

Paris, le 3 mai 2016

RSE

Elior Group s'engage pour la biodiversité

Restaurateur responsable et membre du Global Compact des Nations unies depuis 2004, Elior Group s'engage pour la protection de la biodiversité. À chaque étape de la chaîne de valeur, le Groupe propose une offre de restauration responsable qui respecte la diversité du vivant. A l'occasion de la semaine européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin, Elior Group et Elior France se mobilisent pour sensibiliser leurs quatre millions de convives aux enjeux de la biodiversité.

Comprendre et respecter la biodiversité, c'est élaborer une alimentation saine et équilibrée, et choisir un large éventail de produits.

1. S'approvisionner pour cuisiner responsable

- **Des circuits courts et locaux :** Elior France travaille aux côtés des producteurs locaux dans les régions pour développer des filières durables et proposer des produits de saisons. En France, le Groupe a développé un outil exclusif pour ses acheteurs qui positionne l'ensemble des producteurs locaux par région (jusqu'à 200 km du restaurant). Aujourd'hui on compte 11 000 producteurs géolocalisés. A travers les « produits sélection Elior » proposés dans l'ensemble de ses restaurants, Elior France met en valeur des produits du terroir cultivés dans le respect de la terre et de l'environnement. Ainsi, des produits locaux sont régulièrement mis à l'honneur : melon du Sud-Ouest, clémentine corse, kiwi de l'Adour...
- **Des produits labellisés et des produits exclus :** dans le cadre de sa politique achats responsables, Elior Group préserve les ressources halieutiques. Sont interdits les approvisionnements en poissons de grands fonds (le grenadier, l'empereur...), tous les requins les plus menacés, ainsi que le thon rouge. Concernant les viandes, Elior France est partenaire depuis 2005 de l'association Bleu-Blanc-Cœur, qui favorise le bien-être animal et une agriculture responsable : 80 produits Bleu-Blanc-Cœur sont référencés. Par ailleurs, sont exclus des approvisionnements l'huile de palme et les produits étiquetés OGM.
- **Des produits bio :** Elior Group s'approvisionne en produits bio depuis près de 15 ans (2 600 produits bio référencés). En France, la part du bio est estimée à 5 % du volume d'achat global. Dans les cantines scolaires, cela représente 7 % du volume d'achat global. Pionnier sur le bio en restauration scolaire, le Groupe propose 40 % de bio dans certaines villes (Auxerre, Issy-les-Moulineaux). Par ailleurs, Elior Group contribue à la construction de la filière bio : le Groupe accompagne les agriculteurs dans la conversion de leurs terres en bio et les acteurs associatifs et institutionnels pour structurer les filières bio. Elior Group a signé en 2015 une convention avec la Fnab (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) et le réseau MBIM (Manger Bio Ici et Maintenant). Dans le cadre de ce partenariat, les achats avec le réseau MBIM ont augmenté de 8 % depuis un an.

eliorgroup.com

2. Instaurer de bonnes pratiques au quotidien

- **Une meilleure gestion des ressources pour une cuisine moins énergivore :** les collaborateurs Elior Group sont formés aux pratiques responsables et aux écogestes afin de réduire par exemple les consommations d'eau. Des audits énergie sont réalisés dans les cuisines centrales afin d'identifier les postes les plus émetteurs de CO₂ et les leviers d'actions possibles afin de diminuer la consommation d'énergie. Des fours éco-conçus permettent ainsi de réduire de 20 à 40 % la consommation d'énergie.
- **L'élaboration de plats savoureux et plébiscités :** meilleur c'est, moins on gaspille. Elior Group élabore une offre de restauration savoureuse et adaptée aux goûts des convives. Dans le nouvel atelier culinaire de Ternay (région Auvergne-Rhône-Alpes) ont été installés des appareils de cuissons à juste température qui conservent toutes les propriétés gustatives des plats. Dans les restaurants scolaires, les chefs Elior font tester leurs recettes aux enfants et tout ce qui est noté en deçà de 70 % de taux de satisfaction n'est pas retenu.
- **Tous contre le gaspillage alimentaire :** les restaurants du Groupe veillent à proposer des quantités justes à leurs convives et les sensibilisent à une consommation responsable. Des chasses au gaspi ludo-éducatives sont ainsi organisées en milieu scolaire pour faire visualiser aux enfants la quantité journalière de pain et d'eau gaspillée. En cinq ans, 600 000 enfants ont ainsi été sensibilisés, permettant une réduction de 20 à 30 % du gaspillage.
Afin de proposer aux Parisiens d'adopter de nouveaux réflexes anti-gaspi, Elior Group a lancé en 2015, avec la Mairie de Paris et le Synhorcat, le premier doggy bag parisien. Le Groupe souhaite ainsi initier de nouvelles habitudes auprès des restaurateurs et permettre aux consommateurs d'emporter ce qu'ils n'ont pas consommé.

3. Optimiser la gestion des déchets en bout de chaîne

- **La valorisation des déchets :** le Groupe soutient des initiatives de valorisation des déchets. Pour les biodéchets, le compostage et la méthanisation sont privilégiés. Les huiles alimentaires usagées sont, quant à elles, valorisées sous la forme d'énergie renouvelable. Dans les écoles et les entreprises, les convives apprennent les bons gestes grâce à l'utilisation d'une table de débarrassage et de tri.
- **La redistribution des invendus :** dans les parcs exposition, le Groupe redistribue ses invendus des salons et événements à des associations caritatives partenaires.

A propos d'Elior Group

Créé en 1991, le groupe Elior, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. En 2015, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 674 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 restaurants et points de vente. Leur mission est d'accueillir et prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, le groupe Elior est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et à l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior sur Twitter : @Elior_France / @Elior_Group

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 79

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 40 19 51 50