

Dans les coulisses de la COP21

**ELIOR, RESTAURATEUR OFFICIEL
DE LA COP21**



#RestaurateurCOP21

**UNE EXPERTISE OPÉRATIONNELLE
ET DES ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX**

SOMMAIRE

INTRODUCTION DE PHILIPPE SALLE, PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL ELIOR GROUP

ELIOR GROUP, UN ACTEUR ENGAGÉ DEPUIS SA CRÉATION EN 1991



COP21 : LE DÉFI DU GROUPE ELIOR



DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

Vous avez dit « locavore » ?

Des produits de qualité



TOUS LES SAVOIR-FAIRE MOBILISÉS

Une collaboration forte avec les grands chefs Elior Group

De la cuisine centrale au site du Bourget

Les hommes et les femmes du groupe Elior au service de la COP21



DES ASSIETTES RESPONSABLES

ET POUR TOUS LES GOÛTS

Bistronomie, selfs et grignotage au menu

Au-delà de l'assiette, et après ?

INTRODUCTION DE PHILIPPE SALLE

L'EXPERTISE ELIOR GROUP AU SERVICE DE LA COP21

La participation du groupe Elior à la COP21 en tant que restaurateur officiel est une immense fierté pour notre Groupe et nos collaborateurs.

Depuis des mois, toutes les forces du Groupe se mobilisent sans relâche pour préparer ce défi culinaire et logistique : restaurer au quotidien les 20 000 personnes prenant part aux négociations.

Pour assurer la restauration de cet événement sans précédent en France, Elior Group dispose d'un atout considérable : un savoir-faire unique et des engagements responsables à chaque étape de sa chaîne de valeur, du choix des produits à l'assiette. Chaque jour, notre Groupe accueille, restaure et prend soin de 3,8 millions de convives dans le monde, dans des univers aussi exigeants que sont la santé, l'école, l'entreprise, les transports et les loisirs. Forts de cette expertise, nous avons pour la COP21 élaboré une offre sur-mesure, variée et de qualité, qui répond aux exigences d'un public composé de délégations venues du monde entier. Des formats de restauration légère sont proposés ainsi qu'un restaurant offrant une cuisine gastronomique de type bistrot, associant le travail des chefs des grandes tables du Groupe, véritables vitrines de la cuisine française. Dans nos choix d'approvisionnements, nos modes de production et nos assiettes, nous avons œuvré afin de proposer des offres respectueuses de l'environnement et de la charte de restauration responsable de la COP21.

La participation du groupe Elior à un événement mondial pour la préservation de la planète ne doit rien au hasard. Elior Group est une entreprise engagée depuis plus de 10 ans dans une démarche exigeante de responsabilité sociale et environnementale sur toute la chaîne de valeur, avec notamment une politique d'approvisionnements responsables, des programmes de sensibilisation pour l'ensemble de ses collaborateurs dans le monde, et un engagement fort dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le don aux associations caritatives.

Nous sommes aujourd'hui dans une logique de progrès permanent, et souhaitons pousser encore plus loin nos engagements. Respecter la charte de restauration responsable de la COP21 est pour nous tous l'occasion d'accélérer le développement de nos nouvelles recettes et de nos concepts innovants, et de pérenniser nos pratiques.

Pour la COP21, j'espère que nos tables feront de bonnes tables de négociation, et que des accords profitables à la planète seront signés après de bons repas.

Philippe Salle, président-directeur général Elior Group

ELIOR GROUP, UN ACTEUR ENGAGÉ DEPUIS SA CRÉATION EN 1991

ELIOR GROUP: UNE RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

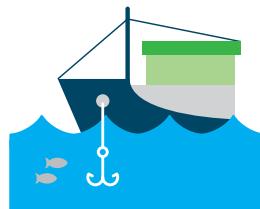
Depuis sa création en 1991, la responsabilité sociale et environnementale du groupe Elior repose sur un engagement quotidien porté sur la qualité, l'innovation, la relation à l'autre et d'une façon plus générale, sur les grands enjeux sociétaux.

