

Épinal, le 13 septembre 2019

Elior inaugure une nouvelle Pépinière du goût à Épinal Mieux se nourrir chaque jour dans les Vosges !

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 13 septembre 2019 une nouvelle Pépinière du goût à Épinal (88) ce qui portera leur nombre à quatre 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 d'Épinal, qui sert chaque jour 4 700 repas, a obtenu au mois de juin 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 des Vosges 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.

« Nous sommes fiers d'avoir obtenu le label Pépinière du goût, qui marque une étape importante de notre engagement vers une cuisine de qualité. Ce label vient couronner un investissement de tous les instants de notre équipe en cuisine, ainsi que le partenariat de longue date entre Elior et la ville d'Épinal. La Pépinière du goût nous engage à toujours mieux nourrir les enfants, en cuisinant chaque jour des produits de qualité, en privilégiant les produits locaux et de saison, et en proposant une nouvelle gamme de pâtisserie maison», explique Laurent Chaumont, directeur de la cuisine centrale d'Épinal.

La Pépinière du goût d'Épinal en bref :

- 4 700 repas cuisinés tous les jours pour 4 300 enfants des restaurants scolaires / 270 enfants de crèches / 130 personnes âgées livrés à domicile ou en foyer
- 25 collaborateurs et collaboratrices
- 3 tables de tri installées dans les restaurants
- Des actions de sensibilisation « Chasse au gaspi » dans les écoles élémentaires d'Épinal
- La priorité donnée aux producteurs locaux pour les fruits et légumes et la viande et la volaille fraîche (Paysan bio lorrain, Gaec de Maromchamp, société Socopa...)
- La spécialité du chef Christophe Grandidier : la quiche lorraine
- 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