

L'essentiel RSE 2023/2024

AIMER SA TERRE

Horizon 2030

**Agir aujourd'hui
pour demain**



ELIOR GROUP

SOMMAIRE

- p. 2 Leader de la restauration collective et du multiservice
- p. 4 Éditorial de Boris Derichebourg
- p. 6 Manifeste
- p. 8 Nos engagements

p. 10 PRÉSERVER
LES RESSOURCES



p. 14 NOURRIR ET SERVIR
DURABLEMENT



p. 18 CULTIVER LES TALENTS
ET LES DIFFÉRENCES



p. 22 SOUTENIR UNE
ÉCONOMIE RESPONSABLE



p. 26 S'engager pour la transition

LEADER DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET DU MULTISERVICE

Fruit de l'union des forces d'Elior et de Derichebourg Multiservices, Elior Group est un acteur incontournable auprès des entreprises, des collectivités, des établissements scolaires et de santé.

Chez Elior Group, nous répondons aux besoins essentiels de nos clients et convives, où qu'ils soient et à tous les âges de la vie. Cela est possible grâce à la complémentarité de nos savoir-faire, à un maillage géographique renforcé et à un actionnariat familial pérenne.

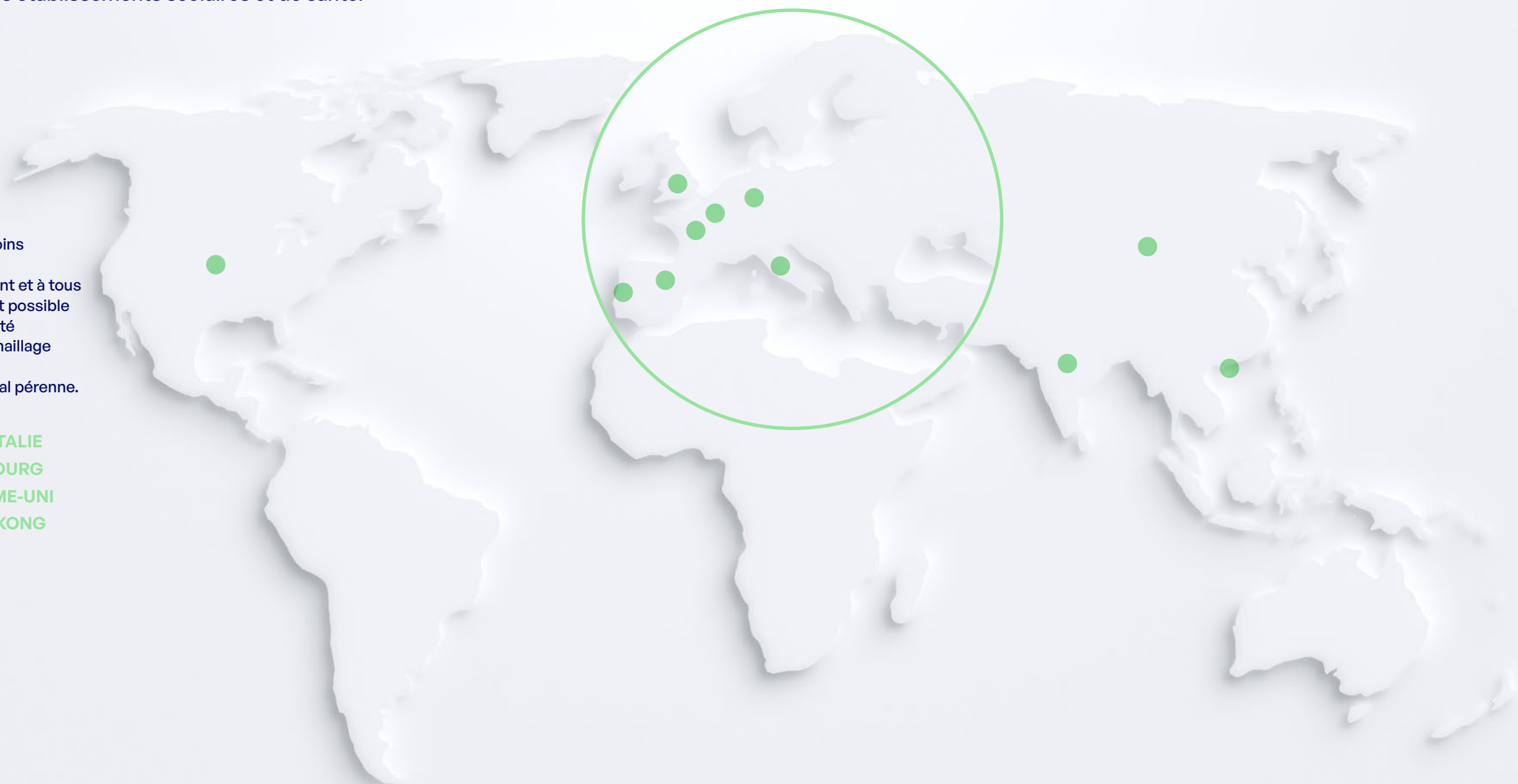
FRANCE - ESPAGNE - ITALIE
PORTUGAL - LUXEMBOURG
ALLEMAGNE - ROYAUME-UNI
INDE - CHINE - HONG KONG
ÉTATS-UNIS

