

# BIODIVERSITÉ ET RESTAURATION ELIOR FRANCE S'ENGAGE

## S'APPROVISIONNER POUR CUISINER RESPONSABLE

La diversité alimentaire passe par la variété des ingrédients.

Elior choisit parmi un large éventail de produits pour composer des assiettes variées.



### PRODUITS LABELLISÉS

Gages de qualité, de tradition et de goût (AOC, AOP, IGP) et d'un engagement pour une agriculture responsable (Bleu-Blanc-Cœur).



### PRODUITS BIO ET LOCAUX

Garants de modes de production respectueux de l'environnement et de circuits courts.



### PRODUITS SÉLECTION ELIOR

Clémentine corse IGP, melon français, pomme Golden de vergers écoresponsables, fromage Cantal Entre-Deux AOP...

Les meilleures productions de nos terroirs, choisies pour leur qualité gustative, leur origine et les bonnes pratiques des producteurs.

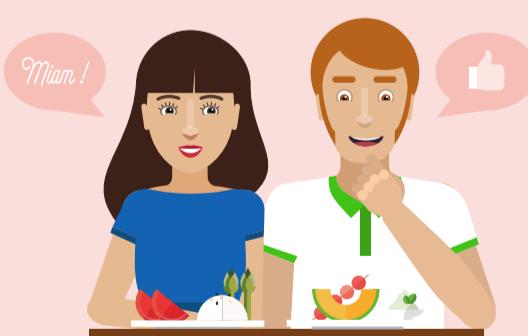


### PRODUITS EXCLUS

Pas d'huile de palme - Pas de produits étiquetés OGM - Pas de poissons menacés

## PARTAGER LES BONS RÉFLEXES

### MEILLEUR C'EST, MOINS ON GASPILLE



- Des plats plébiscités par nos convives
- Des quantités adaptées
- Une bonne gestion des invendus

POUR LUTTER CONTRE  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### UNE CUISINE PLUS ÉCONOME



- Des plats basse consommation
- Des formations aux pratiques responsables
- Une sensibilisation aux écogestes

POUR GÉRER AU MIEUX LES RESSOURCES