



Avec cette stratégie RSE, baptisée Elior Group Positive Foodprint Plan™, nous voulons laisser une empreinte positive du champ à la fourchette, en lien avec nos fournisseurs, clients, convives et collaborateurs. Ce plan repose sur quatre engagements qui couvrent l'ensemble de notre chaîne de valeur, des approvisionnements durables de nos ingrédients aux choix sains et innovants que nous proposons à nos convives, de notre manière de réduire le gaspillage alimentaire à notre façon d'aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.

PROPOSER DES CHOIX BONS POUR LA SANTE



Parce que nous souhaitons contribuer à relever les enjeux de santé publique liés à une mauvaise alimentation, nous nous engageons à proposer des choix sains et à sensibiliser nos convives.

Capitiaux dans notre métier, l'hygiène et la sécurité des aliments sont assurées au quotidien par nos équipes en restaurant et contrôlées par nos experts. Nous aidons également nos convives à acquérir les clés d'une bonne hygiène de vie, en leur proposant des choix sains et équilibrés avec pédagogie.

Sensibiliser les convives à l'importance de manger sainement

Nos convives sont de plus en plus sensibles et habitués à des options plus saines, et nous avons un rôle clé à jouer en les aidant à en comprendre tous les bénéfices. Nous souhaitons que nos convives fassent les bons choix quand ils mangent chez nous, mais également le reste du temps. Nous leur donnons donc des conseils et suggestions nutritionnelles de façon simple et accessible.

Innover et proposer des choix sains et équilibrés

Nous voulons que nos convives apprécient les choix sains que nous leur offrons. Pour cela nous innovons en permanence pour continuer à les surprendre et à leur faire plaisir avec nos menus contribuant à leur hygiène de vie. Cela passe notamment par une proportion accrue du nombre de menus incluant des options végétariennes ou végétaliennes, ou encore des protéines végétales. Parce que c'est aussi bon pour nos convives que pour l'environnement.

UTILISER DES INGREDIENTS DURABLES



Parce que nous souhaitons contribuer à relever les défis environnementaux liés à l'agriculture, nous nous engageons à rendre nos approvisionnements plus responsables et diffuser les bonnes pratiques avec nos fournisseurs.

La façon dont sont cultivés et produits nos ingrédients impacte notre empreinte environnementale et sociétale. C'est pourquoi nous choisissons de promouvoir l'agriculture durable, d'engager l'ensemble de notre écosystème dans cette voie et de nous

équiper d'un outil d'évaluation des produits innovant pour apporter constamment les preuves de notre engagement.



La fin des œufs de poules élevées en cage

Nous nous engageons à supprimer d'ici 2025 les œufs de poules élevées en cage et à promouvoir le bien-être animal. Certaines conditions d'élevage intensives ont provoqué une prise de conscience globale sur le traitement des animaux d'élevage. Nous nous engageons à abandonner partout où il est présent l'usage des œufs de poules élevées en cage (y compris les ovoproduits) d'ici 2025, le temps de la nécessaire transition des professionnels de la filière. Plus globalement, nous nous engageons à promouvoir de meilleures conditions de vie et d'abattage des animaux d'élevage.



La suppression de l'huile de palme pour lutter contre la déforestation

L'impact principal de l'exploitation de l'huile de palme est la destruction des écosystèmes par la déforestation massive. Depuis 2004, nous n'utilisons plus d'huile de palme dans nos restaurants. Cet engagement s'est poursuivi dès 2011 par l'exclusion de toutes les huiles de cuisson pouvant en contenir. Petit à petit, nous sélectionnons des produits élaborés intégrant uniquement de l'huile de palme durable.

Cette stratégie est effective sur les produits à base de pomme de terre et s'étend progressivement aux autres catégories de produits pouvant en contenir.

Préserver les ressources halieutiques et les écosystèmes marins

La pression sur les ressources marines dans le monde est reconnue comme excessive : 90 % des espèces de poissons sont exploitées au maximum ou surexploitées. Nous nous engageons à préserver la biodiversité en adaptant nos approvisionnements à l'évolution des écosystèmes marins et aux recommandations des parties prenantes.

Valoriser les terroirs de France

Parce que nos terroirs agricoles sont variés, riches et typiques, ils apportent du plaisir dans nos assiettes. Les produits sélectionnés sont révélateurs de goût, de terroir et de bonnes pratiques agricoles que nous avons à cœur de sublimer par nos recettes en restaurant.



Proposer du bio et du local

Notre responsabilité est également illustrée dans notre capacité à :

- Proposer des produits issus de l'agriculture biologique, bons pour la santé de nos convives et bons pour l'environnement,
- Nous approvisionner en produits issus du tissu local.

Progresser avec nos partenaires

Nous voulons agir collectivement pour multiplier les effets de notre action. Nos partenaires, fournisseurs et autres parties prenantes nous aident et nous accompagnent dans cette ambition forte.

