

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.



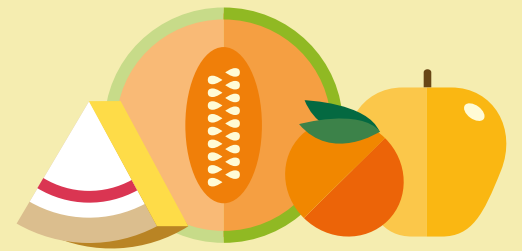
PRODUITS LABELLISÉS

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.

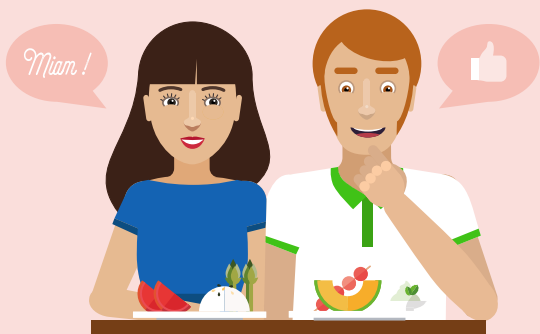


PRODUITS EXCLUS

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