

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Marseille, vendredi 20 avril 2018

Atelier des fous du goût Une alimentation saine et responsable, tel est l'engagement d'Elior avec les acteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur

En partenariat avec la mairie des 6^e et 8^e arrondissements de Marseille, et en présence de Monsieur le Maire Yves Moraine, Elior organise le 23 avril prochain l'atelier culinaire des fous du goût à destination des enfants inscrits au centre municipal d'animation. Cet atelier de découverte de l'univers de la cuisine a pour objectif de sensibiliser les enfants aux différents saveurs et à l'équilibre alimentaire. Elior confirme ainsi son engagement auprès des producteurs de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur qui valorisent le savoir-faire local.



L'atelier des fous du goût : une volonté de parfaire l'éducation au goût

Cette animation, imaginée par Elior, a pour vocation de donner aux enfants le plaisir de travailler des fruits locaux et de saison. Lors de cet atelier, les enfants réalisent des recettes simples et créatives comme un smoothie pommes/kiwis, un tiramisu aux poires ou encore une salade d'agrumes. Sous l'œil bienveillant des équipes Elior, ils deviennent les maîtres en cuisine et ont la responsabilité de préparer le goûter pour tous leurs camarades. Grâce à cette animation, les chefs en herbe découvrent les métiers de cuisinier et de pâtissier. C'est au cœur de la préparation des produits bruts, que les enfants apprennent tout sur leurs qualités gustatives et nutritives.

L'équipe Elior et les enfants travaillent des produits issus de l'agriculture locale, avec des pommes et des kiwis de Noves et des poires de La Saulce. L'occasion pour chaque enfant de découvrir l'origine de chaque produit, la méthode de production ainsi que les bases d'une alimentation responsable.

Elior et la Ville de Marseille : 18 ans d'engagement au service de la restauration

Acteur économique local majeur, Elior est une entreprise impliquée dans la vie de la région avec une véritable volonté de donner la priorité à l'emploi local et de participer activement au développement économique du territoire. Avec près de 3 900 collaborateurs en région PACA et plus de 500 collaborateurs à Marseille, ce sont près de 20 000 Marseillais qui bénéficient des services de restauration du groupe Elior.

Partenaire historique de la ville de Marseille pendant près de 18 ans, Elior a pour ambition de porter un projet innovant, ambitieux et qualitatif au service de la ville, ses citoyens et ses agents.

« En tant qu'acteur économique de la région et partenaire historique de la ville de Marseille, Elior a la volonté de développer son implantation sociale au cœur de la région PACA tout en valorisant le savoir-faire régional. C'est pourquoi nous avons choisi d'illustrer notre engagement à travers un atelier innovant et pédagogique visant à sensibiliser les enfants à une alimentation saine et responsable », précise Dorian Miro, directeur régional des ventes – collectivités territoriales Elior France.

Elior, l'engagement auprès des producteurs de Provence

Depuis déjà plusieurs années, Elior s'est engagée à réduire son empreinte écologique liée à son activité, avec pour priorité de privilégier les circuits courts et les approvisionnements locaux. Elior a entrepris des partenariats avec des acteurs locaux comme le groupe Canavese et Localizz. Ensemble ils partagent la volonté de valoriser et de préserver un savoir-faire régional, dans le but de promouvoir des productions locales et de proposer aux enfants des fruits et légumes de leur région. Grâce à ses partenariats, Elior France garantit un approvisionnement de plus de 30 % de fruits et de légumes locaux, produits dans un rayon de 100 km autour de la ville de Marseille.

Informations pratiques :

Atelier des fous du goût, en présence de Monsieur le Maire des 6^e et 8^e arrondissements de Marseille, Yves Moraine.

Centre municipal d'animation Michel Levy : 15 rue Pierre Laurent, 13006 Marseille

Métro Castellane

Horaires :

Atelier de cuisine : 14h00 à 16h30

Goûter en présence du Maire : à partir de 16h30

À 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 24 500 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.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse :

Jade Pérignon – jperignon@supr-agency.com / 06 72 04 97 26

Olivier Bordy – obordy@supr-agency.com / 06 86 17 43 81

À propos de Canavese

Au travers de son organisation « les Maraîchers du Midi », le groupe Canavese soutient l'agriculture en Provence et permet la structure des filières d'approvisionnements dans la région marseillaise. Des engagements précis sur les volumes d'achats permettent aux producteurs d'anticiper et d'orienter le choix des productions, d'assurer des débouchés à leurs fruits et légumes et de contribuer également à leurs justes rémunérations. Outre les perspectives offertes aux producteurs locaux, le Groupe Canavese soutient en priorité des producteurs confrontés à des problématiques économiques et assure, de ce fait le maintien à l'emploi local et à la pérennité de la production maraîchère.

À propos de Localizz

Passionnés par les produits de qualité et dans une volonté de promouvoir leur région, Olivier Da Rold et Eric Fihey ont souhaité proposer le meilleur de la Provence grâce à leur start-up innovante, Localizz. Localizz garantit l'origine du lieu de production de ses produits en travaillant 100% de leurs approvisionnements en circuits courts avec des producteurs de la région PACA.