

Créteil, le 12 janvier 2026

Elior annonce le déploiement du Green-score® dans ses restaurants pour accompagner les convives vers une alimentation plus durable

À l'issue d'une phase de test menée pendant deux mois (mai-juin) dans six restaurants, 68 % des convives déclarent souhaiter disposer du Green-score® de leurs plats au quotidien et 30 % indiquent avoir déjà commencé à faire évoluer leurs habitudes alimentaires. Par ailleurs, l'ensemble des clients ayant répondu à l'enquête a salué cette initiative. Fort de ces résultats, Elior engage désormais le déploiement progressif de l'affichage du Green-score® dans ses restaurants d'entreprise et d'enseignement supérieur en France. Cette démarche vise à permettre à chaque convive de visualiser simplement l'impact environnemental de son assiette et de l'accompagner dans ses choix alimentaires.

Mickaël Girard, Directeur Général d'Elior explique :

« Elior nourrit chaque jour en France plus de 1,1 million de convives, c'est une immense responsabilité. C'est pourquoi nous nous efforçons de mettre à disposition de chacun de nos convives une information facile à comprendre pour leur permettre de se nourrir de manière équilibrée et variée. En 2019, nous avions déjà été pionniers avec la publication du Nutri-score. Aujourd'hui, nous allons plus loin avec le Green-score®, qui donne au convive une information claire, comparable et utile lui permettant de faire des choix éclairés. Il reflète notre volonté de transparence et d'action concrète en matière d'alimentation durable. ».

Un score clair pour des choix éclairés

Inspiré du Nutri-Score, le Green-score® prend la forme d'un affichage simple, de A+ (impact environnemental faible) à F (impact environnemental élevé), et s'appuie sur une méthodologie complète d'évaluation de l'impact environnemental des plats, élaborée par un collectif d'acteurs engagés, parmi lesquels le cabinet d'experts indépendants Eco2Initiative.

Il repose sur deux piliers :

- une analyse du cycle de vie des produits (production, transport, emballage, transformation),
- un système de bonus-malus prenant en compte la saisonnalité, les labels (comme AB et Label Rouge) ou encore l'origine géographique des produits.

Ce dispositif permet de distinguer deux plats similaires en valorisant les démarches responsables.

Un outil au service de la transition alimentaire

Avec le Green-score®, Elior enrichit sa démarche de décarbonation de l'assiette, déjà engagée à travers son offre de restauration d'entreprise Re-Set, qui propose des recettes élaborées en tenant compte de leur impact environnemental, sans compromis sur le goût et la gourmandise.

L'objectif est double : sensibiliser sans culpabiliser et, en même temps, permettre à chacun d'agir concrètement à son échelle, dans un cadre quotidien.

Un levier pour changer l'impact de l'assiette

Avec le Green-score®, Elior entend donner les moyens à chacun de faire évoluer ses choix au quotidien, sans renoncer au plaisir du repas. C'est une nouvelle étape dans sa politique RSE, au service d'une restauration collective plus responsable, plus lisible et plus engagée.

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.