

Créteil, le 2 mars 2026

## **Elior structure ses filières françaises : 4 millions de litres de lait équitable et des partenariats agricoles formalisés pour renforcer la souveraineté alimentaire**

À l'issue du Salon International de l'Agriculture 2026, Elior franchit une nouvelle étape dans sa stratégie d'achats responsables en signant plusieurs chartes et protocoles de partenariat avec des acteurs clés des filières françaises : Les Maîtres Laitiers du Cotentin, Atelier V, Bleu-Blanc-Cœur et Kultive (via Coerys).

Ces accords structurent des engagements pluriannuels et contribuent à sécuriser des débouchés agricoles dans un contexte de tension sur les filières et d'enjeu stratégique de souveraineté alimentaire.

*« Servir 1,1 million de repas chaque jour nous place au cœur de l'équilibre des filières. En formalisant des partenariats pluriannuels avec des coopératives, des producteurs et des acteurs de la transition alimentaire, nous contribuons à sécuriser des débouchés agricoles et à renforcer concrètement la souveraineté alimentaire française. » — Mickaël Girard, Directeur Général d'Elior France*

### **Une filière laitière équitable de 4 millions de litres de lait**

Avec Les Maîtres Laitiers du Cotentin, Elior signe un protocole d'intention stratégique pour le développement d'une filière laitière équitable et souveraine.

En structurant sa demande dans la durée, Elior crée un levier économique significatif pour la filière laitière française. L'objectif partagé est d'atteindre une contribution cumulée pouvant représenter jusqu'à 10 millions de litres de lait et de produits laitiers, en cohérence avec les engagements déjà déployés auprès des plateformes de distribution.

### **Structurer l'offre végétale française**

Avec Atelier V, Elior formalise une charte d'engagement en faveur d'une alimentation davantage végétale fondée sur des légumineuses biologiques et françaises, s'inscrivant dans une logique de diversification agricole stratégique pour la France. Au-delà de l'innovation culinaire, ce partenariat permet le renforcement des filières françaises de protéines végétales, la préservation de la biodiversité des sols et la montée en gamme nutritionnelle de l'offre en restauration collective. En 2025, ce sont ainsi 40 tonnes de produits Atelier V qui ont été servis à nos convives partout en France.

### **Territorialisation des approvisionnements : engagement tripartite local**

Elior consolide également un partenariat tripartite avec Kultive (producteur) et Coerys (distributeur) pour l'approvisionnement en produits locaux dont notamment 12 tonnes de concombres ou encore 20 tonnes de betteraves cuites. Ce modèle tripartite sécurise les volumes pour le producteur, organise la distribution et garantit un débouché structuré en restauration collective.

### **Une stratégie cohérente à grande échelle**

En structurant ses achats par des chartes pluriannuelles et des dispositifs de pilotage commun, Elior se positionne comme acteur aval structurant des filières agricoles françaises. Ces nouvelles formalisations viennent renforcer des engagements déjà déployés :

- 100 % du lait utilisé est d'origine France et 100 % du lait demi-écrémé est équitable (label Max Havelaar) et d'origine France : 3 400 kilolitres par an dont 370 tonnes de laitages labellisés Bleu-Blanc-Cœur,
- 100 % de la viande fraîche (bœuf, porc, volaille) est française : 5 500 tonnes par an dont 1 000 tonnes labellisés Bleu-Blanc-Cœur,
- 100 % des œufs coquille sont issus d'élevages plein air : 600 tonnes par an,
- Fruits et légumes exclusivement de saison, avec priorisation locale sur plusieurs références stratégiques.

Parmi nos autres engagements en faveur d'une alimentation de qualité, on trouve par ailleurs un refus d'achat de produits étiquetés OGM ou contenant un ingrédient étiqueté OGM, favorisant par état de fait nos filières françaises.

---

**À propos d'Elior**

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 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 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.

**Plus d'information :** [www.elior.fr](http://www.elior.fr)

**Contact presse :** Antonia Krpina, agence Troisième acte - [press@eliorgroup.com](mailto:press@eliorgroup.com) / 06 21 47 88 69