6
Mds€ de chiffre
d'affaires

133 000
collaborateurs dans le monde

11
pays

Au plus près des territoires





ÉDITORIAL

Elior Group réaffirme son engagement en faveur de la transition environnementale et sociétale. Notre stratégie RSE fixe des objectifs ambitieux à l'horizon 2030.

« Aimer sa terre »

Notre nouvelle stratégie RSE 2024-2030 répond aux grands enjeux environnementaux et sociétaux d'aujourd'hui, mais surtout de demain. Avec la direction RSE du Groupe, nous avons orienté nos efforts autour de quatre piliers fondamentaux : Préserver les ressources, Nourrir et servir durablement, Cultiver les talents et les différences, et Soutenir une économie responsable. Ces axes se déclinent en 11 engagements et en objectifs à atteindre selon un calendrier précis, à travers des actions concrètes.

Notre mission sociétale et environnementale doit s'inscrire dans notre réalité de terrain pour mieux servir nos clients, nos collaborateurs et notre planète.

Boris Derichebourg,

Président de Derichebourg Multiservices,
Président-Directeur Général d'Elior France
et Directeur des Opérations d'Elior Group

AIMER SA TERRE

Horizon 2030

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, servir,
vivre ensemble et partager.

NOS ENGAGEMENTS

PRÉSERVER LES RESSOURCES

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



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



NOURRIR ET SERVIR DURABLEMENT

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



SOUTENIR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

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

PRÉSERVER LES RESSOURCES

Chaque jour, nous nous employons à offrir les meilleurs services à nos clients, avec la conviction que « meilleur » signifie « meilleur pour tous ». C'est pourquoi, chez Elio Group, nous nous engageons à réduire notre empreinte carbone, portée à 93 % par les activités de restauration, dont plus de la moitié provient des achats alimentaires. Nous sommes également soucieux de réduire le gaspillage alimentaire et de favoriser l'économie circulaire.

NOS OBJECTIFS DURABLES

2030

- 25 % d'émissions de gaz à effet de serre (GES)
- 50 % de gaspillage alimentaire
- 100 % de contenants durables

NOS RÉSULTATS

2024

- 12 % d'émissions de gaz à effet de serre (GES) par repas servi (par rapport à 2023)
- 47 % de gaspillage alimentaire
- 70 % des emballages durables



Pour encourager les enfants dès leur plus jeune âge à consommer des aliments à faible émission de carbone, Elior UK a lancé les *Green Earth Mondays*, basés sur le concept de repas sans viande les lundis. Cette initiative contribue de manière significative à la réduction de la consommation de viande dans le secteur de l'Éducation, sans compromettre la valeur nutritionnelle ni, bien sûr, le goût. Les enfants peuvent choisir parmi une large gamme de plats, tels que des burritos mexicains aux haricots et légumes grillés. »



Charlotte Wright,
Director of CSR and Food
Strategy, Elior UK



Le saviez-vous ?

Un plat durable émet en moyenne 45 % de moins de gaz à effet de serre qu'un plat carné traditionnel.

DES ACTIONS CONCRÈTES ET MESURABLES

Objectif 1

Agir contre le dérèglement climatique

NOS ACTIONS

- Adaptation de l'offre alimentaire, en parallèle des actions anti-gaspillage
- Développement de la sobriété énergétique sur les sites de nos clients, dans nos cuisines centrales, et également à travers la mobilité responsable

Quelle approche pour adapter l'offre alimentaire ?

En moyenne, plus de 10 % des recettes du Groupe émettent plus de 180 g de CO₂/100 g/repas, et les recettes végétariennes ont augmenté de 19 %. En France, l'offre « Plats durables » s'est déployée dans les cantines scolaires. Ces repas comportent les nutriments essentiels à une bonne alimentation pour les enfants, tout en limitant l'impact carbone de leur assiette. La moitié de la viande ou du poisson est remplacée par des aliments sources de protéines végétales et quelques grammes d'aliments riches en fer. Ces recettes sont testées par les enfants et mises en place si elles obtiennent plus de 70 % d'adhésion.

