

Semaine Européenne du Développement Durable : Le développement durable au cœur de la stratégie d'Elior pour une restauration collective respectueuse des humains et de la planète

Des actions concrètes pour réduire l'impact de notre activité sur l'environnement :

- 100% des sites pour lesquels Elior est en charge du contrat d'électricité sont entièrement approvisionnés en énergie renouvelable : 170 sites en France et 70 sites en Italie ;
- Diagnostics anti-gaspillage alimentaire réalisés sur 300 sites en France ;
- 55 tonnes de denrées alimentaires redistribuées, pour valoriser jusqu'au bout la valeur des aliments ;
- 50% des recettes françaises et espagnoles affichent un score bas carbone ;
- 90% des sites traitent leurs biodéchets .

Elior agit au quotidien sous le signe du développement durable dans les 21 000 restaurants et cantines qu'elle opère pour servir 3,9 millions de repas par jour. Le Groupe se positionne ainsi aux avant-postes d'une restauration collective respectueuse pour accompagner ses fournisseurs, clients, convives et collaborateurs vers une transition sociétale durable. La 22^{ème} édition de la Semaine Européenne du Développement Durable (SEDD) est l'occasion de revenir sur les actions mises en œuvre par Elior afin d'atteindre les objectifs RSE fixés à horizon 2025.

Des objectifs RSE à horizon 2025 pour limiter l'impact d'Elior sur le climat

Toutes les entités d'Elior sont engagées à atteindre les mêmes objectifs RSE visant à réduire notre empreinte carbone et préserver les ressources de la planète. Pour cela, le Groupe s'est fixé pour objectifs de réduire de 12% les émissions de gaz à effet de serre en 2025 par rapport à 2020 en : (1) utilisant 80% d'électricité renouvelable sur les sites que nous opérons et améliorer leur performance énergétique, (2) réduisant de 30% le gaspillage alimentaire et (3) réduisant l'impact carbone de notre offre alimentaire.

« Nous œuvrons dans un écosystème incroyablement riche qui nous inspire et nous oblige : 21 000 restaurants, près de 4 millions de convives, cinq pays principaux et des milliers de fournisseurs et partenaires. Assumant pleinement son devoir de rôle modèle mettant en œuvre des actions concrètes, Elior s'engage résolument pour réduire son empreinte environnementale. De même, nous nous impliquons auprès de toutes nos parties prenantes pour faire évoluer les comportements, en faisant œuvre de pédagogie et en embarquant nos parties prenantes sur la voie de cette transition sociétale durable. » indique Aurélie Stewart, Directrice RSE Groupe.

Ces trois axes prioritaires visent à transformer les modes de fonctionnement du Groupe vers plus de sobriété, tout en embarquant convives, clients et fournisseurs dans une démarche semblable. Elior est en effet convaincu que la transition sociétale est l'affaire de tous : nos progrès et succès ne peuvent qu'être collectifs. L'affichage de l'empreinte carbone de ses recettes par la filiale Ansamble en est un bon exemple. Les équipes de restauration fournissent une information transparente et lisible aux convives qui vont développer une

conscience de l'impact écologique de leurs consommations quotidiennes et donc faire évoluer leurs comportements alimentaires.

Le Saviez-vous ?

Suite à la loi sur l'économie circulaire qui prévoit d'expérimenter des affichages environnementaux, Elior a expérimenté un affichage de l'éco-score de ses plats dans sept restaurants d'entreprise pour évaluer l'impact de l'information environnementale sur les choix de consommation des convives.

Plus d'information sur [Food for Good](#).

Utiliser 80% d'électricité renouvelable en 2025 par rapport à 2020

- A date, 170 sites sont approvisionnés par des fournisseurs d'électricité renouvelable, éolien, hydroélectrique ou encore géothermique, en France ;
- L'ensemble des 70 sites pour lesquels Elior gère le fournisseur d'énergie en Italie sont approvisionnés en électricité renouvelable ;
- 90% des sites traitent leurs biodéchets.