Soutenir des équipes et des communautés dynamiques

Parce que nous souhaitons contribuer à promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, nous nous engageons à créer et promouvoir des emplois de proximité ouverts à tous et aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.

DES EQUIPES ET DES COMMUNAUTES DYNAMIQUES



Parce que nous souhaitons contribuer à promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, nous nous engageons à créer et promouvoir des emplois de proximité ouverts à tous, et à aider nos collaborateurs à réaliser leur potentiel.

Garantir la santé et la sécurité de nos collaborateurs

Sur le lieu de travail, la sécurité est une priorité incontournable. Nous assurons les formations idoines et le partage de bonnes pratiques afin de garantir la sécurité des collaborateurs, dans le respect des processus existants.

Ainsi, nos responsables d'unité réunissent mensuellement leur équipe pour le quart d'heure sécurité qui permet à tous d'améliorer la sécurité au travail. Cette démarche est soutenue par des affiches ainsi qu'un passeport sécurité.



Développer les compétences de nos collaborateurs pour encourager la promotion interne

Nous proposons des formations et des chemins de carrière pour aider nos équipes à réaliser leur potentiel. En 2017, 5 712 collaborateurs seront formés et plus de 66 000 heures de formation seront dispensées sur nos marchés de la santé et de l'enseignement.

Certaines de nos formations s'adressent aux collaborateurs qui ont des difficultés à lire, écrire ou compter, pour leur permettre d'accéder ensuite aux programmes de formation interne. C'est le cas des stages d'alphabétisation qui proposent un parcours de formation diplômante de 84 heures, soit 12 jours.

S'élever contre la discrimination et contribuer au développement des communautés locales

Nous ne tolérons aucune sorte de discrimination. Nos équipes doivent être le reflet de la population de notre pays. Nous veillons à augmenter le nombre de femmes dans les postes managériaux, ainsi que le nombre de personnes en situation de handicap que nous employons. Une websérie BD et un serious game (formation à l'aide d'un jeu dit « sérieux ») ont été conçus pour soutenir notre politique de maintien en emploi.

Notre première contribution aux communautés est la création d'emplois de proximité décents. Nous travaillerons avec des partenaires pour faire en sorte que chacun puisse bénéficier de ces opportunités.

CONTRIBUER A UNE ECONOMIE CIRCULAIRE



Parce que nous souhaitons contribuer à établir des modes de consommation et de production durables, nous nous engageons à lutter contre le gaspillage (alimentaire ou autre) grâce à l'innovation et aux partenariats, afin de contribuer à une économie circulaire.

Réduire notre empreinte environnementale

Le gaspillage alimentaire ne se limite pas à la dilapidation de précieuses ressources naturelles ; il contribue également au réchauffement climatique si les déchets arrivent jusqu'à la décharge. Nous trouverons des moyens innovants pour réduire le gaspillage alimentaire et détourner les éventuels déchets restants de la décharge, en bouclant la boucle grâce à de nouveaux partenariats.

Tendre vers le zéro déchet non valorisé dans nos restaurants

Depuis 2010, nous avons sensibilisé plus de 600 000 enfants au gaspillage alimentaire en France via une campagne dédiée. Partant du principe que meilleur c'est, moins il en reste, nos chefs dans les écoles et les maisons de retraite testent leurs recettes auprès des convives. En-dessous de 70 % d'avis favorables, elles ne rentrent pas au menu. Nous distribuons aussi des repas non vendus à des banques alimentaires, en France ou en Italie par exemple.



Avec la Mairie de Paris et le Synhorcat nous avons lancé le premier doggy bag parisien. L'objectif : lutter contre le gaspillage alimentaire et proposer aux parisiens d'adopter de nouveaux réflexes au restaurant. Nous voulons initier de nouvelles habitudes auprès des restaurateurs et permettre aux consommateurs d'emporter ce qu'ils n'ont pas consommé. Autre exemple, à Caen, nous donnons une seconde vie à nos bio déchets en les valorisant en compost, utilisé pour faire pousser les aliments qui composeront nos menus.

Innover et développer des partenariats pour soutenir une économie circulaire

Le fonctionnement d'une économie circulaire requiert l'existence d'un écosystème de partenaires, avec lesquels nous pourrions travailler pour faire des bio déchets une nouvelle ressource. Nous soutenons les initiatives qui visent à produire des biocarburants à partir d'huiles alimentaires usagées.

Partager les bonnes pratiques durables avec les fournisseurs et les clients

Si nous voulons atteindre nos objectifs durables, nos fournisseurs, nos clients et nos convives devront partager nos engagements, être correctement informés et prendre les bonnes décisions. C'est pourquoi nous insistons sur la diffusion des bonnes pratiques.

Des solutions pour chaque besoin

Découvrez nos solutions adaptées à votre situation parmi nos offres entreprises, écoles et centres de soins. Pour que le repas soit toujours un moment de plaisir partagé, nous proposons à chaque convive une réponse personnalisée à ses besoins.