

Produits sélection Avec des fraises AOPn dans ses restaurants, Elior met les terroirs à l'honneur

Depuis 2013, Elior a mis en place une politique d'achat de produits issus des terroirs qui respectent un cahier des charges strict. Ces produits, appelés produits sélection, permettent de faire découvrir aux convives la richesse des régions françaises, et de les sensibiliser à une alimentation durable et respectueuse de la nature et des hommes. Du 23 mai au 6 juin, des fraises de l'AOPn¹ fraise sont proposées dans l'ensemble des restaurants d'Elior en France.

Pendant deux semaines, les 9 490 restaurants et points de vente d'Elior en France (sur les marchés enseignement, entreprises et santé) mettent à l'honneur des fraises françaises de qualité. Elior a choisi avec soin des fournisseurs aux pratiques durables respectant un cahier des charges strict :

- Le goût savoureux : afin de garantir une qualité élevée sur l'ensemble du territoire français, Elior a choisi de proposer la fraise ronde, qui se cueille à maturité et possède une coloration homogène. La fraise ronde regroupe plusieurs variétés (Clery, Charlotte, Darselect, Murano) à chair ferme et juteuse, avec un goût sucré-acidulé très prononcé.
- Le respect de l'environnement : les fraises AOPn sont cueillies à la main, et la pollinisation est assurée naturellement par les ruches de bourdons et d'abeilles.
- Le terroir : les fraises proviennent de producteurs répartis sur cinq bassins de production : le Nord, le Val de Loire, Rhône-Alpes, le Sud-Ouest et le Sud-Est. Créée en 2008, l'AOPn fraise fédère plus de 500 producteurs français, dont les objectifs sont de pérenniser et développer la production de fraises françaises en offrant aux consommateurs des variétés de qualité.

« Avec les produits sélection, Elior s'attache à proposer des produits mettant l'accent sur la qualité, le terroir et le respect de l'environnement. En mettant dans les assiettes de nos convives des fraises de nos régions, nous apportons de bons produits, typiques de nos régions et cultivés dans le respect du métier et de la nature », souligne Anne-Cathy de Taevernier, directrice produits et filières responsables d'Elior France.

Les produits sélection s'inscrivent dans la stratégie RSE d'Elior Group

Dans le cadre de sa politique d'achats responsables, Elior s'engage à identifier et promouvoir les produits des meilleurs terroirs, sous la bannière des produits sélection, selon les critères suivants :

- Leurs qualités gustatives : les produits sélection se distinguent par ses propriétés gustatives typiques, dues au terroir et aux pratiques agricoles.
- Leur origine: la sélection de produits de terroir permet d'encourager le développement économique des territoires en accompagnant les producteurs dans leur quête de nouveaux marchés. Fruits et légumes, viandes et charcuterie, boulangerie, produits de la mer... les équipes Elior travaillent aux côtés de producteurs français pour contribuer au développement de filières durables et adaptées aux enjeux de la restauration.
- Les bonnes pratiques des producteurs : Elior travaille avec des producteurs qui évaluent soigneusement les besoins de leurs terres, garantissent une gestion raisonnée des ressources en eau, préservent la biodiversité et limitent le recours aux produits de traitement.

¹ L'Association d'Organisations de Producteurs nationale

Tout au long de l'année, Elior sélectionne des produits de saison, tels que la cerise en juin, le melon en juillet, la clémentine de Corse en décembre, le kiwi de l'Adour en mars.

Cet engagement entre dans le cadre du Positive Foodprint Plan d'Elior Group, dont l'un des objectifs est que 10 des principales filières de produits utilisées par le Groupe répondront à des critères d'approvisionnement durable et local d'ici 2025.

À 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 16 pays, le Groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 6 422 millions d'euros. Ses 127 000 collaborateurs et collaboratrices accueillent chaque jour 5,5 millions de convives dans 25 000 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, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015. 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](https://twitter.com/Elior_Group)

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 70 06 70 13