Comment contribuer à la sobriété énergétique ?

En réduisant nos consommations d'énergie sur nos sites, notamment dans nos cuisines centrales, nos restaurants chez nos clients et nos bâtiments administratifs. Nous devons également favoriser une mobilité responsable, tant pour notre parc de véhicules que pour nos collaborateurs.

Comment adapter nos pratiques de mobilité pour réduire notre impact carbone ?

Grâce à la mise en place de la plateforme de covoiturage Karos, Derichebourg Intérim a évité 5 809,81 km de trajets en voiture solo (80 km en moyenne par trajet), soit 1,5 tonne d'émissions CO₂.

Objectif 2

Réduire le gaspillage alimentaire

- Évaluation et suivi du gaspillage alimentaire à travers des diagnostics
- Formation des équipes et sensibilisation des clients et parties prenantes
- Optimisation des achats et de la planification
- Redistribution des surplus

Comment mesure-t-on le gaspillage ?

Dans le monde, plus de 2 206 sites ont été diagnostiqués pour mesurer le gaspillage alimentaire. En Espagne, par exemple, l'outil Wastio, installé sur 1 040 sites, a permis d'affiner les mesures du gaspillage alimentaire pour les segments Éducation, Entreprise et Santé.

Objectif 3

Favoriser le réutilisable

- Réduction des déchets par la mise en place de contenants réutilisables
- Valorisation des déchets sur nos sites et dans nos cuisines centrales

Quelles solutions pour en finir avec le jetable ?

Le Groupe renforce ses solutions pour réduire les contenants à usage unique dans ses filiales. L'Espagne a noué un partenariat avec Bumerang, permettant d'éviter près de 38 000 emballages jetables dans ses cafétérias. Au Royaume-Uni, le programme Caulibox a permis de livrer 24 000 repas dans des boîtes réutilisables. En France, une analyse sur le cycle de vie démontre que le bac à inox se révèle plus avantageux sur le plan environnemental que la barquette en plastique jetable.





NOURRIR ET SERVIR DURABLEMENT

Avec plus de 3,2 millions de repas servis quotidiennement et une gestion de 38 millions de mètres carrés, Elior fait de la santé et du bien-être de ses convives et de ses occupants une priorité.

Engagés à offrir des services aussi qualitatifs que durables, nous sommes investis d'une mission d'intérêt général : celle de promouvoir le bien-manger dans la restauration collective, mais aussi d'offrir des services qui répondent au contexte d'augmentation des coûts d'énergie, à l'évolution de la réglementation et aux exigences clients.

NOS OBJECTIFS DURABLES

2030

Développement de nos offres « vertes »

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

NOS RÉSULTATS

2024

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

50 % de recettes notées Nutri-Score A ou B (ou équivalent)

165 000 tonnes de dons alimentaires



Toujours dans un esprit de sensibilisation des clients, Elixir France permet à ses convives de composer leur repas en fonction de la qualité nutritionnelle des plats proposés, notée sur une échelle de A à E du Nutri-Score. Premier acteur de la restauration collective à avoir déployé le Nutri-Score au sein de son activité, Elixir France donne à chacun les clés d'une alimentation plus équilibrée. »



Aline Lagneaux,
Responsable offres alimentaires RSP,
Elixir France



Le saviez-vous ?

Dans le cadre de la taxonomie verte européenne, Elixir Group installe des bornes de recharge pour véhicules électriques, propose des services d'efficacité énergétique pour les entreprises et a développé une offre de collecte des déchets pour ses clients du secteur tertiaire.

DES ACTIONS CONCRÈTES ET MESURABLES

Objectif 1

Proposer des services durables

- Proposition de contrats énergétiques aussi bien pour les collectivités que pour les bâtiments
- Installation de bornes de recharge pour les véhicules électriques
- Enrichissement de notre offre de gestion des bâtiments avec le traitement des déchets

Quelles sont les solutions pour accompagner nos clients ?

En France, en 2024, nous avons multiplié par 10 l'installation de bornes de recharge pour les véhicules électriques chez nos clients.

Objectif 2

Offrir des services maîtrisés et une alimentation sûre et équilibrée

- Réalisation d'audits d'hygiène et analyses de produits effectués par des auditeurs internes et externes
- Expertise au service de l'équilibre alimentaire avec une équipe de nutritionnistes en interne

Comment éveiller les plus jeunes au monde de l'alimentation ?

