

Bon pour moi

Notre combat pour le goût et le bien-être
— page 6

Bon pour nous

Plus de convivialité et de solidarité
— page 16

Bon pour tous

Réduire l'impact de nos activités
— page 30



À quoi rêvent les chefs ?

Trois de nos chefs partenaires témoignent de leurs envies pour la restauration de demain.

— Page 4

BON POUR MOI

— page 6

“Ce qui est bon pour moi c’est, de plus en plus, ce qui est bon pour mon bien-être et ma santé : une alimentation transparente, équilibrée, répondant à mes besoins spécifiques, dans un environnement sûr. Mais c’est aussi et toujours bon pour les papilles, savoureux, agréable à regarder et à déguster. Car quand c’est bon et beau, on se nourrit avec plus d’entrain !”

Reportage : le Nutri-Score s’affiche au lycée Descartes
Bien informés, bien nourris
— page 8

Portrait de chef
La dynamique du bon
— page 12

Patients, personnes âgées, enfants
Encourager à bien manger
— page 13

Interview : comment cuisiner pour des coureurs cyclistes ?
Recettes de champions
— page 14

Interview : comment la restauration en entreprise s’est adaptée ?
Flexibles sur les offres, inflexibles sur la qualité
— page 15

BON POUR NOUS

— page 16

“Ce qui est bon pour nous, c’est le partage de moments de plaisir et de convivialité. Parce qu’il permet la transmission, l’entraide, la découverte, l’esprit d’équipe... Le collectif est une force qui anime au quotidien nos collaborateurs dans leurs relations, entre eux, et avec leurs communautés.”

Carte blanche au photographe Rip Hopkins
Ensemble, c’est tout
— page 18

Récit d’un formidable élan de solidarité, partout dans le monde
Face à la crise, tous mobilisés
— page 26

Focus
Elior Group Solidarités
Combattre la faim, faire progresser l’éducation
— page 28

Énergie collective
Saine émulation, belles émotions
— page 29

BON POUR TOUS

— page 30

“Ce qui est bon pour tous, c’est l’attention portée à l’impact de nos activités à chaque étape de la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour favoriser les ingrédients durables, encourager l’économie circulaire et développer les compétences de nos collaborateurs, en soutenant les idées fortes et les partenariats qui renforcent nos exigences.”

Reportage photo : le Muscat HVE
Fruits de raison
— page 32

Interview : le programme Trashed
Une cuisine qui ne gâche rien
— page 33

Interview croisée avec Too Good to Go
L’union fait la force
— page 34

Redistribuer, transformer, sensibiliser
Innover pour en finir avec le gaspillage
— page 35

Interview : comment s’organise la mobilité des collaborateurs ?
Mobilité renforcée
— page 36

Récit de carrière
Un parcours tout sauf monotone
— page 37

Les artistes



Mar Hernandez (Malota)

Mar Hernandez aborde ses projets sous un angle toujours très coloré et plein d’optimisme. Elle évolue dans un style riche en détails et en textures. Elle aime travailler ses illustrations pour différents projets liés au design, à la musique et à la céramique.



Rip Hopkins

Né en Angleterre, Rip Hopkins est toujours à la recherche de nouveaux terrains d’expérimentation. À la frontière entre photographie documentaire et expression artistique, il aime jouer avec les codes pour donner une vision peu banale de notre société. Membre de l’Agence Vu, il répond à de nombreuses commandes pour la presse, les institutions, la publicité. En parallèle, il développe des projets personnels explorant toujours les limites, les possibles, les surprises de la photographie.

Elior Group

Tour Egée - 11 allée de l’Arche
92032 Paris La Défense Cedex
France

Direction de la publication
Philippe Guillemot,
directeur général du groupe Elior

Directeur de la rédaction
Damien Rebourg, directeur de la communication et des affaires publiques du groupe Elior

Comité de rédaction
Inès Perrier, responsable éditoriale du groupe Elior,
Elie Grange, responsable communication du groupe Elior, Sonia Cordier, directrice conseil (Abmo)

Rédaction
Sonia Gonzalez, Sonia Cordier

Remerciements à l’ensemble des contributeurs et contributrices pour leur participation à la rédaction de ce document.

