



Créteil, le 9 juin 2026

Avec la SEMOP C'Midy, Elior s'affirme comme moteur du dynamisme économique des Yvelines

Dans le cadre de la SEMOP C'Midy, Elior, assurera la restauration collective et le nettoyage des 113 collèges du département des Yvelines de 2026 à 2033. Avec plus de 1 200 collaborateurs et collaboratrices mobilisés et plus de 5,5 millions de repas servis chaque année (40 000 repas chaque jour), ce partenariat s'appuie sur une ambition forte, portée de longue date par le Département et déjà engagée par C'Midy : faire de la restauration scolaire un moteur de développement économique, agricole et social au bénéfice du territoire yvelinois.

Valoriser les producteurs et filières yvelinois dans les assiettes

Dans la continuité de la politique d'approvisionnement local engagée par le Département, Elior s'engage concrètement avec les agriculteurs et producteurs du département, en s'engageant à intégrer dès le démarrage du contrat 30 % de produits issus des Yvelines, avec un objectif porté à 35 % à terme. Un minimum de 20 % de produits biologiques sera garanti, les fruits et légumes servis aux collégiens seront 100 % de saison. Pour structurer durablement les filières locales, Elior organisera deux rencontres annuelles réunissant producteurs et acteurs du territoire : ces rendez-vous réguliers ont vocation à structurer durablement les filières, à anticiper les besoins et à co-construire une offre alimentaire enracinée dans le territoire. L'entreprise s'appuiera également sur un partenariat avec un acteur du territoire afin d'accompagner les agriculteurs dans les évolutions de leurs pratiques et de favoriser le développement d'une agriculture locale pérenne. Cette démarche s'inscrit dans la stratégie RSE « Aimer sa Terre » d'Elior, qui vise à développer les circuits courts, soutenir les filières responsables et réduire l'empreinte environnementale de la restauration collective.

Un projet à fort impact social pour les habitants des Yvelines

Le projet SEMOP C'Midy mobilise plus de 960 collaborateurs et collaboratrices de droit privé et du Département : agents de restauration, cuisiniers, encadrants, garantissant la continuité du service dans les collèges et la transmission des savoir-faire. Au-delà du maintien de l'emploi existant, ce contrat constitue un puissant levier d'insertion professionnelle : 240 parcours d'insertion seront déployés chaque année sur la durée du contrat pour favoriser le retour à l'emploi des habitants les plus éloignés du marché du travail. Chaque poste créé, chaque formation dispensée contribue directement au dynamisme social et économique des Yvelines.

Une restauration transparente et participative

Afin d'améliorer l'expérience des collégiens et de leurs familles, et de poursuivre les efforts déjà engagés en ce sens, Elior déploiera plusieurs outils de suivi et d'information. Les menus afficheront notamment le Nutri-Score et le Green Score, permettant aux élèves de mieux comprendre les qualités nutritionnelles et environnementales des repas proposés. Les familles disposeront de l'application App'Table pour accéder aux informations relatives à la restauration scolaire. Les collégiens seront également associés à l'amélioration continue du service grâce à un observatoire du goût et à des temps réguliers d'échange autour des repas. Enfin, des outils dédiés à la mesure du gaspillage alimentaire permettront d'ajuster les productions et de réduire l'impact environnemental des restaurants scolaires.

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