

**Semaine Européenne de la Réduction des Déchets  
du 16 au 24 novembre 2013**

**Elior Restauration Enseignement se mobilise durablement  
dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**



Paris, le 15 novembre 2013 – A l’occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), **Elior Restauration Enseignement**, leader de la restauration collective scolaire, renforce son engagement en faveur du Développement Durable. Conscient de l’impact de ses activités sur la société, Elior s’est naturellement engagé pour cet événement à lutter contre le gaspillage alimentaire aux côtés du Ministère de l’Agriculture. Poursuivant les actions déjà initiées depuis plusieurs années dans ses restaurants scolaires, Elior sensibilise enfants et adolescents aux enjeux du Développement Durable et favorise les bonnes pratiques.

**Elior donne des clés à ses convives, ses partenaires et ses collaborateurs pour agir au quotidien**

Avec plus de 400 000 élèves sensibilisés par des actions concrètes depuis 2010, Elior participe aujourd’hui à la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets en multipliant ses initiatives sur un maximum d’établissements scolaires.

**Objectifs :**

- sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire tant les élèves de l’école élémentaire, du collège ou lycée que les enseignants, les animateurs et le personnel de restauration ;
- diminuer les quantités de déchets générés et de gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire.

Dans ce contexte, Elior Restauration Enseignement a mis en place un dispositif spécifique du 18 au 22 novembre pour **informer, agir et relever des défis, innover**, notamment avec :



**La « Chasse au Gaspi »** : cette animation réalisée par Elior permet de faire prendre conscience de la quantité journalière de gaspillage pour la réduire et apprendre à consommer intelligemment.

La « Chasse au Gaspi » pour les enfants se déroule en trois temps :

- la quantité d’eau et de pain gaspillée est comptabilisée.
- les élèves sont sensibilisés au gaspillage avec des supports dédiés, notamment par le moyen de fûts gradués permettant de récolter et quantifier l’eau et le pain non utilisé.
- la comptabilisation est renouvelée et les résultats comparés.

➔ **+ de 600 fûts d’eau et de pain installés dans les restaurants scolaires Elior.**

➔ **Baisse du gaspillage de 20% à 30% sur 6 à 8 semaines grâce à l’animation.**



**Nouveauté cette année : la « Chasse au Gaspi » ados**

**Objectif** : Sensibiliser les adolescents au gaspillage et diminuer les quantités d’aliments jetés.

**Des défis à relever** : après la pesée des déchets alimentaires durant 1 semaine, la quantité est affichée et le score devient le score à battre.

Une communication visuelle impactante accompagne cette animation.



**La table de débarrassage et de tri** : Elior a développé une table de débarrassage et de tri, incitant les enfants à mettre les déchets alimentaires d'un côté, la vaisselle de l'autre. Dans sa nouvelle version, cette table affiche le poids des déchets générés.

**Objectif** : faire participer les élèves au débarrassage et les sensibiliser au tri des déchets et à la quantité de gaspillage générée.



**Le gaspillage mondial et ses conséquences pour la planète** : en partenariat avec l'association Worgamic, Elior Restauration Enseignement propose des conférences pour les collégiens et lycéens, des animations pédagogiques et des ateliers pratiques sur le gaspillage alimentaire pour les enfants d'élémentaire. Les élèves sont par exemple invités à réaliser un lombricomposteur permettant de valoriser et transformer les déchets alimentaires, de découvrir les différents types de déchets organiques et les éco-gestes simples à adopter.

### De l'emballage des produits alimentaires aux repas dans les assiettes, Elior innove pour limiter les déchets



Après 7 années de recherche, Elior a créé une alternative à la barquette plastique. Ces nouvelles barquettes biodégradables à 90% (les 10% restants représentant le film plastique assurant la garantie d'alimentarité) peuvent être directement recyclées avec les déchets alimentaires et organiques. Objectif : remplacer progressivement les 45 millions de barquettes plastiques utilisées par des barquettes biodégradables sur 3 ans et ainsi, réduire 2000 tonnes de plastique.

### Plus de plaisir dans l'assiette pour moins de gaspillage



Avant d'être intégrées aux menus, toutes les nouvelles recettes sont testées et approuvées par les enfants et adolescents.. Ces tests permettent de prendre mieux en compte le goût des convives. Ils mangent à leur faim avec plaisir et équilibre, sans gaspiller.

➔ En 2013, plus de 700 jeunes convives ont testé plus de 200 nouvelles recettes.

Fort d'une politique de Développement Durable concrète depuis de nombreuses années Elior a signé en juin dernier le Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire avec Guillaume Garot, Ministre délégué à l'agroalimentaire. Ce nouvel engagement démontre la volonté du Groupe de s'inscrire dans un projet durable, notamment en vue de l'année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire prévue en 2014.

Pour découvrir les animations, organiser un reportage ou une interview, merci de contacter l'agence Wellcom  
Daphnis De Sa & Elyse Scheidt  
par téléphone au 01 46 34 60 60  
ou par email : [dds@wellcom.fr](mailto:dds@wellcom.fr) / [es@wellcom.fr](mailto:es@wellcom.fr)

#### À propos d'Elor Restauration Enseignement

Elor Restauration Enseignement – anciennement Avenance Enseignement - est le numéro un de la restauration collective concédée en France avec 900 000 repas servis chaque jour, dans 4100 restaurants. Les clients d'Elor Restauration Enseignement sont à la fois des partenaires - établissements publics et privés, maternelles, primaires, secondaires, universités - et des convives - enfants, enseignants, personnels des écoles. Outre son activité de restauration scolaire, Elor Restauration Enseignement assure la restauration des centres de vacances, de loisirs et des classes découvertes, et propose un service de préparation et livraison de repas en crèches et à domicile. Elor Restauration Enseignement s'appuie sur le savoir-faire et l'expérience du groupe Elor en termes d'achats, de sécurité alimentaire, de techniques culinaires ou encore d'innovations produits.

Avec plus de 40 ans d'expérience, Elor Restauration Enseignement met ses compétences d'expert de l'alimentation au service de ses clients partenaires en proposant aux tout-petits comme aux jeunes adultes, le meilleur de l'alimentation en termes de qualité, d'équilibre alimentaire et de nutrition. Elor Restauration Enseignement souhaite faire du repas un moment privilégié d'éducation et de détente, en favorisant la découverte du goût, l'apprentissage de l'autonomie, de la vie en collectivité et l'enseignement des bonnes pratiques alimentaires.

#### À propos de Elor

Créé en 1991, Elor est le troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des Services associés. Le Groupe, qui a réalisé en 2012 un chiffre d'affaires

de 4.5 milliards d'euros, exerce son savoir-faire dans trois activités : la Restauration, les Concessions et les Services.

Ses 103 000 collaborateurs proposent chaque jour à 3,4 millions de clients dans 14 pays des solutions de restauration et services personnalisées avec pour mission d'accueillir et de prendre soin de chacun avec passion et compétence. Entreprise responsable, Elior est adhérent au Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2004. Sa promesse « Un monde d'attentions » est un engagement quotidien porté à la qualité, à l'innovation, à la relation à l'autre et à la société.

Pour plus de renseignements : [www.elior.com](http://www.elior.com)  [http://twitter.com/Elior\\_France](http://twitter.com/Elior_France)

**Relations presse**

**Agence Wellcom**

**Daphnis De Sa / Elyse Scheidt**

**[dds@wellcom.fr](mailto:dds@wellcom.fr); [es@wellcom.fr](mailto:es@wellcom.fr)**

**Tel : 01 46 34 60 60**



**<http://wellcom.fr/presse/elior-restauration-enseignement/>**