

Journée internationale contre le gaspillage alimentaire : Elior agit pour réduire de 30% les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025

Chaque jour, Elior produit environ 2 340 tonnes de nourriture pour nourrir 3,9 millions de convives à travers le monde. Engagé dans la préservation des ressources de la planète et la transition des comportements alimentaires, le Groupe s'est fixé pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 30% en 2025 par rapport à 2020. Tour d'horizon des actions mises en place dans l'ensemble des pays où le Groupe opère, à l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable.

L'intelligence artificielle au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Elior a développé un outil basé sur l'intelligence artificielle intégrant et croisant plusieurs données différentes telles que les habitudes de fréquentation du restaurant par jour, les événements extérieurs, les conditions météo afin de prédire de manière très fine le nombre de convives attendus chaque jour. Les chefs gérants peuvent grâce à cela connaître précisément le nombre de repas à préparer et éviter du gaspillage alimentaire en produisant au plus juste. Cet outil unique permet, en outre, d'améliorer la satisfaction des convives grâce à une prestation mieux adaptée à leurs attentes. Aujourd'hui déployé dans 350 restaurants d'entreprise en France, l'outil sera progressivement mis en place dans les établissements scolaires gérés par Elior tout au long de l'année à venir.

En Italie, les équipes Elior utilisent une solution d'intelligence artificielle, développée par Winnow Solutions, 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. **Depuis sa mise en place, le gaspillage a été réduit de 60%.**

Valoriser les surplus et éviter les déchets

Elior s'est engagé à valoriser au maximum les surplus pour éviter qu'ils ne deviennent des biodéchets. Pour cela, le Groupe a mis en place dès 2019 un **partenariat avec Too Good To Go**, l'application n° 1 de lutte contre le gaspillage alimentaire, afin de permettre à ses convives en entreprise de récupérer les surplus alimentaires du déjeuner. **Depuis le début du partenariat, ce sont 32 000 paniers sauvés en France (soit 80tCO2 économisés, sur 295 sites) et 3 800 paniers sauvés en Espagne (26 sites).**

Ce partenariat s'accompagne d'un programme de sensibilisation en milieu scolaire "Mon Ecole Anti-Gaspi" lancé en mai 2022 qui propose aux enseignants et professionnels de l'animation périscolaire un pack de ressources pédagogiques pour éduquer les enfants sur le gaspillage alimentaire. En Espagne, Serunion agit depuis 2016 auprès des étudiants et des élèves à travers un programme intitulé "La nourriture ne se jette pas" conçu par trois ONGs. **Depuis son lancement, le gaspillage est en baisse de 16,3%.**

Elior s'est aussi engagé à recycler les huiles alimentaires en énergie durable. Cela fait déjà plus de 20 ans que les huiles usagées des restaurants Elior sont récupérées par nos partenaires, dont ReFood, une entreprise de recyclage des biodéchets, pour être transformées en biocarburants.

Elior a également **redistribué 90 tonnes de denrées** à travers des dons alimentaires aux acteurs associatifs tels que les Banques Alimentaires, Excellents Excédents, Restos du cœur, etc.

Prévention du gaspillage et transformation des modes de production et de consommation

Depuis le mois de septembre 2021, Elior a mis en place un outil intégré aux interfaces de gestion quotidiens des sites afin de mesurer le gaspillage en production (quantités cuisinées trop importantes) et en service (quantités servies mais non consommées par les convives). Une formation dédiée aux équipes culinaires opérationnelles, mettant en regard le gaspillage alimentaire à chaque étape de la production et du service avec les enjeux liés à l'inflation sera diffusé à l'ensemble des collaborateurs à partir de mi-octobre (journée mondiale de l'alimentation).

Au-delà des cuisines, le Groupe mets en place des actions incitant ses convives-citoyens à penser leur consommation autrement telles que les astuces anti-gaspi élaborées par des chefs Elior, l'évolution des modes de distribution et de service adaptés (taille de portion adaptable, pain en bout de ligne ou à la demande...)

Les chefs cuisiniers inventent des recettes anti-gaspillage alimentaire dans tous les pays où le Groupe est implanté en respectant les cultures régionales. Aux Etats-Unis, le concours de recettes mensuel organisé dans le cadre du programme *Waste Nothing* met à l'honneur la créativité des chefs qui doivent obligatoirement utiliser des ingrédients récupérés.

Toutes ces actions visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, s'inscrit dans une stratégie du Groupe de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de protection de la planète.

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 58 66 77 26