

Paris, le 13 avril 2023

## Les *Plats Durables* by Elior : la nouvelle offre en restauration scolaire qui réduit l'impact carbone des plats en respectant les besoins nutritionnels de l'enfant

*Elior, leader de la restauration scolaire en France, introduit depuis quelques semaines dans les cantines des plats durables qui réduisent la valeur carbone du plat tout en répondant aux besoins nutritionnels des enfants. Ces plats ont obtenu la caution du Professeur Patrick TOUNIAN, chef du service de nutrition et gastro-entérologie pédiatrique à l'Hôpital Trousseau.*

### Qu'est-ce qu'un Plat Durable ?

Un Plat Durable est un plat carné comprenant l'ensemble des protéines et nutriments indispensables à la croissance de l'enfant et de l'adolescent tels que le fer et le DHA. La part de protéine animale est réduite et remplacée par une petite quantité d'aliments très riches en nutriments essentiels comme le foie de volaille ou la sardine.

Exemple : Parmi les Plats Durables proposés



- un *chili con carne* dont 50 % de la part de bœuf est remplacée par une petite quantité de foie de volaille pour rétablir l'apport en fer bien assimilé. Les haricots rouges contenus dans la sauce sont associés aux riz pour obtenir des protéines végétales de bonne qualité. L'empreinte carbone du plat est alors réduite de 52 % (chili traditionnel : 1300 CO<sub>2</sub>/100 g ; chili Plat Durable : 626 CO<sub>2</sub>/100 g<sup>1</sup>).

- une brandade de poisson dont 50% de la part de poisson est remplacée par une petite quantité de sardine. Dans cette recette, la sardine rétablit l'apport en DHA : une matière grasse essentielle au développement de l'enfant. Elle est mélangée en faible quantité au colin. La purée de pomme de terre est mélangée avec de la polenta pour obtenir des protéines végétales de **bonne qualité**. L'empreinte carbone du plat est alors réduite de 35 % (Brandade traditionnelle : 451 CO<sub>2</sub>/100 g ; Brandade Plat Durable : 295 CO<sub>2</sub>/100 g).



<sup>1</sup> Calculé à partir d'Agribalyse (Ademe)

Ces plats répondent aux trois piliers du développement durable :

- **Ecologique** : avec les Plats Durables, l'impact carbone des repas est sensiblement réduit. Les plats contenant de la viande ou du poisson ont un impact carbone moyen de 1251 eqCO<sub>2</sub> pour 100g. Les *Plats Durables by Elior* ont un impact inférieur de 45 % en moyenne par rapport à une recette traditionnelle comparable.
- **Social** : le rôle premier de la restauration collective est de permettre à chacun l'accès à une alimentation de qualité adaptée à ses besoins. Les Plats Durables portent une attention particulière à la couverture des besoins en fer et en DHA, deux nutriments essentiels pour la croissance des enfants et des adolescents.
- **Economique** : cette nouvelle offre est adaptée au contexte inflationniste actuel. Réduire la part carnée du plat est une solution supplémentaire pour limiter l'impact de l'inflation.

**Damien Pénin, Directeur général adjoint d'Elior France** explique : « *Avec les Plats Durables by Elior, nous proposons une équation où tout le monde est gagnant que ce soit la santé de nos convives, la planète et le budget de nos clients et des familles. Nous avons un rôle à jouer en tant que restaurateur afin de proposer des alternatives qui répondent aux enjeux environnementaux et économiques actuels sans, pour autant, réduire la qualité nutritionnelle et gustative des plats que nous proposons.* »

**Professeur Patrick Tounian, chef du service de nutrition et gastro-entérologie pédiatrique à l'Hôpital Trousseau** confirme : « *Ces Plats Durables sont des recettes innovantes et bien pensées. Malgré la réduction des produits carnés, ils garantissent apports nutritionnels, satiété et plaisir. Les trois ingrédients indispensables d'un bon repas à la cantine !* »

### Satisfaire le goût des enfants

Si le foie de volaille et la sardine ne semblent pas être naturellement plébiscités par les enfants, tous les Plats Durables sont des adaptations de plats qu'ils connaissent et apprécient (*chili con carne*, lasagnes, pâtes bolognaise, etc.) Ils ont également tous été goûtés et validés par les élèves lors de tests convives. Ce travail en amont de nos plats permet d'assurer l'adhésion des enfants à cette nouvelle offre et de limiter le gaspillage alimentaire.

#### 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 42 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,2 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](http://elior.fr) / Elior sur Twitter : [@Elior\\_France](https://twitter.com/Elior_France)

#### Contacts presse

Jennyfer Dellupo – [jennyfer.dellupo@eliorgroup.com](mailto:jennyfer.dellupo@eliorgroup.com) / +33 (0)6 58 66 77 26