

Ternay, le 6 décembre 2018

## Inauguration de la première Pépinière du goût, le nouveau modèle de cuisine centrale d'Elior

Elior crée une nouvelle génération de cuisines centrales, les Pépinières du goût. Véritable tournant dans le modèle des cuisines centrales, les Pépinières du goût sont des cuisines responsables et apprenantes. Elles reposent sur trois engagements : le goût, la qualité de service et le respect de l'environnement. Leader de la restauration collective en France, Elior s'engage pour une cuisine de qualité et illustre ainsi sa capacité à se réinventer jour après jour pour nourrir et prendre soin des convives.

Reflète de la société, les cantines ont fait un long chemin depuis leur création. Plébiscitées quotidiennement par les collectivités territoriales, les cuisines centrales qui les approvisionnent se sont adaptées pour répondre à de nombreuses exigences : produits durables, traçabilité, sécurité alimentaire, diminution des déchets et réduction de l'empreinte énergétique, entre autres. Avec plus de 100 cuisines centrales en France, en Espagne et en Italie, et 105 millions de repas servis par an, Elior possède la plus importante infrastructure de cuisines centrales en Europe en matière de capacité de production et de maillage régional.

« Dans les cuisines centrales, nos équipes préparent chaque jour des dizaines de milliers de repas à destination des collectivités territoriales. L'ambition d'Elior est de créer une cuisine d'avenir aux engagements ambitieux, tout en privilégiant le goût des bons produits, les relations humaines et le plaisir des convives. L'inauguration de la Pépinière du goût de Ternay est l'aboutissement d'un travail de trois années en partenariat avec Ducasse Conseil, l'Institut Paul Bocuse et Bureau Veritas », explique Pierre Knoché, directeur général des marchés enseignement et santé d'Elior France.

Les Pépinières du goût reposent sur l'expertise d'Elior, de Ducasse Conseil et de l'Institut Paul Bocuse, et sont auditées par Bureau Veritas autour d'un référentiel de qualité comprenant 26 engagements et 52 critères. Les Pépinières du goût reposent sur trois engagements :

- **Le goût dans l'assiette : savoir-faire culinaire et respect du produit.** Pour proposer une alimentation savoureuse et équilibrée, les équipes travaillant dans les Pépinières du goût sont formées annuellement aux techniques culinaires expertes de Ducasse Conseil et évaluées sur un ensemble de critères, parmi lesquels les techniques de cuisson, l'utilisation de produits frais et de saison ou le respect de recettes. Elior s'engage également sur la présence d'au moins un pâtissier diplômé par cuisine. Par ailleurs, chaque chef est invité à faire preuve de créativité : il peut proposer des nouvelles recettes dans le respect des critères établis, tout en y apportant sa touche personnelle en lien avec des spécialités régionales.
- **Le goût du service : les convives au cœur des préoccupations.** Les équipes des Pépinières du goût sont formées aux techniques de service et de dressage par Ducasse Conseil afin de faire du repas un moment de plaisir pour les enfants. Avec l'Institut Paul Bocuse, Elior participe à des programmes de recherche collaboratifs français et européens sur le comportement alimentaire des enfants. De nouvelles connaissances scientifiques sont acquises à l'aide d'expérimentations menées par les doctorants du Centre de Recherche et d'observations dans les cantines. Ainsi, les leviers de l'attractivité de l'offre alimentaire et de la qualité de service sont identifiés et transmis aux équipes Elior qui accompagnent les enfants, de la maternelle au collège, dans leur apprentissage et leur enrichissement progressif de leur répertoire alimentaire.

- **Le goût des autres : un ancrage territorial renforcé, une attention portée aux conditions de culture et d'élevage.** Les Pépinières du goût garantissent l'usage de produits de saison, et durables à hauteur de 25 % dans ses menus. Elior valorise les relations humaines et la proximité, un ancrage local fort qui lui permet de proposer le meilleur du terroir français à ses convives jour après jour.

La cuisine centrale de Ternay est la première Pépinière du goût. L'objectif d'Elior est de transformer 11 cuisines en Pépinières du goût d'ici à 2020. Elior souhaite ainsi harmoniser ses pratiques et les étendre à d'autres cuisines centrales.

---

#### **À propos d'Elior France**

Leader 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 et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentive 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](http://www.elior.fr) / Elior sur Twitter : [http://twitter.com/Elior\\_France](http://twitter.com/Elior_France)

---

#### **Contacts presse**

Laura Gallimidi – [lgallimidi@supr-agency.com](mailto:lgallimidi@supr-agency.com) / 06 72 36 64 02