

Paris La Défense, le 15 février 2021

RSE

Elior reconduit son partenariat avec la Scaap Kiwifruits de France pour proposer des Kiwis de l'Adour certifiés IGP dans ses restaurants en février

Initié en 2016, le partenariat avec la Scaap Kiwifruits de France installée à Labatut dans les Landes, illustre l'engagement d'Elior à soutenir les filières françaises et à intégrer davantage de produits de saison dans l'offre proposée aux convives.

Cette année, l'opération sur le Kiwi de l'Adour se déroule du 1er au 19 février 2021 dans les restaurants Elior en France. Elior a choisi de s'associer à la Scaap Kiwifruits de France pour la qualité de ses kiwis et son expertise pointue sur ce fruit. En effet, ses propriétés nutritionnelles, ses qualités gustatives et les méthodes de culture répondent à un cahier des charges strict et contrôlé.

« Depuis 2016, ce sont plus de 1 100 000 pièces proposées dans nos restaurants en France. Ce partenariat repose sur un équilibre gagnant-gagnant répondant aux attentes de nos clients et permettant de transmettre aux convives les informations qualitatives concernant le produit, reconnaissance d'un travail rigoureux par les producteurs », précise **Alix DETILLEUX, Directrice Achats Alimentaires Elior France.**

Cultivé au pied des Pyrénées dans la vallée de l'Adour depuis 40 ans, le kiwi de l'Adour est le seul kiwi à bénéficier de la certification officielle IGP (certification obtenue en 2012). Il tient sa qualité exceptionnelle du terroir landais : un sol naturellement riche et un climat océanique doux. Les vergers bénéficient d'alluvions pyrénéennes et d'un microclimat propice et protecteur. Autant d'atouts, d'oligo-éléments et de minéraux, qui aident les arbres à produire des fruits d'exception.

Cueilli à un taux de sucre supérieur au kiwi standard, le kiwi IGP de l'Adour est affiné pendant 4 semaines minimum afin de garantir un kiwi mûr à point à l'arrivée sur les sites, gage d'un produit à la fois bon et sain et d'une dégustation optimale pour les convives. Respectueuses de l'environnement, les pratiques culturelles des producteurs de la région assurent la pérennité des vergers d'année en année. Les vergers sont conduits avec soin et rigueur, aucun traitement chimique n'est nécessaire pour faciliter la conservation des fruits.

« Nés sur le principe de la coopération, nous nous sommes construits sur la solidarité, l'écoute et la responsabilité. Ce principe de respect nous a guidés vers une production raisonnée, dans tous les vergers. Notre but : offrir le meilleur au consommateur. C'est dans cet amour du terroir que nous puisons notre inspiration, c'est du désir de préserver notre patrimoine naturel que nous tirons notre force. Nous avons d'abord été pionniers sur nos terres, nous sommes aujourd'hui un acteur majeur sur le marché du kiwi et nous avons une grande confiance en l'avenir », souligne **François Lafitte, Producteur et Président de la SCAAP Kiwifruits de France.**

Dans le cadre de sa politique d'achats responsables, Elior s'engage à identifier et promouvoir les produits des meilleurs terroirs sous la bannière des « produits Sélection » retenus pour les critères suivants : leur qualité gustative, leur origine et les bonnes pratiques des producteurs. Depuis 2013, 21 filières participent à ces

opérations et permettent de mettre en valeur 11 produits par an suivant des critères de sélections issues d'une réflexion collégiale reposant sur le savoir-faire de chaque partie prenante. Une démarche qui s'inscrit parfaitement dans les engagements de l'entreprise pour développer une alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement.

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 23 300 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1 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 : elior.fr / Elior sur Twitter : @Elior_France

Contacts presse

Thibault Joseph - thibault.joseph@eliorgroup.com / +33 (0)6 23 00 16 93
Amélie Zorga - amelie.zorga@eliorgroup.com / +33 (0)7 63 75 81 98

À propos de la Scaap Kiwifruits de France

Scaap Kiwifruits de France est une coopérative réunissant 200 producteurs implantés en France sur 600 hectares de vergers, dans les terroirs les plus favorables à la production du kiwi.
1^{er} producteur de kiwi français, la Scaap Kiwifruits de France développe, grâce à sa filiale PRIMLAND, une véritable chaîne de services articulée autour de 3 maillons principaux: les producteurs, la station de conditionnement et l'activité commerciale.

Pour plus de renseignements : <http://oscar.kiwi/fr/la-scaap/>