Le repect de cet engagement est au cœur des relations de confiance nouées au fil des années avec les clients et les convives, les fournisseurs et l'ensemble des partenaires.



Network France
WE SUPPORT

Depuis 10 ans, Elior Group est adhérent au Pacte mondial des Nations unies et promeut les principes en faveur des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.



Dans sa démarche d'achats responsables, Elior Group, membre fondateur de la Responsible Fishing Alliance, réajuste sa politique de préservation des ressources halieutiques. Sont dorénavant interdits les approvisionnements en poissons de grands fonds (le grenadier, l'empereur...), tous les requins les plus menacés, ainsi que le thon rouge.



Elior Group s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la redistribution de ses invendus à des associations caritatives, via son partenariat national avec l'association la Tablée des Chefs. Elior Group organise des chasses au gaspi ludo-éducatives en milieu scolaire. Cette animation permet de faire prendre conscience aux convives d'écoles primaires, collèges ou lycées de la quantité journalière d'aliments gaspillés pour ainsi la réduire et apprendre à consommer intelligemment. En 5 ans, 600 000 enfants ont été sensibilisés.

Pour repérer quelques-uns des 11 000 producteurs locaux de France, dont ceux qui sont à l'origine des menus de la COP21, la direction des achats et de la logistique Elior Group a développé un outil exclusif de géolocalisation permettant d'identifier rapidement sur la carte les producteurs et fournisseurs du Groupe, puis d'apporter des solutions d'approvisionnement.

Elior Group a fait de la réduction de ses émissions de gaz à effet de serre une de ses priorités. Le groupe Elior a créé son propre outil de mesure carbone adapté à ses activités de restauration, concessions et services. En France, un réseau d'une quarantaine d'experts internes réalise et suit les plans d'actions de ses sites. Le Groupe a aujourd'hui connaissance des principaux postes d'émission

pour ses différentes activités et agit pour la réduction de leur impact. Cette démarche s'est vue renforcée en 2013, avec la souscription à la licence « Prestataire Bilan Carbone » délivrée par l'association Bilan Carbone.



COP21

LE DÉFI DU GROUPE ELIOR

QUE CHAQUE INSTANT DE RESTAURATION SOIT POUR CHACUN UN « TIME SAVORED »

Un public venu des quatre coins du globe, des intervenants de haut rang et un rassemblement qui s'annonce comme un temps diplomatique et politique majeur. Elior Group, l'un des leaders mondiaux de la restauration collective et de concession, met tout son savoir-faire au service de cet événement hors du commun, afin de restaurer les membres des délégations et des ONG, et les journalistes prenant part aux négociations.

UN ÉVÉNEMENT D'ENVERGURE

Du 30 novembre au 11 décembre 2015, 40 000 visiteurs sont attendus. Pour satisfaire tous et chacun (hors visiteurs de la zone génération climat), le Groupe propose des points de restauration offrant aux visiteurs une grande variété de menus. Cuisine de terroir ou gastronomique, sandwichs, menus végétariens ou encore cuisine du monde : il y en a pour tous les goûts ! Elior Group a aussi pensé aux prix, échelonnés afin de convenir à tous types de budget.

LA GASTRONOMIE À L'HONNEUR

La COP21 représente une vitrine idéale pour faire découvrir ce talent si français qu'est la gastronomie. Rendez-vous au restaurant l'Étoile, dont la carte a été pensée par le chef Sébastien Millier, au côté des 12 chefs des grandes tables du groupe Elior (Les Ombres, le Ciel de Paris, la Maison de l'Amérique Latine...). Le public savourera un bon pain frais et cuit sur place, réalisé à base de farine de Normandie, grâce à une boulangerie de l'enseigne Paul équipée d'un fournil éphémère. Des envies bistro nomiques ? Planning serré ? Le bar à sandwichs proposera un joli choix de snack frais. Les fans de worldfood, soupes et cuisine italienne seront eux aussi comblés !