Remerciement à Catherine Kluger, Eugenio Boer, Sergio Fernandez, le Lycée René Descartes de Saint-Genis Laval, Éric Dupaz, Patricia Moyenin, Chantal Julia, Anne-Cathy de Taevernier, Stacy Wiroll, Alexandre Bourdas, Mireya Sanchez Martinez, Jade Gower, Véronique Mourier, Yann Louis, Serge Hutte, Paul Quipourt, Montserrat Llanos Gonzalez, Maria Isabel Parrilla Sanchez, Dolores Pedrosa Muñoz De Leon, Antonia Piquera Martin, Olga Civit Lopez, Monica Sanchez Ariza, Maria Isabel Cano Iglesias, Inocencia Guijarro Rodriguez, Sylvie Bourgois, Timothée Gense, Marine Chaplain, Benjamin Defremont, Fodie Gakou, Sophie Maniscalco, Valérie Bertin, Julie Menival, Anthony Michaut, Michele Maliszczak, Ludivine Delgove, Lisa Shairer, Emmanuel Ruffenach, Karinne Lecoeur, Rosa Sanchez Olmos, Ibrahim Hassan, Rob Kirby, Jon Lilley, Damien Penin, Lucie Basch, Guillaume Bellard, Charlotte Wright, Liam Jones, Marta Castrica, Vincent Bohelay, Delphine Botbol, David Edward Raj, Stefano Sibona et Paul Basciano.

Conception, création et réalisation
Abmo
Sonia Cordier, directrice conseil
Dezyderiusz Gusta, directeur de création
Nina Peyrachon, chef de projet
Axel Keussel, designer graphique

Impression
Graph’Imprim

Typographie
GT Walsheim, Grilli Type
Suisse Works, Swiss Typefaces
Sharp Grotesk, Sharp Type

Illustrations
Mar Hernandez (Malota)

Photos

P.3 : Emmanuel Fradin • P.4 : Catherine Kluger • P.5 : Eugenio Boer, Sergio Fernandez • P.7 : Olivier Ramonteu, Elior • P.8-11 : Olivier Ramonteu • P.12 Elior • P.14 : Elior • P.15 : Elior • P.17 : Rip Hopkins, Elior • P.18-25 : Rip Hopkins • P.27 : Elior • P.30 : Elior • P.32 : Nicolas Lascourrèges • P.33 : Elior • P.34 : Elior, Too Good to Go • P.36 : Elior • P.37 : Elior • P.38 : FoodStock, Elior • P.39 : Elior

Cette Revue d’Engagements 2020 fait partie du rapport d’activité 2019-2020 du groupe Elior. Elle est complétée par un Essentiel 2020.

RECETTES

Trois recettes aussi goûteuses que vertueuses

Avec trois de nos chefs : David Edward Raj, Stefano Sibona et Paul Basciano.

— page 38



“Pour répondre aux enjeux qui sont devant nous, Elior reste fidèle à sa mission. Dans ce contexte inédit, notre défi n’est pas de changer de cap mais de le maintenir et d’accélérer.”

“Réaffirmer notre raison d’être est aujourd’hui plus que jamais nécessaire.

Face à l’irruption de la Covid-19, notre entreprise a fait preuve non seulement d’une très grande maîtrise, mais aussi de responsabilité et de solidarité, des valeurs ancrées dans notre ADN. À cet égard, je veux rendre hommage à l’engagement admirable de l’ensemble de nos collaborateurs.

Pour répondre aux enjeux qui sont devant nous, Elior reste fidèle à sa mission : gagner chaque jour la confiance de nos convives en leur garantissant une alimentation saine, savoureuse et responsable, et prendre soin des sites et des environnements de nos clients grâce à nos activités de services en France. Dans ce contexte inédit, notre défi n’est pas de changer de cap mais de le maintenir et d’accélérer.

Notre ambition est de réinventer notre métier de restaurateur social pour être en capacité de répondre à trois préoccupations majeures de nos convives, encore accélérées avec l’irruption de la pandémie : est-ce que ce que je mange est sain et savoureux, est-ce bon pour moi ? Est-ce que mon moment de restauration sera aussi un moment de plaisir et de convivialité, bon pour nous ? Enfin, quel sera l’impact de mon acte de consommation, sera-t-il bon pour tous ? Sur ces engagements fondamentaux que sont la santé, la convivialité et le respect de l’environnement et des communautés, nos plans d’action sont engagés sur tous nos marchés et dans tous les pays où Elior est implanté.

Notre capacité à nous transformer, à innover et à déployer de nouvelles offres qui rencontrent les attentes de nos convives, nous permettra de sortir de cette crise plus compétitifs, tout en affirmant notre leadership en matière de RSE.”

Philippe Guillemot

Directeur général du groupe Elior

Décryptage

À quoi rêvent les chefs ?

Aider les consommateurs à mieux manger

FRANCE

« Un produit à la fois bon pour la santé et bon pour les papilles, c'est un produit qui va être le moins transformé possible.

