



COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 23 Février 2017

Avec le soutien d'Elior, la première légumerie bio et conventionnelle d'Île-de-France voit le jour

Elior et Acade G Bio inaugurent la première légumerie bio et conventionnelle d'Île-de-France qui permettra à plus de 200 000 enfants de déguster des produits 100% locaux dans 700 restaurants scolaires Elior.

Elior réaffirme ainsi son engagement avec les producteurs locaux pour contribuer au développement de filières durables et adaptées aux enjeux de la restauration scolaire.

Un partenariat régional significatif au service du goût

Acade G Bio est un partenaire privilégié d'Elior depuis 2011, comme distributeur référencé de produits locaux, bio et circuit court.

Aujourd'hui, pour aller plus loin, Elior a permis à Acade G Bio d'installer cette 1^{re} légumerie bio et conventionnelle en Île-de-France, en s'engageant sur un volume annuel de 500 tonnes et sur un prix d'achat.

Ainsi ce projet sécurise, soutient et assure des débouchés aux agriculteurs d'Île-de-France.

Avec ce partenariat Elior fait le choix d'aider une PME régionale de confiance, Acade G Bio et son directeur Gilles Chapuis, à se doter d'un outil qui facilite les approvisionnements en produits locaux de qualité chez ses clients.

« Avec ce projet nous allons plus loin, nous travaillons à l'équilibre de l'écosystème qui va du producteur à nos convives », précise Benoît Drillon, directeur général d'Elior Enseignement en France.

Une volonté, favoriser les produits locaux dans les menus

Afin de garantir des produits de qualité à ses jeunes convives, Elior favorise depuis des années les échanges et partenariats avec les producteurs franciliens et des régions limitrophes où il est particulièrement difficile d'atteindre du « 100% local » dans les restaurants scolaires.



En effet, l'Île-de-France possède des caractéristiques agricoles particulières:

- Un maillage maraîcher francilien en baisse depuis 20 ans

- Des surfaces agricoles essentiellement consacrées aux grandes cultures céréalières

Elior a souhaité pérenniser ces partenariats en s'engageant auprès d'Acade & Bio dans la première légumerie bio et conventionnelle d'Île-de-France.

La légumerie, le maillon manquant entre les agriculteurs et la restauration scolaire

La légumerie est le chaînon manquant pour permettre le développement et la structuration de filières agricoles locales et favoriser l'utilisation de légumes frais en restauration scolaire.

En effet pour des raisons sanitaires, de nombreuses cuisines n'ont pas le droit d'utiliser des produits terreux, sans avoir elles-mêmes un atelier légumerie. La plupart des petits producteurs locaux n'ont pas les outils pour laver et éplucher leurs légumes. Cette plateforme leur permet ainsi d'apporter leurs récoltes, qui sont ensuite triées et préparées pour être livrées dans les différentes cuisines franciliennes d'Elior.

Cet outil pourra traiter l'ensemble des légumes bio et conventionnels locaux de saison - légumes racines, pommes de terre, salades... - d'Île-de-France et au-delà dans les régions limitrophes.

Cela permettra de proposer des débouchés pour des productions importantes de légumes de plein champ en Picardie et dans le Centre par exemple.

L'équipement de la légumerie en machines adaptées lui permet de recevoir et transformer 1 500 tonnes de produits chaque année.

De plus les employés ont été spécialement formés pour valoriser le travail de ces producteurs.

Du légume brut lavé au légume prêt à l'emploi, râpé, en cubes ou en lamelles par exemple, l'objectif est de les façonner selon les besoins et les recettes des cuisines.

Pour aller plus loin dans son engagement et aider le développement des filières, la légumerie travaillera prioritairement avec deux démarches de qualité certifiées :

- L'agriculture biologique (ou en conversion)
- Global G.A.P : référentiel de bonnes pratiques agricoles dont le but est de garantir la sécurité maximale des produits alimentaires.

Une histoire d'hommes passionnés

Avec cette légumerie, Acade & Bio et Elior contribuent à l'économie sociale et solidaire en créant une 20aine d'emplois et en travaillant avec des acteurs locaux de l'insertion et du travail protégé via l'association DELOS APEI 78.

Deux équipes de 9 travailleurs en situation de handicap et leurs encadrants sont ainsi détachés des ESAT l'Envol à Mantes-la-Ville et Jean Pierrat à Buc.

La formation est assurée par Acade & Bio.



En plus d'une équipe dédiée au fonctionnement de la légumerie, les producteurs locaux sont les acteurs incontournables.