Pour aller plus loin, le Groupe va lancer un outil d'audit permettant aux équipes opérationnelles d'évaluer leur efficacité énergétique, de mettre en place des plans d'actions spécifiques et d'en évaluer les bénéfices. Cet outil permettra aux équipes de se rendre compte du poids de leur consommation et d'objectiver leurs actions. En parallèle, le Groupe a mis en place des formations pour faire évoluer les comportements. Aujourd'hui, plus de 2 100 collaborateurs sur les 2 300 qui composent les équipes de restauration en enseignement ont suivi ces formations.

La gestion des biodéchets permet aux professionnels des filières de méthanisation de les valoriser. En France, les équipes du marché Education et Santé ont traité 800 tonnes de biodéchets pour en faire du Gaz Naturel Vert (GNV) alimentant les camions de livraison du Groupe ou encore du compost pour les agriculteurs avec qui Elior collabore.

Réduire le gaspillage alimentaire de 30% en 2025 par rapport à 2020

- A date, 300 sites ont réalisé un diagnostic pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Elior a redistribué 55 tonnes de denrées alimentaires sous forme de dons en France, réduisant d'autant le gaspillage alimentaire.

Elior agit sur plusieurs axes afin de réduire le gaspillage alimentaire : la formation, la mesure, l'amélioration des quantités produites, la création de recettes anti-gaspi, la sensibilisation des convives, le don alimentaire ou encore la mise en place de partenariats avec « Too good to go ». A titre d'exemple, les équipes d'Elior en Italie testent une solution d'intelligence artificielle, Winnow Vision, qui repère les déchets alimentaires pour aider les équipes de restauration évaluer les excédents produits et à adapter leur offre aux besoins réels des convives. « Les épiluchures de courgettes font partie des ingrédients d'une salade : c'est une façon de leur dire qu'eux aussi pourraient les recycler chez eux. Le feedback est à chaque fois incroyable. »

Jon Lilley, Chef innovation culinaire pour Elior UK participe au projet « Trashed » qui consiste à inventer des recettes saines et savoureuses zéro déchet, à partir d'aliments habituellement jetés.

Réduire l'impact carbone de notre offre alimentaire en proposant des plats végétariens

- A date, 50% des recettes françaises et espagnoles sont bas carbone, c'est-à-dire qu'elles émettent moins de 180g de CO2 pour 100g de repas.

Dans tous les pays où Elior opère, les chefs cuisiniers sont formés à la création de recettes végétariennes savoureuses, et de saison tout en garantissant l'équilibre nutritionnel des menus. La conception de recettes

et plats végétariens fait appel à des compétences spécifiques, notamment d'un point de vue nutritionnel. France Franco, cheffe cuisinière qui a dispensé une formation en cuisine végétariennes aux équipes Elior explique qu'« il est essentiel de montrer qu'il y a des façons saines de s'alimenter tout en se faisant plaisir. Pour Elior, j'ai développé 20 recettes faciles à exécuter, et faciles à être appréciées par des personnes non habituées à manger végétarien, surtout les enfants ».

Concrètement, l'offre culinaire a évolué sur tous les marchés du Groupe :

- En Espagne, avec AlimentadeConSentido, Elior propose tous les mois un menu durable / bas carbone ;
- Aux Etats-Unis, avec Vegebond, Elior propose aux étudiants une offre 100% végétarienne ou végétalienne sur les campus universitaires ;
- En France, avec son offre Re-Set, Elior propose un menu végétarien deux fois par semaine ;
- Au Royaume-Uni, avec Wildgreen, son offre de restauration rapide, Elior propose 50% de recettes végétariennes.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, et une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé, du social et des loisirs. En s'appuyant sur des positions solides dans 5 pays, le Groupe a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 3,69 milliards d'euros.

Ses 99 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,6 millions de personnes dans 22 700 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 400 sites en France.

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 : www.eliorgroup.com / Elior Group sur Twitter : @Elior_Group

Contacts presse

Antonia Krpina – antonia.krpina@eliorgroup.com / +33 (0)6 21 47 88 69

Jennyfer Dellupo – jennyfer.dellupo@eliorgroup.com / +33 (0)6 79 51 75 65