

Paris, le 1^{er} septembre 2016

Rentrée scolaire La cantine fait sa rentrée et doit s'adapter à chaque âge et à chaque culture

De la crèche à l'université, les enfants et les étudiants ont des besoins et des goûts variés. Dans le monde, les temps de pause déjeuner diffèrent, mais la cantine est pour tous un lieu d'éveil et d'apprentissage. Pour la rentrée scolaire 2016, Elior adapte ses offres de restauration à l'âge et aux habitudes culturelles des 1,5 million de convives répartis dans ses 8 700 restaurants scolaires en Europe et aux États-Unis. Dans le respect de l'équilibre nutritionnel des élèves et des professeurs, Elior met en place de nouveaux concepts et services en lien avec les tendances du marché : éveil culinaire, produits locaux et innovations digitales.

Tous les enfants qui déjeunent à la cantine ont des goûts différents : en Espagne, ils raffolent des macaronis à la tomate, alors qu'aux États-Unis, ils préfèrent les nuggets, les pâtes et les pizzas. En France, les carottes râpées et le hachis parmentier sont plébiscités, tandis que la pizza est reine en Italie et qu'au Royaume-Uni, on dit « vive le poulet rôti ! ». Elior conçoit donc des recettes sur mesure, adaptées aux besoins nutritionnels de chaque tranche d'âge et aux spécificités culturelles de chacun des pays.

Tous les enfants qui déjeunent à la cantine ne passent pas le même temps à table. Parce que la durée de la pause déjeuner varie selon les pays, les restaurants Elior adaptent les repas aux différents rythmes des écoles. En fonction des habitudes culturelles et du temps consacré au repas pendant la pause, le nombre d'éléments sur le plateau diffère dans chaque pays, allant de deux composants au Royaume-Uni à cinq composants en France.

Tous les enfants sont curieux et souhaitent devenir autonomes. Elior met l'accent sur l'éveil culinaire et l'apprentissage du goût et de l'autonomie de l'enfant. Afin de veiller à l'équilibre nutritionnel des repas, nos chefs élaborent les recettes avec le concours et la certification de diététiciens Elior, et organisent des animations culinaires dans les cantines afin de sensibiliser les enfants et les adolescents au bien-manger, à la découverte des aliments et des nouvelles saveurs. En Italie, les cantines Elior développent pour la rentrée le concept « du jardin à la fourchette », dont l'objectif est de faire découvrir aux élèves les différentes étapes entre le champ et la cantine : visites de marchés, ateliers cuisine, dégustations et initiations au goût sont prévus au cours de l'année scolaire.

Apprendre à se servir tout seul et à ne pas gaspiller est également essentiel. Preferred Meals, marque d'Elior North America, a notamment mis en place un nouveau concept, *Serve & Learn Smart Line*. Il s'agit d'un self assurant flexibilité et autonomie aux enfants grâce à des produits proposés par catégories, des codes couleurs et des messages simples et pédagogiques pour comprendre rapidement les différentes familles d'aliments et constituer un repas équilibré. En France, des « chasses au gaspi » ludo-éducatives sont organisées pour aider les enfants à visualiser la quantité journalière de pain et d'eau gaspillée à la cantine. En cinq ans, 600 000 enfants ont ainsi été sensibilisés, permettant une réduction de 20 à 30 % du gaspillage.

Tous les parents souhaitent être informés en temps réel des repas de leurs enfants. En Espagne, Serunión a ainsi développé un site mobile, Educa, permettant aux parents de consulter les menus et les actualités du restaurant de leur enfant, ainsi que de réserver et payer en ligne la cantine. En France, l'application [bon'App](#), mise en place en 2014, rassemble plus de 100 000 utilisateurs dans les écoles et est désormais disponible dans les crèches dont la restauration est gérée par Elior.

eliorgroup.com

Tous les étudiants ont un smartphone et privilégient les services faciles et rapides. Au Royaume-Uni, dans les universités, Elior UK a conclu un partenariat avec l'application [Yoyo Wallet](#) qui permet aux étudiants de précommander, régler l'addition via leur téléphone, avoir accès à un programme de fidélité, et gagner des bons de réduction et de promotion.

A propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, 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 2015, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 674 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 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 Global Compact 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 Group sur Twitter : @Elior_France / @Elior_Group / @EliorUk

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57