

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 25 octobre 2019

Déclaration du Groupe Elior en réponse à la programmation de l'émission Secrets d'info diffusée sur France Inter le 26 octobre

- **Si les dysfonctionnements pointés par Radio France dans la cuisine centrale Elior de Thiais entre 2018 et juin 2019 n'ont eu aucune conséquence pour la santé des enfants, ils sont pour autant totalement inadmissibles pour Elior, qui a mis en place dès 2018 un plan d'actions correctives.**
- **L'inspection menée par la direction départementale de la protection des populations montre que ces actions ont permis de rétablir en 2019 une maîtrise satisfaisante des risques de sécurité sanitaire.**
- **Nous continuons d'investir fortement dans nos sites de production et mettons tout en œuvre pour tendre vers le risque zéro en renforçant notre niveau de vigilance grâce à des processus éprouvés, régulièrement audités et renforcés.**
- **Elior a par ailleurs décidé de transférer pour février 2020 l'ensemble de la production de repas destinée à la petite enfance en Île-de-France vers la cuisine centrale de Fresnes.**

Radio France diffuse ce samedi 26 octobre un reportage pointant des dysfonctionnements dans les procédures d'hygiène et de sécurité, constatés dans la cuisine centrale Elior de Thiais (Val-de-Marne) entre 2018 et juin 2019.

Nous tenons d'abord à rappeler qu'Elior nourrit chaque jour 1,4 million de personnes en France. **L'ensemble de nos équipes considère la santé et le bien-être de chacun de nos convives, en particulier des tout petits, comme sa priorité absolue.** C'est pourquoi nous continuons d'investir fortement dans nos sites de production et mettons tout en œuvre pour tendre vers le risque zéro en renforçant notre niveau de vigilance grâce à des processus éprouvés, régulièrement audités et renforcés.

Les dysfonctionnements pointés par Radio France, qui ont eu lieu entre 2018 et juin 2019, n'ont eu aucune conséquence sur la santé des enfants grâce à la réactivité du personnel d'Elior et du personnel en crèche. Ces dysfonctionnements sont pour autant totalement inadmissibles pour Elior et ont fait l'objet d'un plan d'actions correctif immédiat dès que nous en avons eu connaissance :

- Dès 2018, nous avons en effet procédé dans la cuisine centrale de Thiais à des changements managériaux et mis en place des processus de nettoyage revus et renforcés, des actions de formation complémentaire des équipes et une multiplication des contrôles.
- À la suite de ce plan d'actions, le dernier bilan réalisé en juin 2019 sur cette cuisine centrale montre que l'ensemble des résultats est à nouveau satisfaisant au dernier trimestre mesuré, et ce sur la totalité des critères pris en compte.
- Par ailleurs, **la cuisine centrale de Thiais a récemment fait l'objet d'une inspection inopinée de la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) du Val-de-Marne qui a conclu dans un rapport daté d'avril 2019 à une « maîtrise satisfaisante des risques de sécurité**

sanitaire », qui correspond au niveau d'évaluation le plus haut. Nous maintenons intact notre effort de vigilance.

S'agissant des problématiques d'hygiène et de sécurité alimentaire : à deux reprises dans le courant de 2018, les audits internes conduits par notre direction qualité dans la cuisine centrale de Thiais ont signalé un nettoyage insuffisant des appareils et notamment des tuyaux de conduit permettant d'alimenter la pompe doseuse :

- Dans les deux cas, l'installation a été consignée et neutralisée pendant plusieurs jours à la suite de ces visites afin de comprendre les causes de ces dysfonctionnements et d'adapter au mieux les actions de nos équipes.
- À l'issue, un plan d'actions a été mis en œuvre pour renforcer l'organisation du site, les contrôles et les processus de maintenance et de nettoyage.
- **Elior a par ailleurs décidé de transférer pour février 2020 l'ensemble de la production de repas destinée à la petite enfance en Ile-de-France vers notre cuisine centrale de Fresnes, qui est équipée d'un dispositif permettant de détecter en bout de chaîne tout objet métallique.**

S'agissant de l'événement qui s'est produit lors du déjeuner du 5 juin 2019 dans la crèche Les petits pilotes de St Cyr l'École (Yvelines) :

- Comme systématiquement dans ce cas de figure, Elior a déclaré une Suspicion de toxi-infection alimentaire (STIAC) auprès des autorités compétentes : l'Agence régionale de santé d'Île-de-France et la Direction départementale de la protection des personnes des Yvelines.
- Cette dernière a procédé à **une série d'analyses, effectuées au sein du laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort, qui ont conclu que le repas préparé par Elior ne présentait aucun défaut de qualité pouvant être à l'origine des éruptions cutanées observées.**

S'agissant des accidents du travail : dans un environnement de travail par nature exposé à des risques élevés nécessitant la plus grande vigilance, Elior fait de la sécurité et de la santé au travail une priorité incontournable :

- Nous nous sommes saisis du sujet en mettant en place une organisation et une politique spécifiques pour intégrer la santé et la sécurité au travail dans sa culture d'entreprise et l'ensemble de ses modes de fonctionnement.
- **Les plans d'actions Santé / Sécurité mis en œuvre depuis 2014, dont les mesures sont détaillées dans nos réponses à Radio France, ont permis de faire baisser sensiblement les taux de fréquence et de gravité des accidents du travail dans nos cuisines centrales de 21 points pour le Taux de Fréquence et de 2.72 points pour le Taux de Gravité.** C'est ainsi que nous affichons aujourd'hui un Taux de Fréquence ramené à 47.05 et un Taux de Gravité de 2.25, contre un Taux de Fréquence de 40 et un Taux de Gravité de 3 au niveau de notre branche d'activité (2016, derniers chiffres disponibles). Notre objectif reste donc de renforcer encore notre politique de santé et sécurité au travail afin de tendre vers le zéro accident.

S'agissant enfin du recours à l'intérim :

- Dans un secteur de la restauration collective qui fait partie des métiers en tension (déficit de candidats et forte concurrence entre employeurs), **la qualité de nos politiques de ressources humaines nous permet aujourd'hui de bénéficier d'un taux de turn-over dans nos cuisines centrales (14,10) plus faible que la moyenne des entreprises du secteur de restauration collective en France (16,7).**
- **Le recours aux contrats d'intérim représentait en septembre, dans nos cuisines centrales, l'équivalent de 120 postes à temps plein sur un effectif global de 3 100 collaborateurs** (à noter : septembre est l'un des mois de l'année où l'activité en restauration collective est traditionnellement la plus forte).
- Afin de garantir la continuité de notre processus de production, nous nous assurons au préalable contractuellement auprès des sociétés d'intérim avec lesquelles Elior travaille que chacun des agents appelé à intervenir sur nos sites soit parfaitement formé, équipé et en mesure

d'appliquer l'ensemble de nos règles et actions prescrites en matière d'hygiène, santé et sécurité au travail.

S'il est regrettable que l'enquête de Radio France ait été menée exclusivement à charge sur la base de témoignages anonymes, **Elior a tenu à collaborer pleinement et en totale transparence avec le service investigation de Radio France en apportant des réponses détaillées aux questions qui lui ont été transmises.**

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

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