



Créteil, le 23 mars 2026

“L’Atelier des Menus” : quand l’IA aide à nourrir de manière variée et équilibrée et permet aux cuisiniers de se recentrer sur la création culinaire

Les équipes diététiques et culinaires d’Elior, en collaboration avec les experts Innovation du Groupe, ont développé un outil de conception de plans de menus basé sur l’intelligence artificielle : L’Atelier des Menus. Cet outil est aujourd’hui en cours de déploiement sur le marché de l’enseignement, avant d’être progressivement étendu à l’ensemble des marchés dans les mois à venir.

Les points clés à retenir :

- L’outil permet aux équipes de diététique de concevoir rapidement des plans de menus, en ayant l’assurance de répondre aux obligations réglementaires ainsi qu’aux attentes spécifiques de chaque client.
- Pour garantir la pertinence des propositions faites, l’intelligence artificielle a été entraînée sur les recettes inédites créées par les chefs cuisiniers d’Elior ainsi que sur les plans de menus variés et équilibrés conçus par les équipes de diététique.

« L’Atelier des Menus est un exemple concret de coopération pertinente entre nos diététiciens-nutritionnistes et l’intelligence artificielle. Nous sommes convaincus que la technologie doit nous permettre de remettre l’humain au cœur de notre activité : en automatisant les tâches les plus répétitives, nous permettons à nos diététiciennes de se concentrer davantage sur des projets d’éducation à une alimentation saine, équilibrée et variée, et à nos cuisiniers de consacrer plus de temps à leur cœur de métier : cuisiner, échanger avec les convives, faire découvrir les produits de nos régions et notre patrimoine gastronomique, et ainsi redonner toutes ses lettres de noblesse à la restauration collective » explique Aline Lagneaux, responsable du pôle offre alimentaire Elior.

Améliorer le pilotage opérationnel de chaque prestation

L’Atelier des Menus repose sur un modèle hybride combinant intelligence artificielle et expertise humaine. Véritable assistant au service des équipes, le moteur de génération automatise une grande partie du travail de construction des menus en intégrant simultanément de nombreux paramètres : Nutri-Score et Green-score des plats, recommandations nutritionnelles, contraintes budgétaires, spécificités des attentes et besoins de chaque typologie de convives, saisonnalité des produits et obligations réglementaires. Cette automatisation permet aux équipes de concevoir plus facilement des menus conformes aux engagements contractuels et réglementaires, tout en améliorant le pilotage opérationnel de chaque prestation.

Concrètement, le conseiller culinaire peut renseigner ses critères dans l’outil, qui lui propose en quelques minutes un plan de menus couvrant plusieurs semaines. Ces propositions respectent les engagements d’Elior tout en garantissant l’équilibre économique de la prestation. Le chef peut ensuite affiner ces menus en fonction de sa connaissance précise des attentes de ses convives, là où plusieurs heures de réflexion étaient auparavant nécessaires.



Replacer l'humain au cœur de la relation avec nos convives

Avec l'Atelier des Menus, Elior simplifie le travail des équipes diététiques et culinaires afin de leur faire gagner un temps précieux au quotidien. Ce temps peut être réinvesti dans ce qui constitue le cœur du métier : l'éducation à une alimentation saine et variée, la créativité culinaire, la qualité de la réalisation et la relation avec les convives.

Les équipes peuvent ainsi développer davantage d'initiatives éducatives sur site, comme des ateliers ou des animations telles que « Petit-déjeunons ensemble » pour apprendre aux enfants ce qui constitue un petit-déjeuner complet et équilibré, ou « Jeu d'équilibre » qui enseigne aux petits élèves les différentes catégories d'aliments et les équilibres à mettre en place pour se nourrir sainement.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

En croisant les données des campagnes de pesées et des dispositifs de suivi du gaspillage alimentaire, l'intelligence artificielle intégrée à l'Atelier des Menus permettra également de mieux identifier les préférences des convives. Ces analyses permettront d'ajuster progressivement les menus afin de limiter les pertes alimentaires et d'optimiser l'utilisation des matières premières.

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.