



Créteil, le 18 juin 2026

Elior dessine les contours d'une restauration collective vertueuse avec la mise en place d'une politique d'achats des produits de la mer ambitieuse

Elior s'engage aujourd'hui en faveur de l'Océan, de la biodiversité marine et du respect du Vivant en structurant sa politique d'achats des produits de la mer la plus ambitieuse du secteur. L'objectif de la démarche initiée il y a un an est de concilier l'activité de restaurateur de l'entreprise et la préservation des ressources halieutiques, la biodiversité marine et le renforcement de pratiques éthiques avec les professionnels du secteur en vue de garantir un approvisionnement responsable, durable et traçable. Elior prouve aujourd'hui qu'il est possible de proposer du poisson tout en agissant pour un approvisionnement responsable, durable et tracé.

Une politique d'achats des produits de la mer intégrée à la stratégie RSE du Groupe

La politique d'achats des produits de la mer est l'une des traductions concrètes du statut d'entreprise à mission d'Elior ainsi que du développement de la stratégie RSE Groupe dont l'un des piliers est le soutien à une économie responsable. *« Il n'y a pas de croissance possible si elle n'est pas durable. Cette conviction est au cœur de notre stratégie : notre activité doit garantir la préservation des ressources de la planète aujourd'hui, demain et après-demain. La démarche d'achats des produits de la mer ambitieuse que nous présentons aujourd'hui nous permet de poser les fondations d'une collaboration éthique avec nos partenaires et de faire notre métier comme nous souhaitons le faire : proposer des plats équilibrés, variés, bons gustativement et pour la santé tout en prenant notre part dans la protection de nos écosystèmes. Nous le devons à nos convives et aux générations futures. Je tiens à remercier nos équipes de la direction achats pour leur engagement sans faille pour définir cette politique en plaçant à chaque fois le curseur sur les leviers efficaces pour véritablement faire la différence. »* déclare Mickaël Girard, directeur général d'Elior France.

Un diagnostic des achats existants a été réalisé, préalable à la définition de critères scientifiquement valides de référencement des produits de la mer.

Les quatre fondamentaux de l'approvisionnement responsable

La politique d'achats responsable des produits de la mer initiée aujourd'hui au sein d'Elior repose sur plusieurs convictions qui guideront le travail des acheteurs sur tout le territoire et feront évoluer nos fournisseurs en les accompagnant dans la mise en œuvre de pratiques vertueuses. Notre ambition repose sur les fondamentaux suivants :

- **Préservation des ressources sauvages** : la politique d'approvisionnements tient compte de l'état des populations et des avis scientifiques.
 - o Interdire ou encadrer strictement les espèces présentant des risques pour la biodiversité ou la santé des consommateurs.
 - o Sélectionner uniquement des espèces dont les stocks ne sont ni surexploités ni effondrés selon les évaluations scientifiques.



- **Respect du vivant sous toutes ses formes** : mise en place de filières d’approvisionnement et de partenariats avec des fournisseurs engagés en faveur de pratiques vertueuses en matière d’impact sur les fonds marins, de bien-être des animaux ou encore de conditions sociales de travail.
 - o Accompagnement des fournisseurs d’aquaculture vers des méthodes d’abattage limitées en stress dès 2027.
 - o 100 % de produits d’aquaculture sous labels reconnus ou engagés dans une démarche responsable à l’horizon 2030.
 - o Exclure les pratiques de pêche portant atteinte au bien-être animal, notamment le finning et le démembrement d’animaux vivants.

- **Ancrage territorial** : soutien de la pêche et de l’aquaculture françaises et européennes en développant des partenariats de long terme avec les acteurs de la filière.
 - o Augmenter chaque année les volumes de truite française responsable en substitution du saumon d’élevage (+10 % par an).
 - o Relocaliser progressivement les approvisionnements en substituant chaque année 10 % des volumes « grand import » par des origines françaises ou européennes.
 - o Soutenir la pêche française par des partenariats offrant des débouchés aux pêcheurs hors saison commerciale.

- **Suivi et évaluation de la démarche** : création d’un système d’évaluation et de suivi de l’ensemble des approvisionnements et des fournisseurs.
 - o Évaluer chaque année 100 % des fournisseurs via un questionnaire de durabilité afin de limiter les pratiques de pêche destructrices.

Un déploiement progressif et structuré

Afin d’accompagner le déploiement de cette politique ambitieuse et responsable sur l’ensemble de nos lignes de produits, un comité de pilotage dédié sera chargé de produire un rapport annuel intégré au reporting extra-financier CSRD du Groupe, garant de la transparence et de la mesure des progrès accomplis.

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

Contact presse : Antonia Krpina, Agence Troisième acte - press@eliorgroup.com / 06 21 47 88 69