

Paris, le 5 juin 2023

Journée mondiale de l'environnement : la lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est toute l'année pour Elior

À l'occasion de la journée mondiale de l'environnement, Elior réaffirme ses engagements pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Son credo : nourrir les convives, pas la poubelle ! C'est tout au long de l'année qu'Elior met en place des actions concrètes pour répondre à l'objectif qu'il s'est fixé : réduire de 30 % le gaspillage alimentaire par repas en 2025 par rapport à 2020. Pour y parvenir, le groupe combine créativité et solutions concrètes, à toutes les étapes du repas : recours au digital et à l'intelligence artificielle pour améliorer les prévisions, formation des chefs et adaptation des recettes, mesure du gaspillage, mais aussi sensibilisation des convives.

En amont du repas : prédire, former et collaborer avec nos parties prenantes

Elior s'appuie sur l'intelligence artificielle et la collecte de data pour analyser un grand nombre de variables et anticiper via des modèles prédictifs le nombre de repas à prévoir. En France, le cap des 500 sites bénéficiant quotidiennement de ce dispositif a été franchi début juin. Cette anticipation est clé. Elle permet de mieux prévoir les approvisionnements, de mieux piloter les activités et dispositifs d'accueil sur les sites mais également de mieux gérer la production. Cela a pour bénéfice de réduire considérablement le gaspillage alimentaire en produisant au plus près des besoins, mais également d'améliorer l'efficacité opérationnelle et la satisfaction des convives grâce à une prestation mieux adaptée.

En novembre 2022 a également été lancée, via la plateforme « L'Académie by Elior », une formation autour des enjeux du gaspillage alimentaire, disponible en e-learning et accessible à l'ensemble des collaborateurs. Cela offre notamment aux gérants de sites en France des clés et solutions concrètes pour optimiser la gestion des stocks et des commandes, la production ainsi que le service.

Par ailleurs, pour compléter ces efforts de prédiction, Elior veille à embarquer clients et convives dans sa démarche. Les clients sont sensibilisés à la question et travaillent main dans la main avec le groupe. Ils peuvent être amenés à investir dans des équipements dédiés, comme des ustensiles de service adaptés, par exemple mais également à sensibiliser et mobiliser leurs propres collaborateurs. En restauration scolaire, certains ont mis en place un système de réservation de repas afin d'être prévenus en cas d'absence d'un enfant. Du côté des entreprises, les collaborateurs peuvent renseigner leurs jours de présence sur site via l'application *TimeChef*, développée par Elior.

Pendant le repas : une adaptation constante, au plus près des besoins des convives

Optimiser la production en flux tendu, sur la base de la consommation en temps réel : pour réduire le gaspillage, Elior s'adapte aussi lors du service. De manière générale, 70 à 80 % de la production des cuisines du groupe se base sur des prévisionnels de fréquentation, affinés grâce à des outils en amélioration constante. Mais pour rester au plus près de la consommation réelle des convives, Elior ajuste en direct la fin de production, en faisant des réassorts mesurés pour éviter le gaspillage.

Elior veille également à s'adapter aux goûts et aux besoins véritables de ses convives. En restauration scolaire, chaque recette proposée au menu a été validée au préalable par les enfants lors de tests conduits tout au long de l'année, dans toute la France. Seules les recettes récoltant 70 % d'avis positifs sont validées, les autres sont retravaillées. Ceci permet de proposer des plats au plus près des goûts des enfants et d'éviter le gaspillage. Depuis le début de l'année, ce sont 15 test-convives regroupant près de 500 élèves qui ont été organisés à travers toute la France.

Le service est également adapté à l'appétit des élèves : ils peuvent ainsi choisir une assiette plus ou moins grande, demander du pain s'ils le souhaitent et ajuster la quantité d'accompagnement selon leur faim.

Enfin, pour compléter cette démarche, Elior a lancé en 2022 des Comités Anti-Gaspi. Leur objectif ? Créer des recettes savoureuses à partir d'excédents alimentaires autrement destinés à partir à la poubelle. Cela donne des crêpes à base de pain rassis, des cakes à base de peaux de banane, ou encore, des mousses au chocolat à base d'eau de pois chiche ! Pour l'instant, huit recettes ont été développées par ces comités, avec l'objectif d'en développer 40 dans les prochains mois.

Après le repas : mesurer et valoriser

Depuis le début de l'année, 1 192 diagnostics ont été établis sur 899 sites à travers la France. Deux fois par an, les équipes opérationnelles pèsent, mesurent et analysent les quantités gaspillées sur leur site. Sur la base de ces observations, un nouveau tableau de bord a été développé pour leur permettre de lister les mesures correctives à mettre en œuvre. Les équipes sont également sondées pour juger de l'efficacité des mesures proposées et testées sur le terrain. Cette approche, qui vise à harmoniser la démarche « anti-gaspi » d'Elior, continue d'être déployée sur l'ensemble du territoire.

Pour valoriser le gaspillage qui n'a pu être évité et contribuer à la lutte contre la précarité alimentaire, Elior a mis en place un programme de dons afin de redistribuer les surplus alimentaires aux personnes dans le besoin. Grâce à des partenariats avec les banques alimentaires, les Restos du cœur, Excellents Excédents, mais aussi des associations plus locales dans toute la France (le chaînon manquant à Rilleux la Pape, Stand up à Agen...), ce sont plus de 86 tonnes de denrées alimentaires qui ont été redistribuées en moins d'un an.

Enfin, un partenariat a été noué avec *TooGoodToGo*, une application mobile qui met en relation ses utilisateurs avec des restaurants, supermarchés, fleuristes etc. afin de leur proposer des invendus à prix réduits. Résultat : ce sont près de 85 000 paniers sauvés depuis le lancement du partenariat en 2019, et des repas notés à 4,5/5 en moyenne qui attestent aussi bien de la qualité des repas que de l'accueil !

À propos d'Elior France

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 42 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,2 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.

Pour plus de renseignements : [elior.fr](https://www.elior.fr) / Elior sur Twitter : [@Elior_France](https://twitter.com/Elior_France)