

Paris, le 11 mai 2021

Achats locaux

Elior confirme son soutien aux filières agricoles françaises en renforçant son maillage d'acheteurs locaux au plus près des producteurs

Restaurateur responsable, Elior est mobilisé dans un travail de long terme aux côtés des producteurs locaux pour bâtir avec eux des filières d'approvisionnement durables afin d'offrir toujours plus de produits frais, de saison, de qualité et de proximité à ses convives. Aujourd'hui, Elior a décidé d'amplifier la dynamique déjà existante en renforçant son maillage d'acheteurs locaux par la création de plus de 12 bassins régionaux d'approvisionnement.

Elior met d'ores et déjà en valeur des produits du terroir cultivés dans le respect des hommes et de l'environnement. Par exemple, 100% de la volaille fraîche servie par Elior France est d'origine française et plus de 500 boulangers locaux alimentent nos restaurants en pain frais de proximité. De même, nos achats responsables (*sourcing local, bio, labels, ...*) atteignent plus de 35% de nos approvisionnements en France pour les fruits et les légumes frais.

Pour autant, Elior a décidé d'aller plus loin, dès le mois de mai 2021, en mettant en place une approche innovante et un dispositif renforcé par le découpage du territoire français en plus de 12 bassins d'approvisionnements. Ces bassins ont été délimités en fonction de la réalité agricole locale, des bassins d'emplois, du découpage administratif et de l'histoire culinaire des territoires. Pour animer chacun de ces bassins, des acheteurs spécialisés seront exclusivement en charge du référencement et de l'animation des producteurs locaux partenaires parmi les 400,000 agriculteurs-exploitants en France.

Avec cette approche, Elior vise à apporter plus de débouchés et de visibilité aux producteurs français en lien avec les dynamiques locales de type « Projet Alimentaire Territorial ». Cette nouvelle organisation devra permettre de créer de nombreuses nouvelles filières par bassin pour multiplier par 4 nos approvisionnements alimentaires locaux à moyen terme. De même, grâce à cette approche innovante Elior accompagnera ses clients pour les doter d'une empreinte locale positive en leur proposant des projets sur-mesure pour finalement offrir à nos convives toujours plus de produits locaux et de qualité.

« Nous sommes convaincus de l'impact positif d'un travail toujours plus poussé avec les producteurs et les groupements de producteurs locaux. Cette nouvelle organisation, structurée en bassins d'approvisionnements régionaux est un véritable investissement qui démontre notre engagement. Nous accélérons ainsi le cycle vertueux selon lequel : les territoires nourrissent les sites Elior et les sites Elior nourrissent les territoires », se réjouit Jean-Yves FONTAINE Directeur Général Elior France.

En tant que leader de la restauration collective en France, Elior réaffirme donc son rôle clef dans le soutien au monde agricole et sa volonté de contribuer à son dynamisme en lien étroit avec ses clients et aux bénéficiaires de ses convives.

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 21 900 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 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.

Pour plus de renseignements : elior.fr / Elior sur Twitter : @Elior_France

Contacts presse

Thibault Joseph - thibault.joseph@eliorgroup.com / +33 (0)6 23 00 16 93