Elixir Italie a conçu un projet d'éducation alimentaire numérique appelé *Il Mondo in un Piatto*. Son objectif est d'éduquer et d'ouvrir des discussions sur l'alimentation avec des enfants d'écoles primaires à travers une série de vidéos interactives. Les enfants sont plongés dans un voyage culinaire centré sur les fruits et légumes, les céréales et les légumineuses.

Objectif 3

Agir pour l'intérêt général

- Développement du don alimentaire auprès des populations fragilisées
- Renforcement de nos liens avec les associations qui veillent à favoriser l'inclusion des personnes éloignées de l'emploi et à préserver l'environnement

Et si chaque bouteille d'eau vendue pouvait avoir un impact positif ?

Pour chaque bouteille ou canette d'eau vendue, Elixir UK fait un don à l'organisation à but non lucratif Water Unite, dont l'objectif est de mettre fin à la pauvreté à travers deux axes : l'accès à l'eau et la réduction de la pollution plastique dans les pays en développement. À ce jour, 100 000 £ ont été distribués par Elixir UK à Water Unite.





CULTIVER LES TALENTS ET LES DIFFÉRENCES

Avec plus de 133 000 collaborateurs dans 11 pays, Elior Group est convaincu que la culture d'entreprise peut contribuer à créer une société plus responsable. Ainsi, nous nous efforçons au quotidien d'offrir à nos collaborateurs un espace de travail et d'expression sûr et stimulant, afin de favoriser leur bien-être et d'accompagner leur ambition. La diversité des talents est une force motrice pour le Groupe, tout comme notre culture inclusive, qui est également propice à la réussite collective.

NOS OBJECTIFS DURABLES

2030

- 90 % de collaborateurs fidélisés
- 65 % de managers issus de la mobilité interne
- 7,2 heures de formation par collaborateur
- 40 % de femmes *leader committee*
- 5 000 collaborateurs en situation de handicap
- 7 % du taux de fréquence

NOS RÉSULTATS

2024

- 40 % des managers issus de la mobilité interne
- 6 heures de formation par collaborateur
- 35 % de femmes *leader committee*
- 4 337 collaborateurs en situation de handicap
- Taux de fréquence : 23
(nombre d'accidents du travail pour 1 million d'heures travaillées)



En France, Talents au féminin est un programme conçu pour aider un groupe de collaboratrices à définir et réaliser leur projet de carrière, à travers deux étapes : le développement personnel et le développement professionnel. »



Aurélie Dubourg,
Directrice Développement RH,
Elior Group



Le saviez-vous ?

60 % des collaborateurs choisiraient la mobilité interne s'ils en avaient la possibilité, plutôt que de quitter l'entreprise.

Source : Hays Group - 2019

DES ACTIONS CONCRÈTES ET MESURABLES

Objectif 1

Garantir la sécurité et le bien-être des collaborateurs

- Sensibilisation à la santé mentale
- Prestations sociales et de santé pour améliorer le bien-être des collaborateurs
- Gestion des risques avec la mise en place de programmes de prévention

Comment prendre soin de ses collègues ?

Au Royaume-Uni, Elior Group a mis en place *Everyone counts program*, une initiative qui mobilise 21 employés formés au secourisme en santé mentale afin de soutenir leurs collègues. Ce programme vise à favoriser le bien-être physique des collaborateurs grâce à un accompagnement revêtant différents formats : réductions des tarifs de la salle de sport, ou encore des conseils en cas de problèmes financiers.

Objectif 2

Favoriser les évolutions et les parcours professionnels

- Développement des expertises dans son poste
- Évolution dans la filière managériale en suivant des formations spécifiques
- Aide à la mobilité interne jusqu'à la reconversion métier

La formation est-elle une des clés de l'évolution ?

Pour soutenir la formation et le recrutement, Elior Group renforce, en France, son Centre de Formation des Apprentis (CFA) créé en 2023 en ouvrant de nouvelles classes dédiées aux métiers de la restauration. Ce CFA joue un rôle clé pour attirer de nouveaux talents tout en aidant les collaborateurs actuels à développer leurs compétences.

Objectif 3

Renforcer la cohésion sociale

- Promotion de la diversité, de l'inclusion et de l'égalité des chances
- Mise en place du dialogue social

Comment favoriser l'inclusion ?

Le programme de formation *GoodJob* a été créé dans notre cuisine centrale de San Fernando afin d'intégrer des personnes en situation de handicap au sein de nos services de restauration. Grâce à cette initiative, huit collaborateurs ont rejoint la filiale espagnole.



