

Chelles, le 29 mars 2019

Restauration scolaire

## Vivre la cantine autrement avec la Récré des Papilles, le nouveau concept de restauration scolaire d'Elior

Véritable reflet de la société, la cantine évolue avec elle et s'adapte aux envies et attentes des enfants et de leurs parents. Il y a 20 ans, Elior bousculait les codes de la restauration scolaire en inventant "Le Self qui fait grandir", un restaurant conçu pour responsabiliser et favoriser l'autonomie des enfants. Fort de son succès, Elior innove avec la Récré des Papilles, un restaurant pensé pour les enfants. Dans un cadre convivial et éducatif, les enfants des écoles élémentaires déjeunent à leur rythme, se servent en toute autonomie, vont à la découverte des aliments tout en étant sensibilisés à la réduction du gaspillage alimentaire.

**Un restaurant scolaire pensé pour les enfants :** avec la Récré des Papilles, l'enfant est responsabilisé et autonome. À son arrivée dans le self, il prend son plateau et se sert lui-même son entrée, son laitage, son dessert et son pain. Il choisit sa place avec ses camarades. À son rythme et quand il le souhaite, il va ensuite chercher son plat principal, dans la quantité adaptée à sa faim, qu'il pourra savourer à bonne température. Le mobilier au design contemporain à la fois pratique et confortable a été repensé spécialement pour lui. Les chaises sont plus légères et peu bruyantes, le mobilier est adapté à sa taille.

**Une cantine en phase avec son époque :** les équipes d'Elior veillent à présenter les plats de façon appétissante et apporte une attention toute particulière au dressage soigné et au service individualisé. L'enfant a le choix en fonction de ses goûts et de son appétit. Il est sensibilisé au gaspillage alimentaire en s'habituant à prendre la portion qu'il consommera effectivement :

- Pour les entrées froides, l'enfant se sert lui-même la quantité souhaitée dans des saladiers. Lorsqu'il s'agit de crudités, il a le choix de les prendre avec ou sans assaisonnement.
- Pour le plat chaud, l'enfant décide de la quantité qui va lui être servie en choisissant entre deux formats d'assiette : « petite faim » ou « grande faim ». Ce choix correspond à son appétit et il mange ainsi à sa faim sans gaspiller. Il peut également demander son plat sans sauce selon ses goûts.
- Pour les fruits, ils sont proposés déjà découpés pour être plus facilement consommés.
- Enfin le pain est disposé en fin de ligne ; cela incite les enfants à se servir la juste quantité.

**Un environnement pédagogique, apaisant et convivial :** les enfants apprécient davantage les aliments qu'ils connaissent. Un environnement adapté fait le lien entre alimentation et nature et enrichit leur répertoire alimentaire.

Ils déjeunent dans un lieu de vie convivial et choisissent leur espace de repas parmi quatre ambiances : la ferme, le potager, la mer et la forêt. Chaque univers possède sa mascotte et sa couleur. Grâce à des messages présentés régulièrement par les animateurs, les enfants apprennent à connaître et reconnaître les aliments dans leurs différentes formes et présentations, reçoivent des conseils en lien avec l'alimentation, sont sensibilisés à la pratique du sport ou encore aux bons comportements pour le respect de l'environnement. Ils apprennent en s'amusant.

**Des repas équilibrés et des recettes au goût des enfants :** conçus par les diététiciennes et les diététiciens d'Elior, les menus répondent au principe du « choix piloté » : un double choix est proposé quotidiennement à l'enfant avec des entrées, des laitages et des desserts ayant un intérêt nutritionnel équivalent.

Avant d'intégrer les menus, chaque nouvelle recette est testée par les enfants qui donnent leur avis. Ainsi, 200 recettes sont testées chaque auprès de 1 500 enfants et adolescents dans toute la France.

Elior travaille également à l'élaboration de nouvelles recettes gourmandes et qui donnent envie :

- des entrées chaudes à base de légumes comme les tartes, pizzas, muffins ou les soupes. Grâce à une extension du buffet et à sa soupière, celles-ci sont maintenues bien au chaud,
- des entrées froides plus ludiques (paniers de légumes crus, soupes, pains, tapas, tartelettes, purées...)
- et des nouveaux desserts à base de fruits comme des crumbles, soupes de fruits, mousses...

La Récré des Papilles, c'est faire de la cantine et du repas un moment de plaisir, de détente et d'éducation.

---

#### **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](http://www.elior.fr) / Elior sur Twitter : [http://twitter.com/Elior\\_France](http://twitter.com/Elior_France)

---

#### **Contacts presse**

Laura Gallimidi – [lgallimidi@supr-agency.com](mailto:lgallimidi@supr-agency.com) / 06 72 36 64 02

---