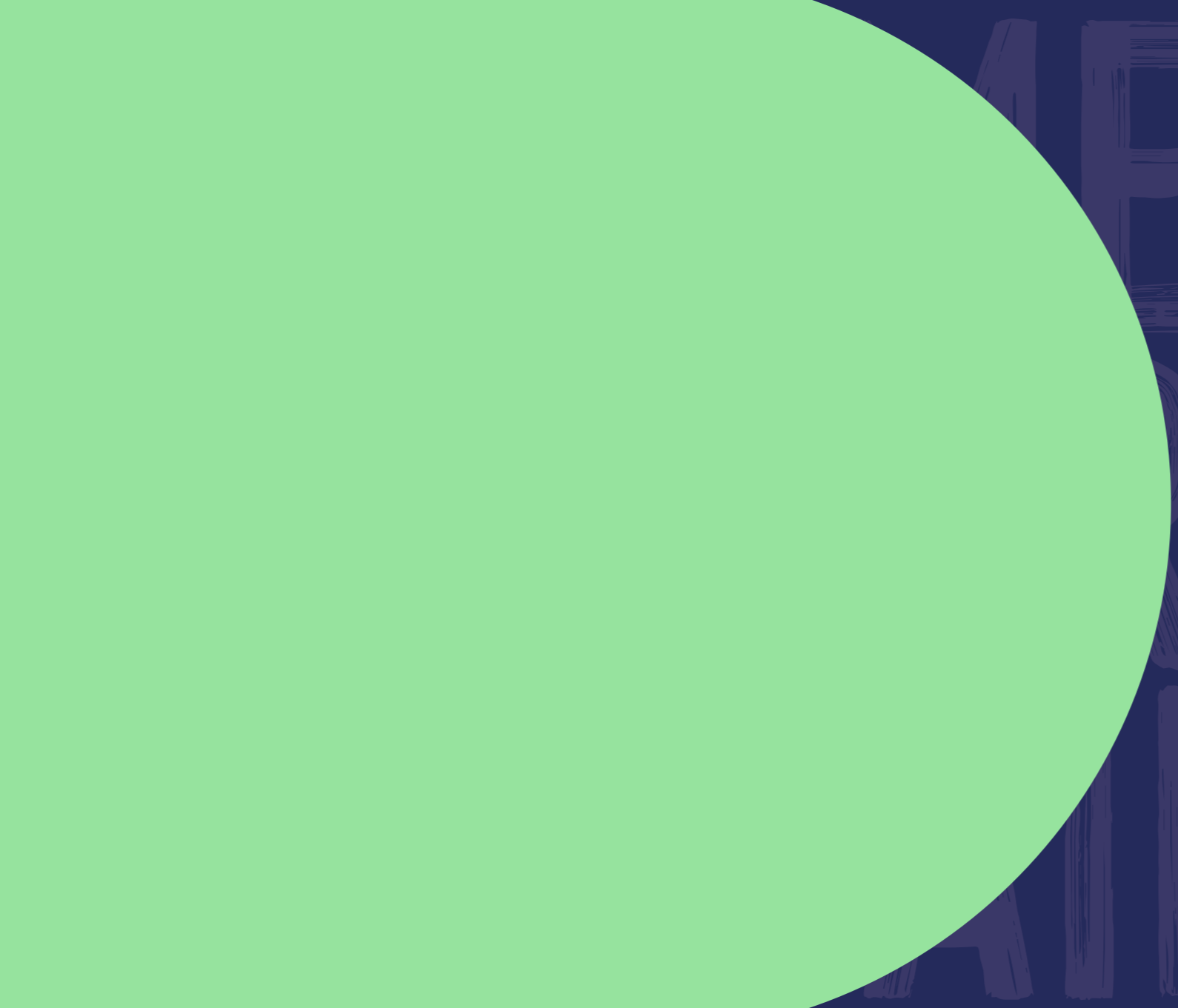




AIMER SA TERRE
Horizon 2030





MER SA TERRE

RE AIMER SA

AIMER SA TERRE

Aimer sa terre

C'est entretenir un lien puissant
et en extraire le meilleur.
C'est se nourrir en étant responsables,
de la terre à la table,
et offrir des services durables.

Aimer sa terre

C'est préserver ses ressources
et la respecter à chaque étape de la chaîne.

Aimer sa terre

C'est soutenir une économie responsable
et alimenter un cercle vertueux
en faveur du Vivant.

Aimer sa terre

C'est cultiver les talents et les différences
et fertiliser les potentiels
au sein d'un écosystème riche et complémentaire.

Aimer sa terre

C'est aussi nourrir et servir
vivre ensemble
et partager...

PRÉSERVER LES RESSOURCES

Agir contre le dérèglement climatique
Réduire le gaspillage alimentaire
Favoriser le réutilisable



NOURRIR ET SERVIR DURABLEMENT

Proposer des services durables
Offrir des services maîtrisés
et une alimentation sûre et équilibrée
Agir pour l'intérêt général

CULTIVER LES TALENTS ET LES DIFFÉRENCES

Garantir la sécurité et le bien-être
des collaborateurs
Favoriser les évolutions et les parcours
professionnels
Renforcer la cohésion sociale



SOUTENIR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

Ancrer nos achats dans les territoires
S'approvisionner de manière durable
et éthique

PRÉSERVER LES RESSOURCES

Chaque jour, nous nous engageons à offrir le meilleur à tous : clients, partenaires, collaborateurs, tout en préservant la planète. C'est pourquoi Elior réduit son empreinte carbone et préserve les ressources en proposant des services toujours plus responsables et durables.

