

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 13 janvier 2020

Elior et Expliceat s'associent pour sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Elior et Expliceat signent un partenariat national afin de proposer des ateliers et des formations anti-gaspillage dans les cantines scolaires, les restaurants d'entreprise et les établissements médico-sociaux. Le leader de la restauration collective en France et la startup mènent depuis 2017 des actions conjointes de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à des ateliers de cuisine à partir de pain ou de fruits ou légumes non consommés. La signature de ce partenariat permet d'ancrer sur le long terme ces animations et de renforcer la démarche d'économie circulaire d'Elior.

Expliceat propose des ateliers de création de recettes à partir de produits invendus. Ces animations anti-gaspillage conviviales et ludiques peuvent ensuite être mises en pratique dans le quotidien des participants :

- Ateliers revalorisation du pain : sensibilisation, réalisation et dégustation de cookies ou muffins réalisés avec du pain invendu. Ces recettes simples et délicieuses permettent ainsi d'utiliser du pain habituellement jeté.
- Ateliers innover avec les épluchures : découverte de recettes originales réalisées avec des épluchures de fruits et légumes.
- Ateliers fruits et légumes moches : réalisation de soupes, smoothies ou salades pour utiliser délicieusement ces fruits et légumes.



« Ce partenariat est important pour Expliceat car il pérennise les travaux engagés depuis plus de deux ans avec Elior, et va permettre d'ancrer des pratiques anti-gaspi simples dans le quotidien des chefs comme des convives, pour amplifier de manière conséquente la réduction des pertes », explique Franck Wallet, le fondateur d'Expliceat.

Depuis plus de deux ans, Elior a mené près de 400 ateliers et formations dans un grand nombre de ses cantines en France. La signature d'une convention de partenariat à une échelle nationale permet de proposer ces animations à un plus grand nombre et d'ancrer sur le long terme une démarche vertueuse.

« Le groupe Elior est impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à chaque étape de sa chaîne de valeur, et cela passe par des actions de sensibilisation de nos convives. Ce partenariat avec Expliceat nous permet d'informer nos convives et de former les équipes Elior aux enjeux d'une cuisine responsable », souligne Aurélie Stewart, responsable RSE du groupe Elior.

Avec 1,4 million de repas servis par jour en France, Elior a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un des piliers de sa stratégie RSE, baptisée Elior Group Positive Foodprint Plan.

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