



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 9 mars 2020

Les Trophées de la Nutrition Durable : À Rennes, le restaurant Elior d'Orange récompensé pour son engagement auprès de Bleu-Blanc-Cœur

Les équipes Elior du restaurant Orange Cesson-Sévigné (Rennes) ont été élu lauréat aux Trophées de la Nutrition Durable pour leurs approvisionnements responsables. Ce trophée vient récompenser l'engagement d'Elior et de son client Orange en faveur d'une cuisine saine et respectueuse de l'environnement. L'association Bleu-Blanc-Cœur œuvre pour une bonne alimentation des animaux afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas.

Bleu-Blanc-Cœur prône une agriculture soucieuse de la santé de la terre, des animaux et des hommes, en développant une démarche de filière vertueuse du producteur au consommateur. Cette démarche est fondée sur l'introduction de sources naturelles en oméga 3 (graine de lin, luzerne, herbe, etc.) dans l'alimentation des animaux, et vise ainsi à améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des produits destinés aux consommateurs. Cela a également un impact bénéfique pour l'environnement en favorisant notamment la biodiversité et en réduisant les émissions de méthane des élevages de ruminants.



LES TROPHÉES DE LA NUTRITION DURABLE

Le restaurant a été récompensé pour l'ensemble de ses actions qui visent à augmenter la part des achats durables : proposer une diversité de produits Bleu-Blanc-Cœur de manière récurrente, tout en sensibilisant ses convives sur cette démarche.

« Nous sommes fiers d'avoir remporté ce trophée décerné à l'occasion du salon de l'agriculture, qui récompense notre engagement quotidien au service d'une alimentation saine. Depuis 2015, nous accompagnons la démarche de Bleu-Blanc-Cœur, qui encourage une agriculture alliant nutrition et environnement. Cela nous permet d'améliorer l'impact nutritionnel et environnemental de notre alimentation », souligne Anne-Laure Rouault, responsable grand compte chez Elior.

En 2019, Elior a également été à l'initiative de la création d'un livre de 24 recettes à partir de produits Bleu-Blanc-Cœur, pour 16 restaurants Orange en France. Près de 600 000 convives par an profitent ainsi en exclusivité de ces recettes.

Parmi les recettes cuisinées :

- Recettes avec du poulet : falafels de poulet aux saveurs asiatiques, pastilla de poulet, miel et amandes, cuisses de poulet et tian méditerranéen.

- Recettes avec de la dinde : sauté de dinde à l'indienne, picas de dinde et salade croquante, brochettes de dinde soufflées et crème de chou-fleur.
- Recettes avec du lapin : gigolette à l'accent breton, saucisses de lapin façon cassoulet.
- Recettes avec du veau : rôti de veau, piquillos et épeautre, blanquette à l'ancienne.
- Recettes avec du porc : petits farcis au lard fumé, carré de porc de notre enfance, échine de porc façon pissaladière, longe de porc laquée.

Partenaire de l'association depuis 2015, Elior propose une grande diversité de produits Bleu-Blanc-Cœur (œufs, produits laitiers, pain, poulet, lapin, dinde, bœuf, porc, veau) dans ses restaurants en France, et cela correspond à une attente des convives. Les volumes vendus augmentent en effet chaque année, et ont presque doublé entre 2018 et 2019 pour certains produits. 52 tonnes de CO2 rejetés dans l'atmosphère ont ainsi été évités grâce à l'adhésion à cette démarche.

Ce partenariat s'inscrit dans la stratégie RSE du groupe Elior. En tant que restaurateur responsable, Elior estime qu'il est de son devoir de jouer un rôle moteur dans le mouvement de transition alimentaire permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement (sols, biodiversité, forêts, etc.) et du bien-être animal, et contribuant à une alimentation plus saine et équilibrée.

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