LA CHARTE COP21

Le respect de la charte de restauration responsable de la COP21 est un engagement fondamental pour Elior Group. Il se traduit en premier lieu par l'utilisation de produits locaux, frais et de qualité. Elior Group veille ensuite à ce que leur transformation se fasse dans le respect des règles environnementales. Une chaîne vertueuse qui se prolonge au-delà de l'assiette, puisque tout surplus éventuel sera distribué aux acteurs régionaux de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Toujours dans une démarche de progrès, Elior Group souhaite s'améliorer encore, la COP21 jouant pour elle un rôle d'accélérateur de bonnes pratiques. Des actions comme l'élimination des emballages plastiques, l'utilisation d'écocups et de couverts biodégradables seront progressivement étendues à l'activité d'Elior Group de façon pérenne après l'événement, pour une entreprise toujours plus en pointe sur la question du développement durable.

ELIOR GROUP ET LA COP21 : LES CHIFFRES



40 000
participants

20 000
personnes/jour
à restaurer

195
nationalités



300
collaborateurs

13
chefs à l'oeuvre

1
cuisine centrale
mobilisée

Zéro
sac plastique

Barquettes
biodégradables à
93%

100%
des déchets triés



74%
de made
in France

100%
de viande
française



17
points
de vente
dont

l'Étoile
(restaurant
des chefs)
et

3 selfs

100%
de produits de la
mer labellisés

100%
de café bio
ou équitable

15
points café

10 000
pains/jour

**Objectif Zéro
gaspillage**

**Redistribution
des invendus**



DES APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

Du champ à l'assiette, quel est le parcours d'un produit sélectionné par Elior Group ?

Il commence chez un producteur, mais pas n'importe lequel...

VOUS AVEZ DIT « LOCAVORE » ?

Fort de son ancrage en régions et de sa connaissance de l'ensemble des producteurs qui l'entourent, Elior a conçu pour la COP21 une offre à 74% made in France, provenant de produits majoritairement issus du bassin Île-de-France. Elior Group a travaillé en étroite collaboration avec les producteurs suivants :

- La gamme Jardins de Pays du distributeur TransGourmet Fruits & Légumes (fruits et légumes issus de l'agriculture locale en Île-de-France),
- La Compagnie des pêches de St-Malo (Ille et Vilaine),
- La coopérative de producteurs de légumes Rosée des Champs (Val de Loire),
- La Maison Giraudeau, via la marque Paris Terroirs du distributeur FoodEurope (quenelles et soupes produites à Bourg-en-Bresse),
- La pisciculture de l'Eure (exploitation des truites de Méreville dans l'Essonne),
- Le producteur Xavier Dupuis, via le distributeur Acade & Bio (légumes bio et locaux des Yvelines).

DES PRODUITS DE QUALITÉ

Elior Group privilégie les produits de saison, sans OGM, labélisés et éco-responsables, et s'engage à préserver les ressources halieutiques en supprimant de ses approvisionnements les espèces protégées et en favorisant les pratiques de pêche durable. Quant à la viande, Elior Group la choisit marquée du label « Bleu Blanc Cœur », une association qui milite pour une alimentation saine des animaux et dont l'activité est soutenue activement par l'entreprise. Ce choix du produit de qualité est non seulement une garantie en matière de goût et de santé du consommateur, mais aussi le meilleur moyen d'éviter le gaspillage : meilleur c'est, moins on gaspille.

3 QUESTIONS À TRANSGOURMET FRUITS & LÉGUMES

1. Qu'est-ce que la COP21 représente pour vous ?

La COP21 représente une opportunité unique pour la France d'accueillir un événement prestigieux et fondamental pour l'environnement. Nous sommes fiers d'y être associés avec notre marque de produits locaux Jardins de Pays et de proposer des fruits et légumes responsables.

