable n°12 des Nations Unies (consommation et production responsables), et engage l'ensemble des équipes Elior sur le terrain.

Pour parvenir à cet objectif, les actions du Groupe s'articulent autour de quatre axes : mesurer, prévenir, valoriser les surplus et les biodéchets et transformer les modes de production. Sur chacun de ces axes et dans le respect des particularités de chacun des pays où Elior est présent, des solutions innovantes et adaptées aux enjeux opérationnels sont mises en place pour impliquer l'ensemble des parties prenantes : équipes, clients et convives.

Pour piloter ses actions et en garantir la transparence, Elior a mis en place depuis trois ans des indicateurs de suivi, audités par un tiers indépendant et publiés annuellement : nombre de sites triant les biodéchets, nombre de sites déployant des programmes antigaspi.



## MESURER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Évaluer le gaspillage alimentaire et partager les résultats permet à chacun de prendre conscience de son impact : les équipes en cuisine lors de la préparation, les convives pendant le repas. C'est pourquoi il est essentiel d'établir un diagnostic du gaspillage alimentaire qui pourrait être évité : surproduction, invendus, retours plateaux... Ce diagnostic est soit réalisé directement par les équipes Elior via un outil intégré dans leur système de gestion quotidien, soit par des partenaires experts externes. Les résultats sont ensuite analysés et partagés avec les clients afin de construire le plan d'action adapté aux sources du gaspillage du restaurant.

En France, une campagne auprès de 50 sites a ainsi permis de mesurer un gaspillage moyen inférieur à la moyenne nationale (< 120 g/couvert). Membre du groupe de travail La Défense des Aliments, Elior a mis en place durant cinq mois sur certains de ses restaurants des actions antigaspi ciblées (faire payer le second pain, réduire le grammage ou encore faire visualiser la quantité de nourriture gaspillée) et a ainsi diminué de 28 % le gaspillage.

Au Royaume-Uni, plusieurs sites d'Elior UK participent au programme « Guardians of grub », qui permet de diagnostiquer facilement le gaspillage alimentaire grâce à une plateforme facilitant la saisie et la visualisation des denrées gaspillées.

En Italie, Elior accompagne des écoles dans leur démarche de réduction du gaspillage, en commençant par le mesurer avec eux. Les équipes italiennes travaillent également avec Winnow pour évaluer finement les sources de gaspillage.



## PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**En 2020, 85 % des entités Elior déploient un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

L'objectif du Groupe est de déployer dans chaque pays un programme antigaspi adapté à sa culture et ses spécificités locales. Dans ces programmes, plusieurs actions concrètes sont mises en place : l'anticipation des flux pour ajuster au plus près la production chaque jour, la formation continue des équipes aux bons gestes antigaspi, la validation des recettes par les convives, le choix de la taille d'assiette par le convive en fonction de sa faim...

Par exemple, aux États-Unis, les équipes ont construit un ambitieux programme « Waste Nothing » qui déploie des solutions innovantes pour réduire le gaspillage et donc les déchets tout en améliorant le recyclage. Ce programme comporte des formations spécifiques pour les équipes opérationnelles, des outils dédiés de mesure et un volet de sensibilisation des convives. En Europe, Elior s'engage depuis plusieurs années lors de la semaine européenne (SERD) et sensibilise ses convives, petits et grands, grâce à des campagnes dédiées.

Penser les recettes et menus de manière à limiter le gaspillage dès leur conception est un volet essentiel des programmes. En France, des tests menés sur des écoles ont démontré l'effet d'actions ciblées : laisser au convive le choix de la taille de son assiette pour qu'elle soit adaptée à sa faim, prédécouper les fruits pour qu'ils soient consommés en entier, présenter le pain en bout de ligne... Ces bonnes pratiques sont partagées à l'ensemble des restaurants Elior.



## VALORISER LES SURPLUS ET LES BIODÉCHETS

Lorsque les surplus alimentaires ne peuvent être évités, le Groupe s'engage à les valoriser. Par exemple :

- **Proposer les repas non consommés le midi à la vente à emporter.** Grâce au partenariat avec Too Good To Go, les salariés en entreprise peuvent réserver

leur panier surprise à prix réduit, composé des surplus du déjeuner, et venir le récupérer en fin de journée. Plusieurs milliers de repas sont ainsi sauvés chaque année, en France et en Espagne.

- **Redistribuer les repas non consommés à des associations.** Engagé auprès des publics les plus fragiles, le Groupe contribue activement aux efforts de solidarité avec les réseaux de redistribution et de dons alimentaires implantés dans les territoires où il est présent, par exemple en Italie avec les Banques Alimentaires.
- **Trier les biodéchets.** 90 % des restaurants\* trient leurs biodéchets, qui peuvent être valorisés par des professionnels des filières de méthanisation ou compostage industriel locaux. D'autres pistes sont étudiées, notamment en Italie via la valorisation des déchets agroalimentaires en nourriture pour animaux.



## TRANSFORMER LES MODES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION

Pour accompagner la transition des métiers de la restauration collective vers un modèle plus durable, **Elior œuvre pour l'intérêt général en transformant ses restaurants en véritables terrains d'innovation.** Elior est membre de la coalition d'acteurs de la restauration et de l'hôtellerie (IFWC) qui teste régulièrement des solutions innovantes. Le Groupe participe également à des appels à projets expérimentaux diligentés par les pouvoirs publics (ADEME en France, l'université de Mondragon en Espagne, WRAP et Gardians of Grub au Royaume-Uni).

Elior engage sa responsabilité au-delà de ses restaurants, en impliquant notamment le grand public. Le Groupe publie par exemple les astuces de ses chefs et partenaires culinaires pour cuisiner « les restes » et sensibiliser ses convives citoyens à la lutte contre le gaspillage alimentaire à la maison. De même, la mobilisation des équipes Elior est essentielle : au Royaume-Uni, la démarche « Trashed » a récompensé la promotion de recettes valorisant des produits délaissés ou voués à finir en déchets (2019 Footprint Award, classement 3 étoiles par l'association des restaurants responsables). En Espagne, certains sites ont reçu la « Certification Restaurant Durable » par un organisme officiel, Aenor, récompensant entre autres la prévention du gaspillage alimentaire.

\* contrôlant le contrat déchets