Nos résultats durables en 2024 :

- 12 %
d'émissions de gaz
à effet de serre
par repas servi*

- 47 %
de gaspillage

70 %
de nos emballages
sont durables

* Par rapport à 2023

HORIZON 2030

Agir contre le dérèglement climatique
Réduire d'1/4 nos émissions de gaz à effet de serre

- Augmenter les plats durables et végétariens
- Accompagnement des fournisseurs dans la transition bas carbone
- Mobilité bas carbone
- Réduction des consommations énergétiques sur nos sites et chez nos clients

Réduire de 50% le gaspillage alimentaire

Favoriser le réutilisable

100 % de contenants durables dans le secteur de la restauration. Réduire l'utilisation de contenants à usage unique et favoriser ceux composés de matières recyclables

- Intégration d'équipements réutilisables dans nos offres de services
- Optimisation de la valorisation de nos déchets d'activité

NOURRIR ET SERVIR DURABLEMENT

Nous proposons des services de qualité dans une mission d'intérêt général en valorisant le bien-manger et en agissant comme un levier de performance environnementale auprès de nos clients. Chaque action que nous menons allie excellence et responsabilité pour un impact positif et durable.

Nos résultats durables en 2024 :

+ 35 %
d'offres « vertes »
(bornes électriques,
performance
énergétique, LED)

50 %
de recettes notées
Nutri-Score A ou B

165 000
tonnes de dons
alimentaires

HORIZON 2030

Proposer des services durables

Soumettre à nos clients des offres « vertes »

- Collecte et traitement des déchets dans les bâtiments
- Installation et maintenance de stations de recharge pour les véhicules électriques
- Un service de mesure lié à la performance énergétique des bâtiments

Offrir des services maîtrisés et une alimentation sûre et équilibrée

- Des audits et des contrôles de nos prestations par des organismes agréés
- **70 %** de recettes équilibrées (Nutri-Score A et B ou équivalent)

Agir pour l'intérêt général

- Don de repas non consommés
- Soutien aux communautés par des actions d'intérêt général

CULTIVER LES TALENTS ET LES DIFFÉRENCES

Nous créons pour nos collaborateurs un cadre sécurisé, inclusif et inspirant, où le bien-être est une priorité.

Nous valorisons leurs talents, favorisons leur développement et les accompagnons vers une réussite collective et durable.

Nos résultats durables en 2024 :

40%
de managers
issus de la
mobilité interne

6h
de formation
par collaborateur

4 337
collaborateurs
en situation
de handicap

46%
de femmes
manager

23
taux de fréquence*

* Nombre d'accidents du travail divisé par les heures travaillées x1 000 000

HORIZON 2030

Garantir la sécurité et le bien-être des collaborateurs

- **90 %** de collaborateurs fidélisés
- Réduction de **7 %** d'accidents du travail

Favoriser les évolutions et les parcours professionnels

- **2/3** des managers issus de la mobilité interne
- Augmenter les heures de formation par collaborateur de **20 %**

Renforcer la cohésion sociale

Accompagner l'égalité des chances

- **40 %** de femmes au poste de *leader committee*
- **+ 16 %** de collaborateurs en situation de handicap
- Mise en place d'un dialogue et d'actions sociales pour nos collaborateurs
- Suivi du bien-être des collaborateurs

SOUTENIR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

En tant que leader de la restauration collective et du multiservices, nous privilégions une chaîne d'approvisionnement locale, éthique et durable. Ainsi, nous valorisons les territoires, tout en développant des pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Nos résultats durables en 2024 :

13%
des produits
alimentaires
sont locaux

14%
des produits
alimentaires
sont labellisés

70%
des produits de nettoyage
sont écolabellisés

HORIZON 2030

Ancrer nos achats dans les territoires

- Des produits alimentaires locaux et de saison

S'approvisionner de manière durable et éthique

- Préservation de la biodiversité et du bien-être animal
- Des achats inclusifs auprès d'entreprises solidaires

S'ENGAGER POUR LA TRANSITION



SCIENCE BASED TARGETS INITIATIVE

Nous définissons et suivons nos objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre sur la base de données scientifiques, pour contribuer efficacement à limiter le réchauffement climatique.



LE PACTE MONDIAL DES NATIONS UNIES

Elior Group adhère depuis 2004 au Pacte et à ses 10 principes en faveur des Droits de l'homme, de l'environnement, des normes de travail et de la lutte contre la corruption.



GLOBAL COALITION FOR ANIMAL WELFARE

En fondant en 2018 la Global Coalition for Animal Welfare, aux côtés des plus grands noms de l'agro-alimentaire, nous avons scellé notre engagement en faveur de la prise en compte du bien-être animal tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



INTERNATIONAL FOOD WASTE COALITION

Elior Group est membre de la coalition d'acteurs de la restauration et de l'hôtellerie, l'International Food Waste Coalition (IFWC), qui teste régulièrement des solutions innovantes afin de réduire le gaspillage alimentaire.



CARBON DISCLOSURE PROJECT

Elior est évalué au niveau B sur cette plateforme mondiale de divulgation environnementale, qui recueille des données sur les impacts environnementaux pour encourager la transparence.

100 %
de contenants durables

- 1/4
d'émissions de gaz à effet de serre (GES)

Offrir des produits alimentaires locaux de saison qui respectent la biodiversité

70 %
de recettes Nutri-Score A et B (ou équivalent)

+ 20 %
d'heures de formation par collaborateur

2/3
des managers issus de la mobilité interne

Renforcer les offres de services durables

- 50 %
de gaspillage alimentaire

- 7 %
d'accidents du travail

40 %
de femmes *leader committee*