SOUTENIR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE

En tant que leader de la restauration collective et du multiservice, nous veillons à ce que l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement s'inscrive dans une économie responsable, en privilégiant le local, l'éthique et le durable.

Notre offre de services valorise les territoires d'implantation d'Elior Group et promeut des pratiques toujours plus respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

NOS OBJECTIFS DURABLES

2030

- Des produits alimentaires locaux et de saison
- Préservation de la biodiversité et du bien-être animal
- Des achats inclusifs

NOS RÉSULTATS

2024

- 13 % des produits alimentaires sont locaux
- 14 % des produits alimentaires sont labellisés
- 70 % des produits de nettoyage sont écolabellisés



Un fabuleux projet a vu le jour dans les restaurants d'entreprise au Royaume-Uni ! Pour chaque plat végétarien acheté, les convives accumulent des points de fidélité qu'Elior UK convertit ensuite en dons, qui serviront à l'association Just One Tree pour replanter des arbres. Ce partenariat innovant a permis de sensibiliser les clients à l'enjeu de la reforestation tout en rendant chacun d'entre eux acteur de l'initiative. »



Hannah Craig,
CSR Manager, Elior UK



Le saviez-vous ?

85 % des Français sont désireux de connaître la provenance des matières premières alimentaires.

Source : Appinio - 2023

DES ACTIONS CONCRÈTES ET MESURABLES

Objectif 1

Ancrer nos achats dans les territoires

NOS ACTIONS

- Garantir des fruits et légumes frais et de saison
- Développer les liens avec les acteurs locaux

De quelle manière proposer une alimentation de saison ?

En France, en 2024, 75 % des fruits et légumes frais consommés étaient de saison. Cet engagement se traduit au quotidien par l'utilisation d'ingrédients de saison dans nos recettes, notamment à travers notre concept *Re-Set* ! Avec un suivi rigoureux grâce à *Link Seasonality*, nous garantissons une offre toujours plus responsable et en phase avec les saisons.

Objectif 2

S'approvisionner de manière durable et éthique

- Soutenir des pratiques agricoles, forestières et de pêche respectueuses des écosystèmes, avec des produits labellisés
- Limiter l'usage de produits qui contribuent à la déforestation
- Favoriser des filières d'approvisionnement qui visent à améliorer le bien-être animal
- Soutenir nos fournisseurs dans l'adoption de pratiques agricoles durables

Quelle stratégie pour engager sa chaîne d'approvisionnement ?

Aux États-Unis, nos chefs et partenaires sélectionnent des articles certifiés par des organisations telles que le Marine Stewardship Council (MSC) et la Best Aquaculture Practices (BAP), ou recommandés par le programme *Seafood Watch* de l'Aquarium de Monterey Bay.



S'ENGAGER POUR LA TRANSITION

Elior Group inscrit son engagement en faveur du développement durable dans des initiatives reconnues à l'échelle internationale.

S'appuyant sur des cadres exigeants, le Groupe collabore avec des partenaires engagés pour accélérer la transition vers un modèle plus durable.



SCIENCE BASED TARGETS INITIATIVE

Afin de pouvoir définir et suivre des objectifs de réduction des émissions de gaz à effet de serre, fondés sur des données scientifiques, et ainsi contribuer efficacement à la limitation du 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 pour 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, International Food Waste Coalition (IFWC), qui teste régulièrement des solutions innovantes afin de réduire le gaspillage alimentaire.



CARBON DISCLOSURE PROJECT

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

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Elior Group s'engage activement en faveur des Objectifs de Développement Durable (ODD) de l'ONU en intégrant des pratiques responsables au cœur de ses métiers. À travers une alimentation plus durable, une gestion raisonnée des ressources et des initiatives en faveur de l'inclusion et de la formation, nous contribuons concrètement à 12 des 17 objectifs, pour un avenir plus sain, plus équitable et plus durable.

PRÉSERVER LES RESSOURCES



Promouvoir l'agriculture durable



Garantir des services énergétiques fiables, durables et modernes



Une production responsable



Réduire les émissions de gaz à effet de serre

SOUTENIR UNE ÉCONOMIE RESPONSABLE



Au plus près des territoires



Préserver la biodiversité aquatique



Préserver la biodiversité terrestre

CULTIVER LES TALENTS ET LES DIFFÉRENCES



Donner aux femmes des postes clés



Promouvoir des emplois dignes et durables



Agir pour une société plus équitable

NOURRIR ET SERVIR DURABLEMENT



Améliorer la nutrition



Des services alimentés en énergie propre et renouvelable