2. Quel est votre rôle ? Concrètement, qu'allez-vous faire ?

Avec notre expertise et notre engagement en faveur du développement durable, nous proposons de larges gammes de produits savoureux cultivés par les meilleurs producteurs d'Île-de-France, dans le respect de la biodiversité, avec une traçabilité fine grâce à notre maîtrise des filières. Nos fruits et légumes sont ainsi choisis selon trois critères fondamentaux : un lieu de production à moins de 200 km

de nos plateformes, des produits de saison et cultivés de façon responsable.

3. Comment vous préparez-vous ?

Pour Elior et ses convives, nous avons sélectionné des fruits et légumes répondant à leurs souhaits : des produits sains, bons, respectueux de l'environnement et des hommes. De nos producteurs jusqu'aux restaurants Elior, c'est toute la vie du produit qui a été respectée pour partager le meilleur.



TOUS LES SAVOIR-FAIRE MOBILISÉS

La mobilisation des équipes Elior Group, restaurateur officiel de la COP21, est absolue. De l'élaboration des recettes jusqu'au service en passant par la logistique, tout est mis en œuvre pour servir un objectif : assurer la restauration et le bien-être des convives dans le respect des normes et engagements de la COP21.

UNE COLLABORATION FORTE AVEC LES GRANDS CHEFS ELIOR GROUP

Afin de mettre en avant la gastronomie française et répondre aux attentes des délégataires de la COP21, Elior Group a fait appel aux douze chefs de ses grandes tables. Ils ont concocté les menus du restaurant l'Etoile, sous la houlette de Sébastien Millier, chef Elior du parc des expositions de la porte de Versailles et du Bourget, passé auparavant par des maisons prestigieuses, comme Matignon ou Lenôtre. Son style : une cuisine tout en finesse, des recettes colorées et des plats très parfumés. La carte du chef Millier met chaque jour un de ses confrères à l'honneur. À tour de rôle, chacun d'entre eux viendra enchanter les papilles des convives de ses talents singuliers, en revisitant une bistro-nomie de qualité.

3 QUESTIONS À SÉBASTIEN MILLIER

chef Elior du parc des expositions de la porte de Versailles et du Bourget



1. Qu'est-ce que la COP21 représente pour vous ?

C'est une fierté d'être associé à une telle manifestation, de proposer ma cuisine et de la partager pour ce rendez-vous environnemental majeur.

2. Quel est votre rôle ?

J'élabore l'ensemble de l'offre des menus Elior pour la COP21 en coordination avec 12 chefs du

Groupe, qui proposeront chaque jour leur spécialité au restaurant bistro-nomique l'Etoile. Notre mission : mettre en lumière la gastronomie française et la faire découvrir à nos convives du monde entier.

3. Comment vous préparez-vous ?

Nous avons tout d'abord élaboré nos recettes et offres de restauration en sélectionnant les meilleurs produits auprès de nos fournisseurs régionaux. Servir jusqu'à 20 000 convives par jour est un réel défi opérationnel. Nous créons et testons nos plats afin que la COP21 soit un succès culinaire tout en espérant éveiller les sens de l'ensemble de nos convives.

DOUZE CHEFS DE CUISINE ET CHEFS PATISSIERS SE SUCCÈDERONT



De Paris

Thierry Barengo
Musée du Louvre

Thierry Chevalier & Cyril Domicent
Le Cercle National des Armées

Frédéric Claudel & Pascal Chanceau
Les Ombres (*Musée du Quai Branly*)

Thierry Vaissière & Loïc Leresteux,
La Maison de l'Amérique Latine

Christophe Marchais
Le Ciel de Paris

Yann Landureau
Musée d'Orsay

Philippe Peron
Parc des expo de Paris-Nord Villepinte



du Château de Versailles

Fabrizio Cocco
La Petite Venise



de Strasbourg

Frédéric Kurtz
Ancienne Douane



TOUS LES SAVOIR-FAIRE MOBILISÉS

DE LA CUISINE CENTRALE AU SITE DU BOURGET

Compte tenu des contraintes de sécurité imposées par la COP21 et afin de limiter ses émissions carbone, Elior Group s'appuie sur sa cuisine centrale de Gonesse. Sa proximité avec le site du Bourget permet des rotations fluides et une limitation des émissions carbone. Une fois préparés en cuisine, les repas sont acheminés dans des barquettes biodégradables jusqu'au site du Bourget, et servis par le personnel en place.

