

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), Elior présente sa démarche anti-gaspillage dans les restaurants scolaires

Bilan réussi dans les premières villes pilotes : Lognes, Sedan et Mandelieu, avec une réduction de 27 % des déchets laissés dans les assiettes

Dans le cadre de la SERD, qui a lieu du 16 au 24 novembre, le leader français de la restauration scolaire dévoile ses actions pour une cantine plus respectueuse de l'environnement et notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire les déchets. En effet, selon l'ADEME (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), chaque repas génère en moyenne 100 à 200 grammes de déchets. Pour faire face à ce gaspillage, Elior propose des actions concrètes et faciles à mettre en œuvre et les a testées dans les restaurants scolaires de trois villes pilotes, Lognes, Sedan et Mandelieu.

La démarche éco-responsable d'Elior pour lutter contre le gaspillage alimentaire

CETTE DÉMARCHE GLOBALE S'APPUIE SUR 8 ACTIONS CONCRÈTES :



- 1. DES RECETTES APPROUVÉES**
Deux fois/semaine, des recettes « innovation culinaire » d'Elior validées par les enfants sont au menu.
- 2. AVEC OU SANS SAUCE**
Selon ses envies, chaque enfant choisit son plat chaud et ses crudités avec ou sans sauce.
- 3. PAIN EN BOUT DE LIGNE DE SELF**
Selon son repas, l'enfant choisit sa quantité de pain consommée. Le gaspillage est ainsi réduit.
- 4. PLAT VÉGÉTARIEN**
Chaque semaine, une recette sans viande, poisson ou crustacés et validée par les enfants est proposée. Moins de protéines animales = diminution de l'empreinte carbone.
- 5. PETITE OU GRANDE FAIM**
Selon son appétit, l'enfant décide d'être plus ou moins servi du plat chaud. Ainsi, il mange à sa faim sans gaspiller.
- 6. ASSIETTE UNIQUE**
Comme à la maison, l'enfant utilise la même assiette pour l'entrée et le plat chaud.
- 7. COMMUNICATION PÉDAGOGIQUE**
Pour familiariser les enfants aux aliments, plusieurs messages pédagogiques sont affichés dans les restaurants scolaires.
- 8. FRUITS DÉCOUPÉS**
Plus faciles à manger pour les enfants, les fruits sont mieux consommés et moins gaspillés.

Afin de favoriser le bien manger et réduire l'empreinte carbone des repas servis dans les restaurants scolaires, Elior a mis en place une offre responsable, en amont de la loi EGalim. Il s'agit d'une démarche globale qui a notamment pour l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire et réduire les déchets dans les cantines. En effet, selon les derniers chiffres de l'ADEME, le gaspillage en restauration collective scolaire représente, en France, en grammes et par repas : 120 g dans les écoles élémentaires, 115 g dans les collèges et 100 g dans les lycées.

C'est pourquoi Elior a mis en place huit actions concrètes avec l'aide de diététiciens, nutritionnistes, responsables RSE, développeurs ...

Trois villes pilotes, Lognes, Sedan et Mandelieu, ont accepté de tester ces actions proposées par Elior sur une durée de deux à trois mois entre fin avril et début juillet.

Le bilan est positif puisqu'une diminution de 27 % des déchets laissés sur les plateaux a été constatée.

« Dans le cadre de sa stratégie de transition des habitudes alimentaires, Elior a testé plusieurs actions concrètes éco-responsables dans les restaurants scolaires de trois villes

pilotes. L'objectif était de faire prendre conscience aux enfants et au personnel encadrant du contenu des assiettes, de la taille des portions, de leur appétit... pour leur permettre de porter un autre regard sur leurs habitudes alimentaires et de les faire évoluer. Nous nous réjouissons des résultats encourageants des tests ainsi réalisés. Notre ambition est désormais de pérenniser ces actions et de les étendre à de nouveaux établissements », indique Aurélie Stewart, responsable RSE d'Elior.

L'exemple réussi de la ville pilote de Lognes (77)

La ville de Lognes a accepté d'être une ville pilote pour tester les actions responsables d'Elior dans ses cantines scolaires.

Cinq écoles élémentaires (du CP au CM2) de la ville, soit 750 enfants chaque jour, ont participé au test sur une période de deux mois du 3 mai au 5 juillet.

Parmi les actions sélectionnées :



Une communication visuelle accompagnant cette démarche d'Elior a été mise en place dans les écoles pour sensibiliser les enfants, leurs parents ainsi que les animateurs et agents de restauration ainsi qu'une formation spécifique pour le personnel.

Une diminution significative de 27 % des déchets laissés sur les plateaux a été enregistrée via des pesées. Le poids des déchets est passé de 79 g à 53 g (comprenant les déchets inévitables comme par exemple les pots de yaourt).

« La ville de Lognes est très concernée par les enjeux de développement durable. C'est donc avec enthousiasme que nous avons souhaité devenir une ville pilote et tester les actions responsables proposées par Elior dans nos cantines. Le bilan est positif et nous nous réjouissons des résultats obtenus en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous avons d'ailleurs décidé de poursuivre ces actions au-delà de la période de test. Aujourd'hui, nous continuons cette démarche responsable avec Elior et souhaitons même aller plus loin avec d'autres types d'actions. Nous réfléchissons notamment à la valorisation des déchets», indique André Yuste, maire de Lognes.

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

Contact presse

Agence suPR ! : Véronique Wasa - vwasa@supr-agency.com / +33 6 52 22 60 07