Parmi les premiers producteurs fournisseurs de la légumerie, plusieurs sont installés dans les Yvelines : Xavier Dupuis aux Mureaux, producteur bio principal de la légumerie, Pascal Dupré en bio et conventionnel à Orsonville, François Frichot en conventionnel à Boinville-en-Mantois. S'ajoute à eux le groupement Kultive en Global GAP (certification internationale).

Focus Xavier Dupuis :

Xavier Dupuis est un agriculteur passionné par son métier souhaitant transmettre des produits de qualité aux consommateurs. Ancien certificateur bio devenu agriculteur, il est installé sur les terres de la Ferme de la Haye aux Mureaux. Son exploitation s'étend sur 111 hectares dont 12 hectares de carottes. Certifiée bio depuis 4 ans, sa production et son implication ont permis de structurer la filière de légumes bio en Île-de-France.

En 2016-2017, Elior a commandé 100 tonnes de légumes de son exploitation.

L'engagement Elior

Partenaire de plus de 11 000 producteurs partout en France, Elior est également un des premiers opérateurs pour les produits bio en restauration scolaire avec plus de 1 200 références.

Chaque année, une centaine de nouveaux petits fournisseurs est identifiée et rejoint ce réseau.

Grâce à cet outil Elior poursuit sa démarche de produits locaux en Île-de-France initiée depuis 2011, notamment avec l'accompagnement de Xavier Dupuis durant sa conversion bio. Cette démarche répond ainsi à la demande croissante de produits locaux et bio en restauration scolaire.

« Cet engagement nous permet de maîtriser le produit du champ à l'assiette, de garantir sécurité et qualité, de favoriser l'économie locale en mettant à l'honneur les producteurs franciliens, et enfin de promouvoir une agriculture saine et raisonnée » explique Benoît Drillon, directeur général d'Elior Enseignement en France.

La légumerie en quelques chiffres :

- 1 500 tonnes de légumes transformées par an
- Plus de 50 producteurs partenaires
- + de 20 produits disponibles en bio et/ou en conventionnel en fonction des saisons
- 20 emplois créés
- 200 000 enfants qui consommeront les légumes provenant de la légumerie

Un engagement du Positive Foodprint Plan™

Enfin ce projet s'inscrit dans les engagements et objectifs de la stratégie RSE du groupe Elior baptisée « Elior Group Positive Foodprint Plan™ ».

Pour laisser une empreinte positive du champ à la fourchette, en lien avec nos fournisseurs, clients, convives, et collaborateurs, Elior s'engage autour de 4 objectifs de développement durable :

- **DES CHOIX BONS POUR LA SANTÉ**

100% de nos convives seront à même de choisir des aliments sains et bons, d'ici 2025

- **DES INGRÉDIENTS DURABLES**

10 de nos principales filières de produits répondront à nos critères d'approvisionnement durable et local, d'ici 2025

- **UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE**

100% de nos déchets alimentaires seront valorisés, d'ici 2025

- **DES ÉQUIPES ET COMMUNAUTÉS DYNAMIQUES**

70% de nos managers seront issus de promotions internes, afin de contribuer à leur développement et à la diversité, d'ici 2025

Possibilités d'interview :

- Un responsable Elior pour expliquer l'engagement, le but et les possibilités qu'offre la légumerie
- Gilles Chapuis, directeur de la légumerie pour échanger sur son fonctionnement

- Xavier Dupuis, principal producteur de la légumerie, pour détailler ses rapports avec la légumerie et les avantages que cette opportunité représente pour sa production

Lieux de visite/tournage :

- Visite d'une exploitation agricole partenaire de la légumerie
- Visite guidée de la légumerie et le parcours du produit
- Visite d'une cuisine Elior qui utilise les produits de la légumerie dans l'élaboration des recettes
- Visite d'un restaurant scolaire qui propose des plats élaborés à partir des produits de la légumerie

A propos d'Acade G Bio

Acade G Bio est un fabricant de légumes prêts à l'emploi dirigé par Gilles Chapuis et est partenaire d'Elior depuis 2011 comme distributeur référencé de produits locaux bio franciliens.

A propos d'Elior France

N°1 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 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif 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.

A propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : @Elior_Group

Contacts Presse - C'est dit, c'est écrit !

Elodie Cousin - 01 58 56 66 69 – 06 86 17 43 81 • ecousin@cditcecrit.com
Jade Pérignon - 01 58 56 66 65 – 06 72 04 97 26 • jperignon@cditcecrit.com
Laurence Tankéré - 01 58 56 66 75 – 06 63 62 97 23 • ltankere@cditcecrit.com
Contact e-RP : **Alexandra Roulot** - 01 58 56 66 70 – 06 72 54 07 86 • aroulot@cditcecrit.com