



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 10 septembre 2019

# Stratégie RSE Elior s'associe à Too Good To Go dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Elior s'engage aux côtés de Too Good To Go, l'application n° 1 de lutte contre le gaspillage alimentaire, pour permettre à ses convives en entreprise de récupérer sous forme de panier surprise les surplus alimentaires du déjeuner. En proposant ce nouveau service, Elior encourage un mode de consommation plus responsable et contribue à diminuer le gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprise.

« En restauration collective, ce sont près de 10 % des repas qui terminent chaque jour à la poubelle. Chez Elior, nous nous engageons auprès de nos clients à lutter contre le gaspillage alimentaire en proposant des repas variés, savoureux, faits maison avec des produits bruts et de saison. Avec notre partenaire Too Good To Go, nous allons plus loin en offrant à nos convives la possibilité de ramener chez eux les plats du déjeuner à des conditions avantageuses et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire », explique Frédéric Galliath, directeur général du marché entreprises d'Elior France.

Après le déjeuner, les convives commandent leur panier repas à prix réduit sur l'application gratuite Too Good To Go, avant de le récupérer en fin de journée. Le service a été testé sur un site pilote d'Elior, sauvant 600 repas de la poubelle sur une période de trois mois, tout en valorisant le travail des équipes et sensibilisant les convives à un mode de consommation plus responsable. Le succès de ce test a convaincu Elior de déployer ce partenariat sur l'ensemble des sites volontaires.

Ce partenariat avec Too Good To Go s'inscrit dans la stratégie RSE d'Elior, le Positive Foodprint Plan. Avec 1,4 million de repas servis par jour en France, Elior fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un des piliers de cette stratégie. Cette démarche contribue à établir des modes de consommation et de production durables, en particulier sur le plan du gaspillage alimentaire.

### À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services. En s'appuyant sur des positions solides dans six pays, le Groupe a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 4 886 millions d'euros.

Ses 109 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour plus de 5 millions de personnes dans 23 500 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 300 sites en France.

Référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé et des loisirs, le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale.

Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior\\_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

### Contact presse

Inès Perrier – [ines.perrier@eliorgroup.com](mailto:ines.perrier@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 71 06 70 60

### Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- [marie.desorbiac@eliorgroup.com](mailto:marie.desorbiac@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 71 06 70 13

---

### **À propos de Too Good To Go France**

L'application Too Good To Go est leader dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Téléchargée par plus de 5 millions de Français, Too Good To Go a sauvé 8 millions de repas depuis son lancement, grâce à son réseau de 10 000 commerçants partenaires aux profils variés : commerces de proximité, restaurants, chaînes (Thierry Marx, Exki) ou encore supermarchés (Carrefour, Biocoop). Basée à Paris, Too Good To Go emploie aujourd'hui 60 "waste warriors" passionnés, s'engage sur tous les fronts contre le gaspillage alimentaire. Elle a notamment publié en février 2019 le premier livre blanc sur les dates de péremption pour inciter pouvoirs publics et industriels à repenser ces mentions responsables de 20% du gaspillage alimentaire.

Too Good To Go France a été fondée en juin 2016 par Lucie Basch. Ingénieure centralienne et sensible au gaspillage alimentaire depuis toujours, son passage dans l'industrie agro-alimentaire finit de la convaincre que sa place est ailleurs : auprès de ceux qui innovent pour résoudre nos grands défis contemporains.

Plus d'informations sur [www.toogoodtogo.fr](http://www.toogoodtogo.fr) - Kit presse disponible ici (visuels et anciens communiqués).

#### **Contact presse**

Stéphanie Moy +33 6 32 55 85 48 [smoy@toogoodtogo.fr](mailto:smoy@toogoodtogo.fr)