



RESTAURATEUR

ENTREPRISE

ELIOR

Chiffre d'Affaires (2017) :
6 422 millions d'euros

Effectif (2017) : 127 000

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<https://www.eliorgroup.com>

Contact :
Ines PERRIER
Contact presse
ines.perrier@eliorgroup.com

+33 1 71 06 70 60



Une meilleure alimentation dans les restaurants scolaires avec ELIOR

CONTEXTE

Récemment, le nombre de personnes en surpoids ou atteintes d'une maladie liée à une mauvaise alimentation (diabète, maladies cardio-vasculaires ...) est croissant. Il est donc important d'adopter un mode d'alimentation plus sain.

Créé en 1991, ELIOR est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé. Afin de faire face à ce problème de mauvaise alimentation, le groupe a établi un partenariat avec plusieurs groupes scolaires de Fénélon afin d'améliorer l'alimentation des enfants.

OBJECTIF(S)

- Améliorer l'alimentation des enfants dans les restaurants scolaires
- Proposer des recettes faites maison et avec des produits frais dans les restaurants scolaires
- Sensibiliser les enfants sur les bonnes pratiques pour l'alimentation et sur l'anti-gaspillage



DÉMARCHE

Le groupe propose aux groupes scolaires qu'il fournit une cuisine « faite maison », à partir de produits frais et de saison, dont 40% est issu de l'agriculture durable. Pour le cela, Elior a mis en place des partenariats avec des producteurs locaux :

- les fermes de Viltain et de Grignon pour les produits laitiers
- une légumerie de la ville de Mureaux (78), avec laquelle Elior est le partenaire exclusif
- « Jardin de Pays » pour les fruits par exemple

Ces produits sont préparés par des cuisiniers spécialistes de la restauration des enfants et des adolescents, selon des menus de références mis en place par des diététiciennes du groupe Elior. Ainsi, les recettes proposées sont variées afin de respecter les recommandations sur la fréquence d'apparition des plats et les quantités servies. Elles garantissent donc l'équilibre alimentaire.



Pour en savoir plus

<https://www.eliogroup.com/fr/engagements/des-choix-bons-pour-la-sante/agir-pour-une-meilleure-nutrition>

<https://www.eliogroup.com/fr/engagements/des-ingredients-durables/developpement-des-regions>

DÉMARCHE

Très engagé dans la lutte anti-gaspillage et dans l'éducation alimentaire, Elior anime également des actions pédagogiques visant à encourager les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire (en particulier pour le pain).

De plus, le groupe propose 1 menu végétarien deux fois par mois pour les collèges et lycées.

Enfin, des messages de sensibilisation à l'équilibre alimentaire sont diffusés sur les écrans dynamiques présents dans le self.

Toutes les animations proposées par Elior, ainsi que toutes les recettes sont visibles sur internet afin que les parents soient informés.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Partenariat avec des producteurs locaux
- Participation de chefs cuisinier spécialistes de la restauration des enfants et des adolescents
- Mise en place des menus de référence par des diététiciennes

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Meilleure visibilité du groupe auprès des parents des élèves• Partenariats de confiance avec des producteurs locaux	<ul style="list-style-type: none">• Dynamisation de l'agriculture locale• Encouragement à consommer des produits frais et de saison• Amélioration de l'alimentation des enfants à l'école