

Paris, le 5 juin 2024

Nouveaux Plats Durables chez Elior France : Régaler les enfants tout en protégeant les ressources de la mer et de la planète

Engagé en faveur de la transition alimentaire afin de réduire l'impact carbone de son activité et de protéger les ressources de la planète, Elior France déploie ses "Plats Durables" depuis un an déjà avec des premiers résultats très encourageants tant en termes de partenariats avec ses fournisseurs que de réception par les convives. A l'occasion de la journée mondiale des océans, zoom sur la filière piscicole et les recettes à base de poisson.

Près de deux tiers du poisson servi par Elior en France est issu de la pêche durable

Elior s'investit auprès de la filière piscicole afin de favoriser les acteurs responsables : aujourd'hui, 63% du poisson servi dans tous les restaurants d'Elior en France (crèches, enseignement, médico-social ou entreprises) est issu de filières durables, labellisé MSC⁽¹⁾. L'alimentation étant le deuxième poste d'émissions de gaz à effet de serre après les transports en France, la solution viendra de l'assiette pour atteindre les objectifs fixés par les accords de Paris.

Alexis Papon, directeur RSE Elior France au sujet des Plats Durables : *"Elior France accompagne ses clients pour proposer une alimentation saine et goûteuse qui protège les ressources de la planète. Avec les Plats Durables que nous avons développés il y a un an, nous répondons à ce double objectif tout en respectant un équilibre nutritionnel et économique auquel nos clients et convives sont sensibles. Aujourd'hui, ces plats ont convaincu nos jeunes convives qui plébiscitent à plus de 70 % les nouvelles recettes que nous leur proposons. C'est une équation gagnante pour tous : nos partenaires du monde agricole, nos clients qui réduisent leur empreinte carbone et nos convives qui passent un bon moment à table tout en prenant de bonnes habitudes durables pour l'avenir."*

-45% d'émission de gaz à effet de serre avec les Plats Durables comparé aux variantes classiques

- -35% d'émission de gaz à effet de serre avec des Plats Durables à base de poisson comparé à un plat traditionnel

Les Plats Durables sont une des réponses d'Elior afin d'atteindre son objectif de réduction des gaz à effet de serre de ses repas de 12% en 2025 (par rapport à 2020). En remplaçant la moitié du poisson présent dans un plat traditionnel par des aliments sources de protéines végétales (légumes secs, céréales, etc.) ainsi que quelques grammes d'aliments riches en DHA, comme la sardine par exemple, Elior œuvre en faveur de la transition alimentaire de manière efficace et concrète tout en conservant les apports nutritionnels nécessaires au développement de l'enfant. Satisfaisant les goûts des jeunes convives, les nouvelles recettes sont validées par les enfants à plus de 70% avant de se retrouver aux menus des cantines scolaires partout en France.

(1) pour en savoir plus sur le label MSC : <https://www.msc.org/fr/nos-actions/notre-approche/que-signifie-le-label-msc-peche-durable>

- *L'exemple de la brandade durable de poisson, entre nutriments essentiels et recette goûteuse*
Avec 78% de taux de satisfaction, la brandade durable de poisson est l'exemple phare des recettes qui plaisent tout en étant plus respectueuses des ressources de la planète. En effet, une partie du colin est remplacé par de la sardine et la purée de pommes de terre est associée à de la polenta. Le résultat ? Un plat qui garantit les apports en DHA, matière grasse essentielle au développement du cerveau et des protéines végétales de bonne qualité.

Revisiter les classiques du monde entier en mode "durable"

