

**ALERTE PRESSE**

Paris, le 22 mai 2019

Semaine Européenne du Développement Durable  
**Elior agit avec les enfants  
pour une restauration scolaire plus responsable**

À l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, le leader français de la restauration scolaire dévoile ses actions pour une cantine plus respectueuse de l'environnement. Le gaspillage alimentaire et les gaz à effet de serre émis par l'agriculture ont un impact direct sur notre qualité de vie. C'est pourquoi Elior prend, dès aujourd'hui, des mesures pour diminuer les impacts de l'alimentation sur l'environnement.

Actuellement en phase de test avec nos villes pilotes notamment Sedan, Lognes et Mandelieu, Elior s'engage à déployer une dizaine d'actions simples et rapidement réalisables afin de proposer une restauration scolaire précurseur en termes d'objectifs de développement durable :

1. Des recettes appréciées par les enfants : meilleur c'est, moins on gaspille

Deux fois par semaine, des nouvelles recettes d'Elior validées par les enfants sont proposées au menu : plus la nourriture est appréciée, moins elle risque d'être jetée.

2. Avec ou sans sauce

Les enfants peuvent choisir leur plat chaud ou leurs crudités avec ou sans sauce : leur laisser le choix, c'est augmenter leur chance d'apprécier.

3. Pain en bout de ligne de self

Les enfants sont plus à même de choisir la quantité de pain qu'ils vont consommer s'ils le prennent en dernier sur leur plateau : la quantité de pain jetée est donc réduite.

4. Plat végétarien

La production de viande est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Diminuer sa consommation de viande, c'est contribuer à diminuer son empreinte carbone.

5. Assiette unique

Les enfants sont invités à utiliser la même assiette pour l'entrée et le plat chaud : c'est moins de vaisselle et de détergent. Ils sont par la même occasion incités à terminer leur entrée avant de pouvoir se servir le plat principal.

6. Petite ou grande faim

Selon leur appétit, les enfants peuvent choisir d'être plus ou moins servis : ils mangent à leur faim sans gaspiller.

#### 7. Fruits découpés

Plus facile à manger, les fruits sont ainsi mieux consommés donc moins jetés.

#### 8. Communication convives

Pour familiariser les enfants avec des aliments qu'ils ne connaissent pas, des messages pédagogiques sont affichés dans les restaurants scolaires. Plus ils seront capables d'identifier un aliment, plus ils seront disposés à l'apprécier.

Cette démarche innovante vient se positionner en amont de la loi EGALIM et s'inscrit dans le Positive Foodprint Plan, la stratégie RSE d'Elior pour une approche durable de l'offre alimentaire. Elior s'engage ainsi à réduire son empreinte carbone et à favoriser l'agriculture biologique dans les restaurants scolaires.

Comme le déclare Patricia Raoul, responsable RSE chez Elior : « *Manger a des conséquences directes sur notre planète, nous devons en avoir conscience et œuvrer pour réduire le gaspillage alimentaire. Chez Elior, nous explorons toutes les actions qui vont nous permettre d'avoir un impact positif sur l'environnement* ».

Chaque année, 1/3 des aliments produits dans le monde n'est jamais consommé.

En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes par an.

1/4 des émissions de GES en France provient de nos assiettes, à travers la production des aliments, leur transport, leur stockage, leur distribution et leur préparation

---

#### 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 24 200 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus 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