

Paris, le 30 août 2022

Elior dévoile le premier bilan du Nutri-Score en restauration collective

Après une année pleine de déploiement dans les cantines scolaires et les restaurants d'entreprises qu'elle opère, Elior constate un impact positif du Nutri-Score sur l'équilibre nutritionnel des plateaux composés par les convives.



On se nourrit mieux quand on bénéficie de l'affichage du Nutri-Score dans son restaurant. Voici la conclusion d'une étude réalisée par Elior et EREN (l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle) sous la direction de la Professeure Chantal Julia, à la demande du ministère de la Santé et des Solidarités. Cette étude, menée sur deux restaurants d'entreprises à Paris, a permis d'analyser un peu plus de 60 000 repas servis à 3 300 convives dans quatre espaces de restauration (deux pilotes et deux témoins) sur une durée de trois mois. Les résultats démontrent que les

convives bénéficiant de l'affichage du Nutri-Score dans leur restaurant ont amélioré la qualité nutritionnelle de leurs repas avec notamment une réduction des apports en énergie, en sucre et en acides gras saturés.

Dans les cantines scolaires, le Nutri-Score séduit aussi les enfants et leurs parents puisqu'il permet d'informer en toute transparence les jeunes et leurs parents sur l'apport nutritionnel des repas à la cantine et de s'assurer de l'équilibre nutritionnel global, à l'échelle de la constitution des menus de tous les repas de la semaine. Une enquête au sein de huit établissements scolaires en France sera menée du 19 au 30 septembre prochains afin d'évaluer l'appropriation du Nutri-Score par les convives et son impact durable sur leur comportement alimentaire.

"En tant que restaurateur social et responsable, Elior s'est donné pour priorité de continuer à améliorer toutes ses recettes, entrées, plats et desserts, de l'origine des produits aux options végétariennes en passant par de nouvelles techniques culinaires qui préservent les nutriments. Dans le même temps, le Groupe a choisi d'être le premier acteur de la restauration collective à déployer le Nutri-Score dans les restaurants qui lui sont confiés, pour fournir une information claire et transparente sur chacun de ses plats et accompagner ses convives dans le bien manger au quotidien. Depuis 2019, le Nutri-Score a été déployé dans 642 restaurants d'entreprise et 455 cantines scolaires. Le Nutri-Score, lorsqu'il est soutenu par des actions d'information et de pédagogie, est un outil formidable, un repère pour une alimentation qui allie équilibre et plaisir." explique Jean-Yves Fontaine, Directeur Général Elior France.

Le Nutri-Score plébiscité par les convives

L'étude menée sous la direction du Professeur Chantal Julia montre que les convives modifient qualitativement et quantitativement leurs choix alimentaires quand ils bénéficient de l'affichage du Nutri-Score en restauration collective. On note une amélioration de la qualité nutritionnelle de leurs repas, une diminution des quantités de nutriments défavorables et des quantités consommées.

En outre, 95,5% des personnes interrogées dans le cadre de cette étude savent que le Nutri-Score est un indicateur de qualité nutritionnelle et 94,4% souhaitent sa pérennisation dans leur restaurant. Au quotidien, l'affichage du Nutri-Score participe à une prise de décision éclairée des convives qui sont 71,8% à affirmer que la qualité nutritionnelle affichée les guide dans la composition de leur plateau.

Un outil d'amélioration continue pour les chefs cuisiniers

Le Nutri-Score qualifie de manière objective les apports nutritionnels d'une recette. Son introduction permet aux chefs cuisiniers et aux équipes nutrition d'Elior de travailler sur de nouvelles recettes assurant une alimentation saine et équilibrée. C'est ainsi qu'Elior propose dans ses cantines et restaurants une recette de gâteau au chocolat et à la courgette par exemple pour garantir le plaisir d'un dessert au chocolaté dont le Nutri-Score est meilleur qu'un gâteau au chocolat traditionnel. Pour améliorer le Nutri-Score d'une entrée, on voit également des chefs cuisiniers remplacer l'huile par le fromage blanc, faisant ainsi passer les vinaigrettes d'un Nutri-Score D à B.

Avec le déploiement de l'offre Re-Set dans ses restaurants d'entreprise, Elior France a développé des recettes saines et qui ont du goût avec par exemple l'utilisation de sucres naturels ou la sélection de « bon gras » naturellement présents dans certains aliments. « *Le Nutri-Score nous a permis de réfléchir et questionner nos habitudes. Pourquoi utiliser du sucre blanc quand on peut mettre à la place du miel ou du sucre de fleur de coco ? Comment intégrer différentes huiles, naturellement riches en omega 3 (d'olive, de colza, de sésame) dans nos plats ?* » explique Stéphane Cathelin, Chef exécutif au sein d'Elior entreprises à propos de l'offre Re-Set lancée en début d'année. La carte est raccourcie et promet « *moins mais mieux* ». On trouve au sein des restaurants des desserts allégés en sucre (30 grammes maximum de sucre par portion, le plus souvent 20 grammes) et des plats intégrant des aliments naturellement intéressants d'un point de vue nutritionnel comme des poissons gras (du merlan ou de la raie côté produits de la mer, par exemple.)

Elior, pionner et leader dans l'information transparente aux convives

Aujourd'hui, en France, près de 455 cantines scolaires et 642 restaurants d'entreprises opérés par Elior affichent le Nutri-Score sur leurs menus quotidiens. En Europe, le Groupe déploie aussi progressivement le score nutritionnel, soutenu par des campagnes d'information dédiées, en Espagne, en Italie ou encore au Royaume-Uni.

Elior est le premier acteur de la restauration collective à avoir déployé l'affichage du Nutri-Score pour offrir à chacun la possibilité de choisir en fonction de la qualité nutritionnelle et du mode de préparation des repas.

Elior répond ainsi à un enjeu fort de santé publique puisqu'une alimentation variée, qui allie nutrition et plaisir participe d'une vie en bonne santé.

Sur chaque site, Elior accompagne le Nutri-Score d'un important dispositif de communication, via un affichage dans les restaurants et cantines scolaires mais aussi via les applications TimeChef (à destination des convives en entreprises) et App'Table (à destination des familles). Il s'agit notamment de ne stigmatiser aucun produit, quelle que soit sa note, mais de faire la pédagogie d'un équilibre alimentaire sur plusieurs repas au cours de la journée.

1. *Cette étude s'est déroulée du 16/12/2019 au 13/03/2020 dans les restaurants des entreprises La Poste et Yves Rocher à Paris et La Gacilly. Elle se fonde sur l'analyse de 36 114 plateaux repas, composés librement et individuellement par 2 063 convives des restaurants de La Poste ainsi que sur l'analyse des 24 355 plateaux repas composés par les 1 237 convives des restaurants Yves Rocher. Ce sont, pour chaque entreprise, deux restaurants qui ont été comparés : l'un au sein duquel les convives ont bénéficié de l'affichage du Nutri-score et l'autre pour lequel les informations nutritionnelles n'étaient pas disponibles. Une publication scientifique publiée en décembre 2021 par le professeur Chantal Julia en présente les enseignements détaillés.*

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, et une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé, du social et des loisirs. En s'appuyant sur des positions solides dans 5 pays, le Groupe a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 3,69 milliards d'euros.

Ses 99 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,6 millions de personnes dans 22 700 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 400 sites en France.

Le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015.

Pour plus de renseignements : www.eliorgroup.com/ Elior Group sur Twitter : @Elior_Group
