

Paris, le 10 Janvier 2017

Île-de-France Elior France poursuit sa démarche auprès des producteurs locaux

Du 1^{er} décembre 2016 au 28 février 2017, les enfants des restaurants scolaires Elior en Île-de-France dégusteront des pommes et des poires issues de l'agriculture francilienne et récoltées dans le respect d'une culture raisonnée.

Au plus proche des restaurants scolaires

Elior France, leader de la restauration scolaire, est engagé depuis 14 ans dans la réduction de son empreinte écologique et œuvre en faveur de l'environnement. Partenaire de 11 000 producteurs locaux partout en France, Elior France a pour ambition de respecter les saisons et défend une agriculture responsable dans un rayon de 200 kms de leurs restaurants scolaires. Une volonté de longue date qui continue à se développer avec comme objectif de transmettre des valeurs et de bons réflexes aux enfants.

Au menu des Franciliens

Grâce à cette démarche en faveur des produits locaux Elior propose dans ses cantines scolaires d'Île-de-France du 1^{er} décembre 2016 au 28 février 2017 des pommes et des poires issues du bassin agricole local (200 kms autour de Paris).

Cette année plus de 330 tonnes de fruits et légumes « Made in Île-de-France », conventionnels ou Bio, régaleront les jeunes franciliens.

Cultivés avec soin par Julien Feuillette à Bonny-sur-Loire et Hervé André à Olivet, des pommes Granny Smith, Golden Delicious, Red Chief, Royal Gala, et des poires Conférence et Comice qui ne manqueront pas de régaler tous les enfants et adolescents !

Des fruits cultivés via une agriculture raisonnée

Les pommes et les poires dégustées par les enfants sont cultivées par des pomiculteurs dans le respect de l'environnement : respect des saisons, limitation des pesticides, préservation des sols, optimisation de l'utilisation de l'eau, et contribution au maintien de la biodiversité avec l'introduction d'insectes auxiliaires par exemple.

L'engagement Elior France permet ainsi :

- De maîtriser le produit du champ à l'assiette
- De garantir une sécurité totale
- D'assurer une qualité optimale
- De préserver l'économie locale
- De promouvoir une culture saine et raisonnée

Et parce que derrière chaque produit de qualité se trouve des hommes et des femmes qui exercent un métier de passion, Elior France souhaite présenter leur travail directement aux consommateurs de ces fruits : les enfants.

Ainsi du 1^{er} décembre 2016 au 28 février 2017, des animations sont également proposées dans les restaurants scolaires pour faire découvrir aux enfants l'origine, la culture et les différents goûts des pommes et des poires qu'ils retrouvent au menu de leur école. Une façon de les sensibiliser au respect des saisons et aux bons réflexes alimentaires grâce à une rencontre placée sous le signe de l'échange et de la convivialité.

Cette action entre dans le cadre du Positive Foodprint PlanTM d'Elior Group, dont le but est de laisser une empreinte alimentaire positive d'ici 2025, avec quatre objectifs :

-
- **Objectif n° 1** : 100 % des convives Elior Group seront à même de choisir des aliments sains et bons.
 - **Objectif n° 2** : 10 des principales filières de produits utilisées par le Groupe répondront à des critères d'approvisionnement durable et local.
 - **Objectif n° 3** : 100 % des déchets alimentaires seront valorisés.
 - **Objectif n° 4** : 70 % des managers du Groupe seront issus de promotions internes afin de contribuer à leur développement et à la diversité.

Possibilités d'interview (à déterminer avec vous) :

- Un producteur de Pommes/Poires d'Île-de-France
- Un responsable Elior France (Achats / animatrice / directeur régional)

A propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

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. Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de 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_Group

Contacts Presse - C'est dit, c'est écrit !

Elodie Cousin - 01 58 56 66 69 – 06 86 17 43 81 • ecousin@cditcecrit.com
Jade Pérignon - 01 58 56 66 65 – 06 72 04 97 26 • jperignon@cditcecrit.com