



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Moulines, le 17 octobre 2019

La ville de Moulines, la Fédération Française des Banques Alimentaires et Elixir s'associent pour lutter contre le gaspillage alimentaire

La cuisine centrale d'Elixir à Moulines s'est engagée depuis juin 2019 à redistribuer ses excédents alimentaires aux Banques Alimentaires de la région. Avec 2 700 repas cuisinés chaque jour dans cette cuisine, Elixir, en association avec la ville de Moulines, poursuit son engagement concret dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

« Grâce à cette convention, les Banques Alimentaires viennent chaque jour récupérer nos surplus alimentaires en période scolaire. Nous sommes fiers de contribuer à un projet solidaire qui permet de réduire le gaspillage alimentaire tout en proposant des repas équilibrés dans le respect des règles d'hygiène », souligne Franck Reneaud, directeur de la cuisine centrale de Moulines.

« La ville de Moulines et Elixir montrent leur attachement à manger sainement tout en faisant preuve de bon sens avec le don des aliments non consommés dans les cantines. La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas un effort supplémentaire, c'est une évidence et une réalité à Moulines », précise Pierre-André Périssol, maire de Moulines.

Cette convention entre la cuisine centrale de Moulines et les Banques Alimentaires a vu le jour suite à la signature le 23 mai dernier, d'un partenariat national entre Elixir France et le réseau des Banques Alimentaires. Grâce à leur maillage territorial, les deux acteurs se sont engagés nationalement et localement, à redistribuer les excédents alimentaires d'Elixir à des associations.

La Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) coordonne au niveau national un réseau de 79 Banques Alimentaires qui collectent gratuitement chaque année 113 000 tonnes de denrées alimentaires, dont 73 000 tonnes sauvées du gaspillage. En s'associant avec la FFBA, Elixir pourra désormais redistribuer à des associations qui accompagnent des personnes en situation de précarité les denrées alimentaires de ses 9 700 restaurants et cuisines centrales en France.

Avec 1,4 million de repas servis par jour en France, Elixir a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un des piliers de sa stratégie RSE, baptisée Elixir Group Positive Foodprint Plan.

À propos d'Elixir France

Leader français de la restauration collective, Elixir 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'Elixir France accueillent et prennent soin de plus de 1,4 million de convives. Elixir 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 / Elixir sur Twitter : http://twitter.com/Elixir_France



Contacts presse

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

Damien Thieuleux, Directeur de cabinet Ville de Moulins – damien.thieuleux@ville-moulins.fr / 04 70 48 50 25
