

 COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 2 octobre 2018

Stratégie RSE
Elior noue un partenariat avec Excellents Excédents
pour le don de repas non distribués

Elior France a noué un partenariat de long terme avec l'entreprise sociale et solidaire Excellents Excédents. Les repas non consommés issus de la cuisine centrale de Villeneuve-la-Garenne sont désormais redistribués à des associations caritatives. Il s'agit d'une première étape pour le marché santé d'Elior, dont l'objectif est d'étendre ce partenariat à d'autres établissements médico-sociaux ainsi qu'à d'autres cuisines. La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un des quatre leviers de la stratégie RSE d'Elior Group le Positive Foodprint Plan, et redistribuer des repas cuisinés et équilibrés y contribue.

L'entreprise d'économie sociale et solidaire Excellents Excédents prend en charge les excédents alimentaires et valorise les surplus de production en les redistribuant à des associations d'aide alimentaire. Les plats cuisinés mais non livrés par Elior sont donnés à Excellents Excédents, qui les récupère chaque vendredi dans le strict respect des règles sanitaires de la chaîne du froid et de la traçabilité des produits jusqu'au receveur.

Ce partenariat concerne aujourd'hui les repas de la cuisine centrale de Villeneuve-la-Garenne. Située dans l'Esat Evelynne Conte, cette cuisine élabore 1 000 repas par jour pour l'Entraide Universitaire, association dont les établissements prennent en charge les personnes en situation de handicap.

« Grâce à ces dons, que nous mutualisons avec ceux d'autres donateurs, nous distribuons plus d'une centaine de repas chaque jour. Cette redistribution nous permet d'éviter plus d'une tonne de gaspillage par mois tout en proposant des repas équilibrés et savoureux aux convives de nos receveurs », précise Anne Tison, responsable des partenariats donateurs d'Excellents Excédents.

Pour Elior, ce partenariat répond à plusieurs objectifs :

- Réduire le gaspillage par le don des repas non distribués et limiter la quantité de biodéchets,
- transmettre un message positif aux équipes en valorisant leur travail
- contribuer à un projet d'économie sociale, solidaire et circulaire.

« Nos équipes sont fières de contribuer à un projet solidaire et à la réduction du gaspillage alimentaire. Le don alimentaire dans l'univers médico-social étant encore rare, ce partenariat avec Excellents Excédents nous permet de montrer qu'il est possible en restauration collective de redistribuer ses invendus dans le respect des règles d'hygiène », souligne Pierre Knoché, directeur général des marchés enseignement et santé d'Elior France.

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