

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Toulouse, le 15 novembre 2017

Ancrage territorial Dans la région toulousaine, Elior met à l'honneur les produits de qualité et du terroir du marché Victor Hugo

Partenaire de certain-e-s commerçant-e-s du marché Victor Hugo de Toulouse depuis près de 25 ans, Elior formalise pour les cinq prochaines années une collaboration inédite avec le marché emblématique de la ville rose. Impliquée depuis longtemps dans le développement territorial des régions où elle est présente, Elior renforce son ancrage territorial et affirme sa volonté d'être actrice de son territoire et ambassadrice du terroir et des savoir-faire régionaux.

Surnommé le ventre de Toulouse, le marché Victor Hugo propose depuis 1896 des produits d'exception, souvent labélisés, témoins de la riche gastronomie d'Occitanie. Si la renommée des halles dépasse largement les frontières toulousaines, c'est aussi grâce au savoir-faire de ses artisan-e-s transmis de génération en génération.

Dans le cadre du partenariat, les produits de l'un-e des commerçant-e-s suivants seront mis à l'honneur dans les restaurants gérés par Elior dans la région :

- **Maison Bacquié**, torréfacteur de café depuis 1896
- **Maison Garcia**, artisan charcutier depuis 1961
- **Poissonnerie Bellocq**, poissonnerie depuis 1940
- **Maison Samaran**, spécialiste foie gras depuis 1968
- **Boucherie Serge**, boucherie depuis 1977
- **Maison Beauhaire**, MOF¹ en boulangerie
- **Xavier**, fromager affineur depuis 1976, MOF

« En créant des partenariats avec des artisans et commerçants du marché Victor Hugo, Elior fait le choix de valoriser l'artisanat, les circuits courts, le terroir local et la qualité ; des valeurs que nous prônons jour après jour. Nous sommes très heureux de la confiance témoignée par Elior et de cette nouvelle aventure », témoigne Gérard Garcia, président de l'association des commerçants du marché Victor Hugo.

Dans le cadre de la stratégie RSE du Groupe, le [Positive Foodprint Plan](#), Elior s'engage à identifier et à promouvoir les produits régionaux pour encourager le développement économique des territoires, en accompagnant les producteurs locaux dans leur quête de nouveaux débouchés. L'objectif d'Elior est de minimiser son impact sur l'environnement et la société, en privilégiant des approvisionnements de proximité et une sélection de matières premières de qualité : des produits avec une forte valeur nutritionnelle, des méthodes de production respectant l'environnement et l'équilibre sociétal, c'est-à-dire permettant de défendre l'économie régionale.

¹ Meilleur ouvrier de France

« *Fière de pouvoir proposer l'excellence à ses clients, Elior a fait le choix d'inscrire dans la durée sa collaboration avec le marché Victor Hugo, en développant un partenariat inédit en France avec sept maisons emblématiques du marché. Une manière d'amener à la table de ses convives des produits de qualité et représentatifs de leur terroir* », explique Damien Penin, directeur régional Elior.

À propos d'Elior France

N° 1 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 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près 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

Anne Dharès – anne.dhares@agence-pgo.fr / +33 (0) 6 81 01 40 84
Juliette Vienot – juliette.vienot@agence-pgo.fr / +33 (0) 6 46 47 67 52