

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Bouscat, le 27 août 2019

Elior inaugure une nouvelle Pépinière du goût au Bouscat Mieux se nourrir chaque jour en pays bordelais !

Elior, leader de la restauration collective en France, a créé en 2018 les Pépinières du goût, une nouvelle génération de cuisines centrales. Il s'agit de cuisines responsables et apprenantes, qui s'engagent pour le goût, la qualité de service et le respect de l'environnement. Elior inaugure le 27 août 2019 une nouvelle Pépinière du goût au Bouscat (33) ce qui portera leur nombre à trois en 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, regroupés autour de trois axes :

- Le goût dans l'assiette : savoir-faire culinaire et respect du produit.
- Le goût du service : les convives au cœur des préoccupations.
- Le goût des autres : un ancrage territorial renforcé, une attention portée aux conditions de culture et d'élevage.

La Pépinière du Bouscat, qui sert chaque jour 4 400 repas, a obtenu au mois de mai son certificat de reconnaissance Bureau Veritas. Elle propose une cuisine composée de produits frais, de saison et durables dans le but de conserver la qualité nutritionnelle et le goût des aliments. L'accent est porté sur la qualité des produits avec la mise en place de labels pour les viandes et les poissons, des préparations faites maison telles que des soupes et pâtisseries ainsi que la collaboration avec des fournisseurs locaux d'Aquitaine pour favoriser les circuits-courts.

L'équipe de cuisine a été formée à de nouvelles techniques culinaires (cuisson douce, liaison des sauces), et à l'élaboration de nouvelles recettes (plats végétariens...). Soucieuse de son empreinte écologique, la cuisine a mis en place des actions de RSE comme l'installation de tables de tri dans les restaurants scolaires, la collecte et le recyclage des biodéchets dans les écoles, des actions de sensibilisation auprès des enfants et du personnel, ainsi que le recyclage de l'ensemble de ses déchets.

« La labellisation de notre cuisine en Pépinière du goût nous permet de faire progresser nos pratiques et de valoriser le travail des équipes. Nous nous attachons à cuisiner au quotidien les produits de la région bordelaise afin de proposer aux enfants des repas équilibrés et de qualité », explique Jean-Pierre Fournier, directeur de la cuisine centrale du Bouscat.

La Pépinière du goût du Bouscat en bref :

- 4 400 repas cuisinés tous les jours pour 3 900 enfants et adultes des restaurants scolaires / 140 enfants de crèches / 360 personnes âgées et adultes livrés à domicile ou en foyer
- 27 collaborateurs et collaboratrices
- 4 tables de tri installées dans les restaurants élémentaires
- La collecte et le recyclage des biodéchets dans les écoles
- La priorité donnée aux producteurs locaux pour les fruits et légumes et la viande et la volaille fraîche (Manger Bio Sud Ouest, Biomajolan, Blason d'Or...)
- La spécialité du chef Eric Rulmont : Carré bordelais façon cannelé
- Des labels pour les viandes et des poissons frais et/ou issus de la pêche responsable
- Des pâtisseries fait-maison
- Toutes les soupes cuisinées sur place

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 / Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

Contacts presse

Laura Gallimidi - lgallimidi@supr-agency.com / 06 72 36 64 02