

Paris, le 10 décembre 2015

RSE

Le doggy bag made in France arrive à Paris

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et de proposer aux parisiens d'adopter de nouveaux réflexes au restaurant, Elior Group lance, avec la Mairie de Paris et le Synhorcat¹, le premier doggy bag parisien. Dans un pays encore peu familier avec cette pratique anglo-saxonne, Elior Group souhaite initier de nouvelles habitudes auprès des restaurateurs et permettre aux consommateurs d'emporter ce qu'ils n'ont pas consommé. Engagé depuis 2010 dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Groupe soutient ainsi une initiative concrète en faveur de l'environnement.

Chaque année en France, plus de 10 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées ou perdues, dont près de 15% pour la restauration. En Ile-de-France, près de 60%² des habitants déclarent en effet ne pas finir leur assiette au restaurant, et ils sont **75% à affirmer être prêts à utiliser un sac à emporter**. Les acteurs de la restauration hors domicile ont donc un grand rôle à jouer dans cette lutte contre le gaspillage.

Signataire du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, Elior Group participe activement à la mise en place de bonnes pratiques auprès de ses convives et sur l'ensemble de sa chaîne de valeur. Si aujourd'hui le doggy bag n'est pas encore une habitude française, Elior Group souhaite participer à faire évoluer les mentalités et développer cette pratique déjà courante dans les pays anglo-saxons.

Opération pilote pour Elior en France, cette box antigaspi sera distribuée à 8 000 exemplaires dans une centaine de restaurants parisiens, y compris des restaurants du Groupe (le Ciel de Paris et les restaurants du musée du Louvre, du musée d'Orsay et du musée du quai Branly) dans le courant du mois de décembre. Elle a pour vocation à être adaptée à différents types de contenus (boissons, soupes, ...) et déployée de manière pérenne sur l'ensemble des restaurants Elior Group en France.

La box antigaspi est une nouvelle mesure qui s'inscrit pleinement dans la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire du groupe Elior. Ainsi, c'est à chaque étape de sa chaîne de valeur que l'on peut retrouver l'engagement du Groupe :

- A la source, Elior Group est convaincu que « meilleur c'est, moins on gaspille ». Dans les EHPAD et les cantines scolaires le Groupe propose à ses convives de tester les recettes. Tout ce qui est noté en deçà de 70% de taux de satisfaction n'est pas gardé. Dans les restaurants d'entreprise, des enquêtes participatives permettent également à Elior d'être à l'écoute de ses convives et d'adapter son offre.

¹ Synhorcat : Syndicat National des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers Traiteurs

² Enquête réalisée par la région Rhône-Alpes en 2014 : 2 752 répondants, dont 14% d'Ile-de-France

- Au quotidien, Elior Group s'attache à limiter ses stocks, à servir des quantités justes dans les assiettes, et à former ses collaborateurs aux éco-gestes.
- En bout de chaîne, Elior Group distribue ses invendus alimentaires grâce à son partenariat avec La Tablée des Chefs³, et soutient des initiatives novatrices de valorisation des déchets, comme le recyclage des huiles alimentaires usagées en biocarburants, et la pesée des bio-déchets dans ses restaurants. Afin de diffuser de bonnes pratiques, Elior sensibilise également ses convives à travers la diffusion de recettes à partir de restes ou d'épluchures (pain perdu, soupes), ou l'organisation de chasses au gaspi en milieu scolaire (600 000 enfants formés depuis 2010).

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 2014, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 341 millions d'euros dans 13 pays. Ses 106 000 collaborateurs accueillent chaque jour 3,8 millions de clients dans 18 000 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, Elior Group est adhérent au Pacte mondial des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et 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 Elior :

Anne-Isabelle Gros – anne-isabelle.gros@elior.com / +33 (0) 1 40 19 47 37

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

³ La Tablée des Chefs : association récupérant les invendus de certaines cuisines centrales et sur les sites de salons et événements dont Elior gère la restauration afin de les remettre à des associations caritatives régionales