

Créteil, le 16 octobre, 2025

Elior renforce sa présence en région Auvergne, Rhône-Alpes avec l'ouverture de la cuisine centrale de Mornant

Elior, acteur central de la restauration collective en France, inaugure le 15 octobre 2025 une nouvelle cuisine centrale à Mornant afin de soutenir son développement dans la région. La cuisine centrale permettra à Elior de servir 8 000 repas supplémentaires par jour.

Dotée d'une capacité de production totale de 8 000 couverts par jour, la cuisine centrale permet déjà aux équipes Elior de préparer et livrer quotidiennement près de 6 000 repas distribués sur 50 points de livraison dans la région, parmi lesquels des établissements scolaires, des crèches et du portage à domicile.

Elior, engagé en faveur de l'économie circulaire et locale

La cuisine centrale s'appuie sur un maillon essentiel : la légumerie Rhône-Saône Légumes, située à 350 mètres de la cuisine et reprise par Elior à l'été 2024. Conventionnée "Entreprise d'insertion", elle transforme 1 tonne de légumes bio et locaux par jour (20 tonnes par mois), dont 80 % sont cultivés à moins de 100 km de Mornant, et fournit une large gamme de produits à la cuisine. Ce projet illustre la volonté d'Elior de relocaliser la valeur ajoutée, de soutenir l'agriculture biologique et de favoriser l'inclusion sociale.

Plus globalement, la politique d'approvisionnement de la cuisine reflète les engagements durables d'Elior : 50 % des produits sont durables, 60 % des fruits sont locaux et 72 % des viandes sont labellisées. Elior fait travailler près de 80 producteurs sur son bassin régional d'approvisionnement : boulangerie, produits laitiers, fruits et légumes, viandes... avec plus de 650 références disponibles.

Des équipements modernes au service de la qualité culinaire

Elior a équipé la cuisine centrale de matériels modernes afin de proposer des plats à haute qualité nutritionnelle et gustative tout en réduisant leur impact environnemental. Parmi les matériels équipant la cuisine, on peut citer les fours permettant une cuisson à basse température, un tamis à compote permettant la réalisation de purées de fruits maison sans sucre ajouté toute l'année ou encore un atelier pâtisserie intégré.

Des équipes formées à l'excellence. L'équipe au complet a suivi les formations indispensables au strict respect des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP, SST, protocoles de nettoyage). Les équipes cuisinantes ont été formées aux meilleures pratiques culinaires d'Elior et seront très prochainement formées pour apprendre à cuisiner davantage de recettes végétariennes.

La responsabilité environnementale d'Elior, du champ à l'assiette

La démarche environnementale sur le site illustre la politique d'Elior en matière de responsabilité : recyclage des emballages, valorisation des biodéchets par méthanisation par une entreprise lyonnaise, utilisation de barquettes biodégradables ou de plats inox selon le cahier des charges de ses clients -la cuisine est équipée pour pouvoir travailler à 100 % en bacs inox, ou encore



installation d'éco-fûts et de tables de tri dans les offices ; aucune étape, de la fabrication d'un repas à sa livraison n'est laissée au hasard.

Impliquées auprès de leurs clients et convives, les équipes Elior mettent par ailleurs en place des actions concrètes de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, telles que la « Chasse au gaspi » menée en partenariat avec Les Alchimistes. L'objectif est de sensibiliser les plus jeunes convives à prendre des habitudes de consommation plus responsables.

Une entreprise ancrée sur son territoire

Elior Group emploie près de 5 000 collaborateurs dans la région AURA, dont 1 580 en restauration et nourrit chaque jour 116 000 bébés, enfants, adultes et personnes âgées à domicile ou en Ehpad. Elle s'appuie sur un modèle économique fondé sur l'innovation et la responsabilité sociétale.

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