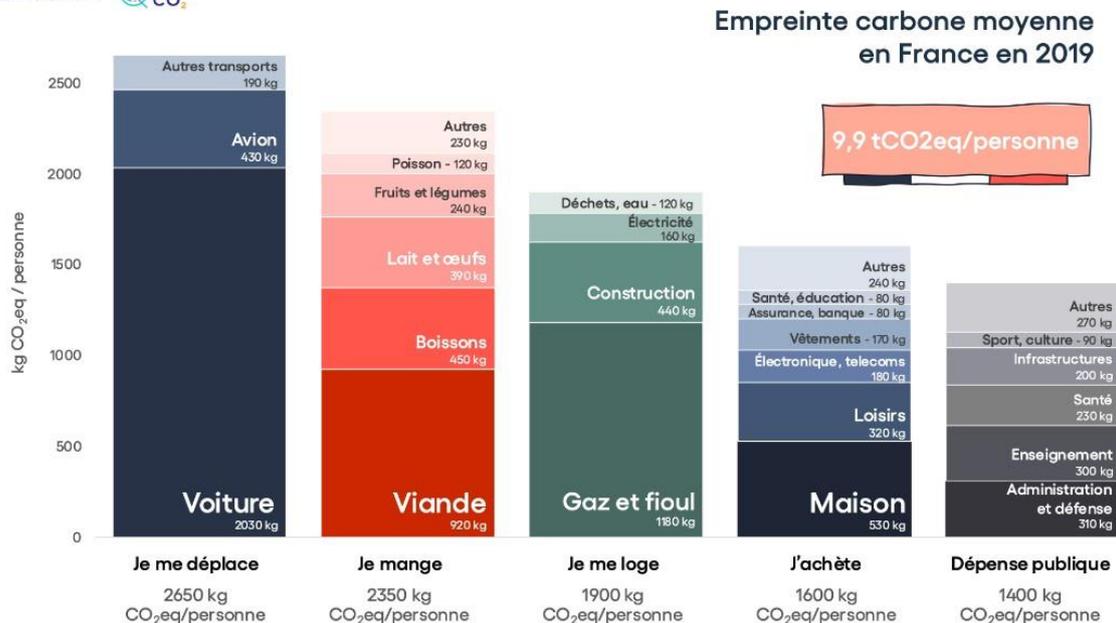
Engagés en faveur de la transition alimentaire et conscients de notre rôle éducatif auprès des jeunes générations, chefs cuisiniers et diététiciens d'Elior travaillent avec les équipes de Ducasse Conseil afin de revisiter des plats emblématiques du monde entier, en utilisant des produits bruts français le plus souvent. L'objectif est de faire découvrir de nouvelles saveurs aux plus jeunes de nos convives tout en leur faisant prendre des bonnes habitudes en termes de consommation. Aux menus des cantines scolaires en France, on pourra ainsi bientôt retrouver du bœuf accompagné de riz et de sauce aux épinards à l'africaine, du riz aux petits pois et sa bolognaise nipponne, une brandade "retour des Indes" ou encore un hachis parmentier au lieu noir au thym et citron confit.

À propos d'Elior

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration 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

Pour aller plus loin :

Empreinte carbone moyenne par habitant en France en 2019


 Gaz inclus : CO₂ (hors UTCATF France), CH₄, N₂O, HFC, SF₆, PFC, H₂O (trainées de condensation).

 Source : MyCO₂ par Carbone 4 d'après le ministère de la Transition écologique, le Haut Conseil pour le Climat, le CITEPA, Agribalyse V3 et INCA 3.

Refaire la recette à la maison : Brandade de colin durable pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 300 g de colin
- 200 g d'oignons coupés en cube
- 200 g de crème liquide 35%
- 20 g de polenta
- 20 g d'ail haché
- 1 branche de thym
- 1 pincée de sel fin
- 30 g de sardines à l'huile
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Faites bouillir les pommes de terre dans une grande quantité d'eau salée avec une branche de thym, puis passez-les dans un moulin à légumes (n'oubliez pas de retirer la branche de thym avant).

Portez l'eau et la crème à ébullition avec la polenta en fouettant pendant 3 minutes à feu doux.

Incorporez la polenta à la purée de pommes de terre, salez et ajustez l'assaisonnement si nécessaire.

Faites revenir les oignons et l'ail dans l'huile pendant quelques minutes.

Ajoutez le poisson coupé en petits morceaux et laissez cuire pendant quelques minutes.

Ajoutez les sardines à la dernière minute et écrasez grossièrement le tout avec une fourchette.

Mélangez le poisson avec la purée de pommes de terre, puis transférez le tout dans un plat à gratin.

Enfournez à 180°C (thermostat 6) pendant quelques minutes avant de servir.

Bon appétit !