Au restaurant l'Etoile, les plats sont intégralement concoctés sur place, hormis les plats du jour des chefs invités, préparés dans leurs cuisines et acheminés au Bourget.

C'est ainsi toute la chaîne logistique d'Elior Group qui est mobilisée pour assurer l'approvisionnement des restaurants de la COP21.



LES HOMMES ET LES FEMMES DU GROUPE ELIOR AU SERVICE DE LA COP21

Elior Group peut compter sur ses équipes pour donner le meilleur d'elles-mêmes dans le cadre de la COP21. Au-delà du recrutement de vacataires dans le bassin local, le Groupe a fait appel au volontariat en interne afin de mobiliser les forces vives de l'entreprise. Trois cent personnes sont aujourd'hui pleinement impliquées sur le site du Bourget et ont toutes été sensibilisées aux enjeux environnementaux. Ce dispositif s'est vu renforcé par une formation, « Elior et les changements climatiques », sur les enjeux précis de la COP21 et du développement durable.

Les 300 collaborateurs d'Elior Group seront tous réunis à l'occasion d'une journée exceptionnelle de formation à la veille de l'ouverture de la COP21.

L'accueil des convives, cœur de métier Elior Group, est

quant à lui garanti par une formation « Aceteam ». Elior Group a créé cet outil pour garantir à ses clients une satisfaction supérieure à leurs attentes, en remettant le plaisir de faire plaisir au cœur de son métier de service.



Ace, mot anglais qui signifie « le service parfait », Team, mot anglais qui signifie « l'équipe ».

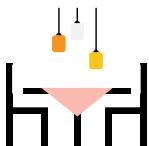
Aceteam fait ainsi référence au service qui tend à la perfection au sein d'un travail d'équipe. En entrant dans un point de vente, le client a un certain nombre

d'attentes spécifiques et pour que le service se déroule dans les meilleures conditions, certaines règles doivent être appliquées (la propreté du point de vente, une tenue soignée, la gestion de l'attente, l'attention portée au client, le sourire...).



DES ASSIETTES RESPONSABLES ET POUR TOUS LES GOÛTS

Innovantes ou classiques, de terroir ou du bout du monde, pour les petits budgets ou ceux qui veulent se faire plaisir : les formules de restauration Elior Group pour la COP21 sont là pour plaire à tous les publics et convenir à tous les moments de la journée.



1 RESTAURANT DES CHEFS : L'ÉTOILE

Une cuisine bistro-nomique, des produits de saison mettant en avant le goût français. Le fond de carte, composé de trois entrées, trois plats et trois desserts, sera complété chaque jour par la suggestion d'un des chefs venant des grandes tables Elior Group.

| | |
|-----------------|---------------|
| ENTRÉE | de 8 € à 11 € |
| PLAT | de 20€ à 25€ |
| DESSERT | 8€ |
| CAPACITÉ | 270 places |



CUISINE D'AILLEURS

Amateur de pizza ? Fan de cuisine exotique ? Rendez-vous aux corners italien et asiatique pour une part de pizza préparée sous vos yeux, un tiramisu, ou bien un sandwich vietnamien.

| | |
|---------------|-----------------|
| OUVERT | 24H/24 |
| | de 4 € à 12,5 € |



1 FOURNIL PAUL

Les visiteurs assisteront en direct à la cuisson des pains dans un fournil spécialement installé pour l'occasion à l'entrée de la COP21.

La farine utilisée est garantie d'origine normande. Un lieu idéal pour faire découvrir aux délégations étrangères un essentiel du goût français.

| | |
|-----------------|--------------------|
| SANDWICH | de 3,90 € à 4,30 € |
| DESSERT | de 2,50 € à 3,50 € |



3 CHALETS THÉMATIQUES POUR TOUTES LES ENVIES À EMPORTER

De 8h à 19h, les convives pourront déguster une crêpe ou une galette de sarrasin sans gluten, ou se régaler au chalet à tartiflette, à accompagner d'un verre de vin chaud. Quant aux amateurs de soupes, un bar de la marque Giraudet* leur est proposé.

