



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 1^{er} septembre 2020

Pour la rentrée, l'Association Nationale des Organisations de Producteurs – AOPn Raisin de Table – s'associe à Elior pour proposer du raisin français dans les restaurants du Groupe

Du 14 au 25 septembre 2020, du Raisin de table origine France sera proposé dans l'ensemble des 9 500 restaurants Elior du territoire. L'occasion, pour les producteurs, de faire découvrir leur variété phare : le Muscat, cultivé sur son territoire fétiche, le Ventoux, au cœur du département de Vaucluse.

Unis par la volonté de proposer le meilleur dans l'assiette, le Muscat proposé par l'AOPn dans les restaurants et points de vente Elior a été sélectionné pour ses qualités gustatives et les pratiques raisonnées de sa culture : le raisin Muscat proposé lors de cette opération est certifié Haute Valeur Environnementale.

La Haute Valeur environnementale (HVE) relève d'une démarche volontaire des producteurs, qui, pour être certifiés, s'engagent à des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales en matière de :

- Protection de la biodiversité,
- Stratégie phytosanitaire optimisée,
- Gestion raisonnée de la fertilisation,
- Gestion raisonnée de la ressource en eau.

Délivré par un organisme certificateur agréé par le ministère chargé de l'agriculture, l'estampille HVE garantit que les raisins Muscat sont issus d'exploitations agricoles engagées dans le niveau le plus élevé de la certification environnementale.

« Les producteurs français de Raisin de Table sont indissociables d'une conscience : celle des enjeux environnementaux et de la préservation de la biodiversité. Cette association avec Elior permet de signifier au plus grand nombre l'enjeu de privilégier des aliments origine France, respectueux de l'environnement et du bien-être de tous », explique René REYNARD, Président AOPn Raisin de table.

Des fruits de saison en accord avec la démarche RSE Elior !

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 », retenus pour les critères suivants :

- Leurs qualités gustatives : les produits Sélection se distinguent par leurs propriétés gustatives typiques, dues à leurs terroirs et leurs 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. Elior s'appuie également sur l'expertise de grossistes de proximité, comme Vivalya et son adhérent le Réseau Provence Dauphiné par exemple, pour garantir la sécurité, la traçabilité et la qualité des fruits frais, de saison et locaux.

L'engagement entre Elior et l'AOPn Raisin de table illustre la volonté d'Elior de proposer des produits à la fois savoureux et respectueux de l'environnement à ses convives. Une opération commune bâtie sur un pacte de confiance mutuelle, entre l'amont et l'avant de la filière.

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

À propos de L'AOPn Raisin de table

Cette Association Nationale des Organisations de Producteurs regroupe sur une base volontaire les organisations de producteurs (OP) et les expéditeurs de raisin de table français. Depuis sa création en 2009, la mission de l'AOPn est d'accompagner les producteurs dans leurs stratégies d'adaptation de l'offre à la demande : études de marché, actions de communication, orientation de la recherche et de l'expérimentation...

Plus d'informations : www.raisin-de-table.fr / AOPn Raisin de Table sur Facebook : www.facebook.com/raisindetable

Contacts presse : Laura Gayoux lgayoux@gs-com.fr – Tel. 06 77 17 75 68 – Mélissa Ouakrat – mouakrat@gs-com.fr – Tel. 06 86 06 16 09