

Paris, le 10 septembre 2015

RSE Elior, restaurateur officiel de la COP21

A l'occasion de la présentation par le président de la République de « **l'équipe de France sur le climat pour la COP21 !** » organisée à l'Elysée ce jeudi 10 septembre, Elior annonce qu'il sera **restaurateur officiel de la COP21** (21^e conférence des parties sur les changements climatiques).

Du 30 novembre au 11 décembre 2015, avec une mobilisation exceptionnelle de ses équipes, le groupe Elior va assurer la restauration des 45 000 participants quotidiens sur le site de Paris-Le Bourget. Pour cet évènement international majeur, Elior a conçu des offres de restauration variées, alliant plaisir, saveur et proximité, témoignant de ses engagements en faveur de l'environnement : des approvisionnements responsables, des collaborateurs sensibilisés et formés aux enjeux du changement climatique, et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Leader mondial de la restauration, Elior accueille, restaure et prend soin chaque jour de plus de 3,8 millions de personnes dans les univers exigeants que sont la santé, l'école, l'entreprise, les transports ou les loisirs. Dans le respect de la charte des engagements de restauration pour une alimentation responsable imposée par la COP21, Elior a mis en œuvre des offres prenant en compte l'optimisation des ressources tout au long de la chaîne alimentaire.

Une restauration variée et de qualité pour tous les goûts

Plus grand événement diplomatique jamais organisé par la France, la COP21 représente un défi opérationnel pour les équipes d'Elior. Afin de répondre au très haut degré d'exigence des organisateurs et d'accueillir les 45 000 participants quotidiens dans les meilleures conditions, Elior s'appuiera sur ses cuisines centrales de Gonesse et de Goussainville, et fera appel à plus de 300 collaborateurs pour assurer un service optimal tout au long de l'évènement.

Conçu par Elior, ce dispositif de restauration à grande échelle comportera :

- Un **restaurant des chefs** des grandes tables du Groupe (restaurants du Louvre, restaurant Les Ombres du Musée du quai Branly, restaurant Le Ciel de Paris de la Tour Montparnasse...) ;
- Des **chalets thématiques** : soupes, crêpes, raclette-tartiflette ;
- Une **boulangerie Paul** avec son four à pain ;
- Des espaces de **restauration éphémères** : cuisine italienne, asiatique et bar à sandwiches ;
- Trois restaurants valorisant les **spécialités régionales** françaises ;
- Environ une dizaine de **chariots café grignotage**.

Une restauration responsable pour répondre aux enjeux du changement climatique

Dans le respect de la charte de restauration imposée par la COP21, Elior a conçu une offre responsable autour de pratiques bonnes pour la planète :

- La **réduction de l'empreinte carbone** via des approvisionnements privilégiant les circuits courts et les producteurs locaux d'Ile-de-France ;
- Un **choix de produits responsables** : poissons issus de pêcheries durables, produits sans OGM, bio, labellisés ou issus du commerce équitable ;
- Un vaste **dispositif de tri des déchets** et un objectif zéro plastique par la réduction au maximum des emballages et le choix de contenants biodégradables ;
- La **suppression de couverts et gobelets jetables** et l'utilisation d'éco-cups réutilisables ;
- La **redistribution de l'ensemble des invendus** aux associations caritatives de la région via le Chaïnon Manquant.

Les engagements durables d'Elior

Elior est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale, et a signé la charte Global Compact des Nations unies dès 2004. En tant que restaurateur responsable, Elior veille tout particulièrement au respect des engagements suivants :

- Des approvisionnements responsables

Elior s'engage à préserver les ressources halieutiques en supprimant de ses approvisionnements les espèces protégées et en favorisant les pratiques de pêche durable.

Elior est membre fondateur de la RFA (Responsible Fishing Alliance) qui a pour objectif d'établir une gestion pérenne des ressources de poissons.

Sachant géolocaliser ses producteurs, Elior favorise également les approvisionnements locaux et les producteurs des régions dans lesquelles il est implanté avec notamment plus de 11 000 producteurs locaux référencés pour la France.

- Une responsabilité d'employeur

Pour garantir les meilleures prestations et le meilleur accueil à ses clients, Elior s'appuie sur l'expertise et le savoir-faire de 106 000 collaborateurs à travers le monde. Toutes ses équipes sont sensibilisées aux éco-gestes et Elior a créé une formation spécifique sur les enjeux du changement climatique. Le Groupe est le premier acteur de la restauration à avoir développé un outil de mesure carbone mis à la disposition de ses équipes.

- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Signataire du Pacte national contre le gaspillage alimentaire, Elior mobilise l'ensemble des acteurs à chaque étape de la chaîne alimentaire, en cuisine, dans les restaurants et dans l'assiette. Cela signifie, en amont, garantir des produits bons et sains car « *meilleur c'est, moins on gaspille* », en cuisine, favoriser des pratiques culinaires responsables, et dans les restaurants, des quantités justes et une sensibilisation des convives (plus d'un demi-million d'enfants sensibilisés depuis 2010 via des ateliers « antigaspi »).

Elior s'engage par ailleurs à redistribuer ses invendus à des associations caritatives, via son partenariat avec l'association la Tablée des Chefs.

A propos d'Elior

Créé en 1991, Elior est aujourd'hui un des leaders mondiaux de la restauration et des services. En 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 341 millions d'euros dans 13 pays. Ses 106 000 collaborateurs proposent chaque jour à 3,8 millions de clients des solutions de restauration et services personnalisées. Leur mission, sur 18 000 restaurants et points de vente, est d'accueillir et de prendre soin de chacun avec passion et compétence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé ainsi que dans l'univers du voyage et des loisirs. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes et leur engagement quotidien portés à la qualité et à l'innovation, à la relation à l'autre et à la société s'exprime dans la signature « Un monde d'attentions ».

Pour plus de renseignements : elior.com / Twitter : @Elior_France et @Elior_Group