*Giraudet, soupes produites en France à partir de produits bruts de saison

| | |
|--------------------|-----------------|
| GALETTE | de 1,90 € à 5 € |
| TARTIFLETTE | de 4,50 € à 5 € |



3 SELFS : UNE RESTAURATION PRATIQUE ET SAVOUREUSE

De 10h à 16h, les selfs proposent des plats bio, typiquement français et valorisant 5 régions françaises : Île-de-France, DROM-COM, Grand Ouest, Nord-Est et Sud. Pour éviter le gaspillage tout en garantissant la variété, les menus des selfs sont proposés en décalage d'un jour, d'un self à l'autre.

| | |
|----------------|--------------------|
| ENTRÉE | de 3,50 € à 5,50 € |
| PLAT | de 9 € à 12,50 € |
| DESSERT | de 2,50 € à 4 € |



DES ASSIETTES RESPONSABLES ET POUR TOUS LES GOÛTS

AU-DELÀ DE L'ASSIETTE

Le gaspillage des denrées cuisinées est l'enjeu de l'après-repas pour Elior Group. Il sera évité grâce à notre partenariat avec Le Chaînon Manquant qui redistribue les surplus aux associations d'Île-de-France comme les Restos du Cœur 93.

Elior Group, conscient de l'impact de son activité jusqu'au bout de la chaîne, n'arrête pas son travail une fois le repas consommé. Dans le cadre de la COP21, l'entreprise assurera le tri des déchets dans l'ensemble des points de restauration proposés. Un tri qui s'organise sous la forme de cinq bacs : déchets organiques, plastiques et PET (produits à base de polytéraphthalate d'éthylène), canettes, verres et enfin autres déchets. Cette répartition est effectuée par des personnels formés. Les convives viennent compléter cet effort en jetant leurs propres déchets dans trois bacs de tri : organique, plastique & canettes, autres.

ET APRÈS ?

Elior Group est la première entreprise de la restauration à avoir développé un outil de mesure carbone, qui permettra, à la fin de l'événement, de mesurer son empreinte carbone.



3 QUESTIONS À VINCENT FELLMANN
directeur Elior du parc des expositions
de la porte de Versailles et du Bourget

1. Qu'est-ce que la COP21 représente pour vous ?

Accueillir, restaurer et prendre soin chaque jour des 20 000 participants est une responsabilité importante. C'est un grand honneur de relever ce défi opérationnel et de montrer le savoir-faire du groupe Elior.

2. Quel est votre rôle ?

En tant que directeur du site pour Elior, j'animerai une équipe de quatre cent collaborateurs pour assurer la restauration de cet événement sans précédent en France. Mon rôle est de faire en sorte qu'à chacune des étapes de la chaîne de valeur (de l'approvisionnement des 17 points de vente à la distribution des surplus) soient respectées les normes de la charte de restauration responsable de la COP21 et surtout contribuer au bien-être de chacun des participants et des personnes impliquées.

3. Comment vous préparez-vous ?

Depuis des mois, nous nous préparons à relever le défi culinaire et opérationnel avec nos fournisseurs et partenaires. Nous les sensibilisons au cahier des charges de la COP21, et nous formons nos collaborateurs aux gestes « bons pour la planète ».

CONTACTS PRESSE

SERVICE DE PRESSE ELIOR GROUP

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

PUBLICIS

Sonia Berkani

sonia.berkani@consultants.publicis.fr
+33 (0)1 44 82 45 34

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 à l’innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s’expriment dans la signature « Time savored ».

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS
www.eliorgroup.com

ELIOR SUR TWITTER
[@Elior_France](#) / [@Elior_Group](#)

#RestaurateurCOP21
#EliorGroup2020

