

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 30 mai 2018

Développement durable Elior sensibilise ses convives et les invite à agir dans ses restaurants d'entreprise

Durant la semaine européenne du développement durable (SEDD), Elior mène différentes actions de sensibilisation à destination des convives dans ses restaurants d'entreprise. Dans le cadre de sa stratégie RSE, le Positive Foodprint Plan, Elior invite ses convives en un retweet à agir en faveur de la reforestation, teste leurs connaissances des enjeux du développement durable, et éduque leurs papilles avec des recettes écoresponsables.

Planter un arbre en un retweet

Sur Twitter, Elior incite ses convives à contribuer à un programme de plantation d'arbres en Loire-Atlantique. Du 30 mai au 5 juin 2018, Elior donne rendez-vous sur [@Elior_France](https://twitter.com/Elior_France), pour retweeter le message suivant :

1 RT = 1 arbre planté (dans la limite de 500 🌲)

Dans le cadre de la #SEDD18 et de sa stratégie RSE #PositiveFoodprint Plan, Elior contribue à un programme de plantation d'arbres en Loire-Atlantique.

À vos RT ! 🐼



Tester ses connaissances avec un quiz RSE

Elior propose également durant toute la semaine un quiz avec à la clé des cadeaux écoresponsables (un vélo électrique, des paniers végétariens...). Pour participer, les convives doivent répondre à trois questions sur le site elior-et-vous.com. Ces questions visent à faire connaître sa stratégie RSE, le Positive Foodprint Plan, et à apporter de l'information autour du bien-être animal ou du poids carbone des produits alimentaires.

Éduquer ses papilles avec des menus écoresponsables

À l'occasion de la SEDD, Elior sert à ses convives des recettes qui illustrent ses engagements responsables :

- Cuisse de poulet à la moutarde Bleu-Blanc-Cœur, pour soutenir des produits qui promeuvent l'alimentation animale basée sur la variété et l'équilibre, riche en oméga 3
- Steak de lentilles bio et fondue de poireaux, pour proposer une alternative avec des plats végétariens complets, remettre au goût du jour les légumineuses dont la culture est bénéfique pour la qualité de nos sols, et promouvoir l'agriculture biologique.
- Filet de lieu MSC¹ vinaigrette olive et citron, pour cuisiner des espèces qui ne sont pas menacées pour contribuer à la préservation des ressources halieutiques et réduire la pression sur les espèces sauvages en voie de disparition
- Feuilleté au pesto de fanes de carottes, pour promouvoir les réflexes antigaspillage.

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 24 500 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif 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

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac – marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13

¹ Marine Stewardship Council