

# La restauration

## LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement Saint Louis a confié sa restauration à la société **Elior**, n°1 français de la restauration scolaire sous contrat.

**Les repas sont réalisés dans la cuisine de l'établissement** par Fabrice FOURNIER et son équipe.

Chaque jour, ils ont tous à cœur de faire du repas un véritable moment de détente, de plaisir et d'éducation.



### UNE OFFRE ALIMENTAIRE EQUILIBREE ET DE QUALITE

Tous les repas sont élaborés sur place par notre Chef avec l'appui de notre Diététicienne Régionale afin de garantir l'**équilibre alimentaire**.

Ils respectent les recommandations et la législation en vigueur\*, visant à **garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies** pour chaque type d'aliments.

\* décret du 30/09/11 et directives du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

### PRIORITE A L'INNOVATION CULINAIRE

Chaque année, de nouvelles recettes sont élaborées par **un comité de Chefs experts en région** animé par notre Responsable Innovation Culinaire (Sylvain Chevalier).

Des ateliers de création sont également réalisés par **Michel Sarran, Chef 2 étoiles Michelin**.

**Elior** a choisi d'associer systématiquement les convives à sa **démarche d'innovation culinaire et procède à des tests au sein des établissements de la région**.

Ce sont les enfants et adolescents qui testent les recettes.

Leurs avis comptent : ne sont gardées que les recettes approuvées par eux !



.....  
**100**  
**nouvelles**  
**recettes**

Par an



École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires

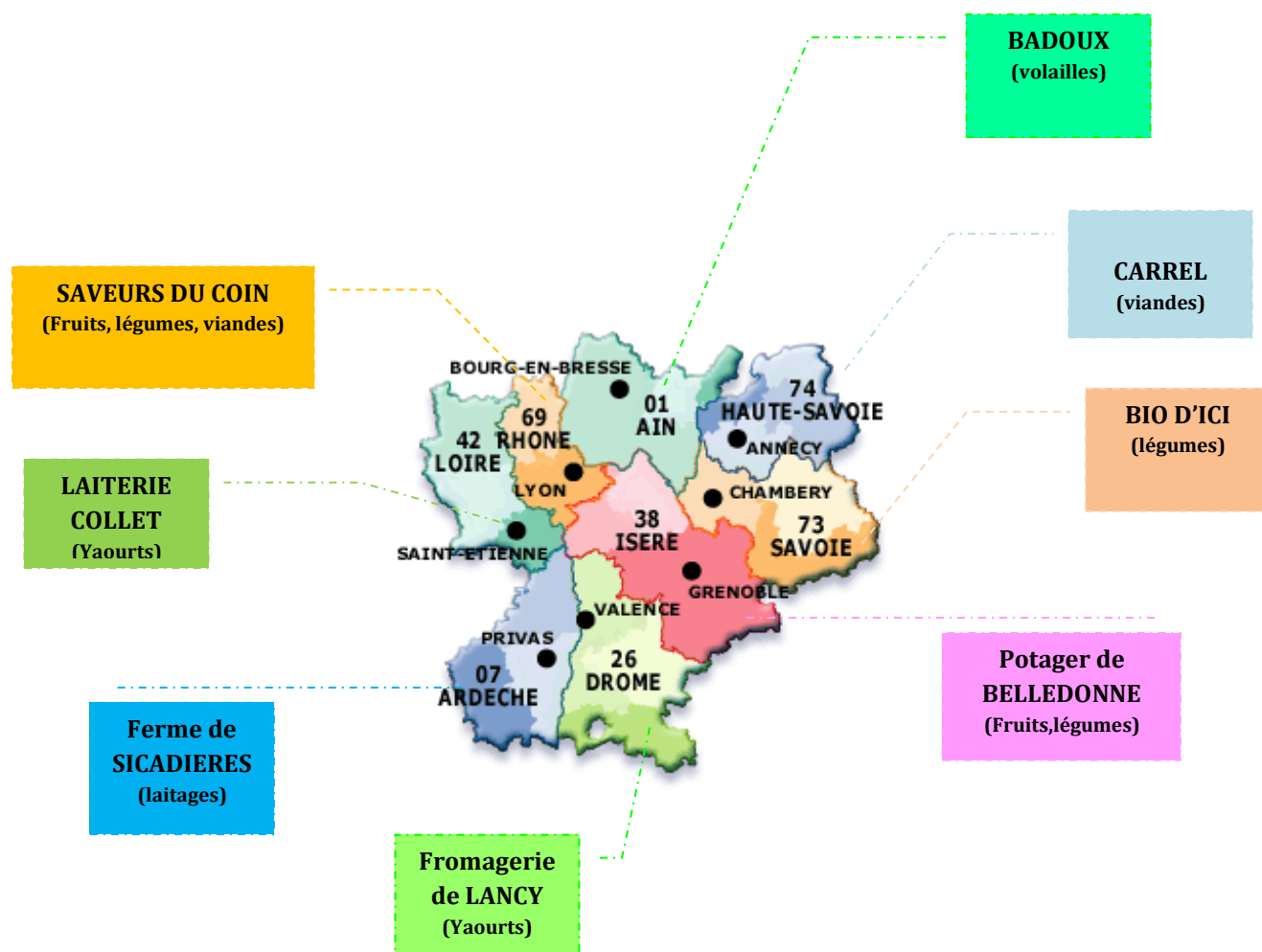
Dans un souci constant d'allier plaisir de manger et éducation au goût, nous menons différentes recherches basées notamment sur le travail culinaire des légumes ainsi que la chasse au gaspillage des déchets en partenariat avec **l'Institut Paul Bocuse basé en Rhône-Alpes**.

# La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

## NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

Fort de plus de 600 producteurs locaux partenaires, Elior prolonge son investissement dans la vie économique de la région avec une priorité donnée au goût et au respect des saisons.



# La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ÉLÈVES ET CONVIVES DE L'ÉTABLISSEMENT

## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous proposons des dispositifs pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui représente de **15 à 25% du volume du poids du repas en déchet**.  
(Données issues des tests conduits avec l'institut Paul Bocuse)

### Notre démarche « Chasse au gaspi »

Chaque jour, notre équipe **pèse les quantités d'aliments non-consommés et jetés** afin d'analyser les actions à mener en faveur d'une réduction des déchets alimentaires.

Des animations spécifiques sont également organisées avec les convives via **des campagnes de sensibilisation** (Participation des élèves aux relevés de pesées, affichage ...)



### Actions anti-Gaspi

#### Une signalétique adaptée



#### Des animations pédagogiques pour responsabiliser




→ A cela peut s'ajouter 1 **éco-fût** pain.

Objectif : Sensibiliser les convives à la quantité de pain gaspillée et revaloriser le pain collecté.

⇒ Diminution de 20 à 30% du gaspillage dans les 2 mois suivant l'animation.

# La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

Elior Restauration Enseignement  
Direction Régionale  
Parc Club de Moulin à Vent - Bât 24  
33 Rue du Docteur Georges Levy  
69693 VENISSIEUX CEDEX  
Tél. : 04 72 68 99 03  
[www.elior.com](http://www.elior.com) -  Elior\_France

---

**Directeur de la publication** : Gilles Patin – ELRES – SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Paris B 662 025 196 – **Crédits photos** : Elior, N. Kalogeropoulos



Un monde d'attentions