Ce qui oblige à trafiquer le goût, c'est de vouloir à tout prix manger la même chose toute l'année. Pourtant, en hiver, une tomate ne peut pas avoir bon goût. Si, au contraire, vous mangez une tomate cueillie à pleine maturité, il suffit juste de rajouter un peu de fleur de sel et d'huile d'olive : vous avez alors un produit bon et sain, pas besoin de le transformer plus ! Respecter le rythme des saisons est très important.

Pour aider les gens à changer leur alimentation, il faut proposer des plats colorés et bons. Il ne s'agit pas de mélanger 50 saveurs mais de proposer quelque chose de simple, peu transformé et « goûtu ».

Pour relever un plat tout en respectant le produit, inutile de rajouter des tonnes de sucre ou de sel. On peut utiliser des mélanges d'épices, un peu d'herbes fraîches, des graines... C'est ça qui va donner envie de plonger sa cuillère ! Ce qui m'importe, c'est de garder le goût. »

—
Catherine Kluger

Créatrice de la marque bio Supernature, elle conçoit pour Elior des recettes healthy à destination des entreprises.



Créer des moments simples de convivialité

ITALIE

« Une bonne table, c'est avant tout un lieu où se réunir, en famille ou entre amis, et partager une expérience agréable. Se rassembler autour d'un bon repas, boire un bon verre, pour moi, c'est la définition même de la convivialité.

C'est à la fois un moment de sérénité et un espace-temps dédié au plaisir. C'est pour cela que nous voulons choyer nos convives : pour qu'ils prennent du plaisir. Ce plaisir, c'est l'immédiateté qui le procure, ce qui nécessite une certaine simplicité dans l'assiette.

Rien ne sert de compliquer les choses ! Cette simplicité se reflète dans ma cuisine, nourrie par une relecture de la cuisine italienne.

Pour choisir mes ingrédients, je m'inspire des traditions des éleveurs, des fermiers et des artisans italiens. Je puise l'inspiration dans mes rencontres.

Dans chacune de mes recettes, il y a un peu de tous ces gens que j'ai croisés et qui enrichissent ma cuisine. »

—
Eugénio Boer

Chef de son restaurant [bu:r] ouvert en 2018 à Milan, il forme des chefs Elior au sein de la Food Academy.



Réduire l'empreinte carbone de la restauration

ESPAGNE

« Aujourd'hui plus que jamais, nous devons donner la priorité aux produits locaux. En réduisant les transports, consommer local, c'est polluer moins. C'est aussi un gage de qualité. La cuisine du marché est une bonne cuisine car elle respecte la saisonnalité. Ici en Espagne, il y a une grande tradition gastronomique autour des plats à base de légumes. C'est une cuisine très développement durable !

Un autre enjeu est de limiter au maximum le gaspillage. Première règle, quand on cuisine un plat, il faut d'abord estimer au plus juste ce dont on a besoin. Si c'est deux poivrons, pas besoin d'acheter un kilo ! On regarde d'abord ce qu'on a dans son frigo, et on s'inspire des produits qu'on a déjà en stock. Cela stimule la créativité et permet d'éviter de gaspiller. Deuxième règle, on recycle ! À partir d'une première recette, il y a toujours une manière originale d'accommoder les restes. Enfin, quand on cuisine, le résultat doit être si appétissant qu'on doit vouloir finir son assiette et poster une photo sur Instagram pour faire envie à ses amis ! »

—
Sergio Fernandez

Chef espagnol animateur de l'émission *Cocinamos Contigo*, il a accompagné Serunion pour le lancement de son programme « Nutrifriends ».

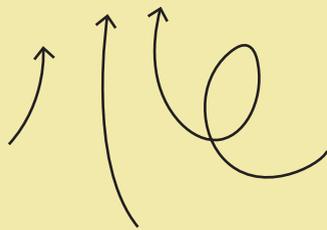




Ce qui est bon pour moi, c'est de plus en plus ce qui est bon pour mon bien-être et ma santé : une alimentation transparente, équilibrée, répondant à mes besoins spécifiques, dans un environnement sûr. Mais c'est aussi et toujours bon pour les papilles, savoureux, agréable à regarder et à déguster. Car quand c'est bon et beau, on se nourrit avec plus d'entrain !

Nos collaborateurs s'engagent au quotidien.
Retrouvez leurs témoignages sur notre blog

foodforgood.eliorgroup.com



Patricia Moyenin
Cheffe Elior au Lycée Descartes,
France

“Le Nutri-Score apprend
aux ados à manger de tout,
même des produits
qu'ils ne connaissent pas trop.”

— page 8



Stacy Wiroll
Cheffe Elior
North America

“Pour moi, cuisiner, c'est faire
plaisir à mes convives
en réalisant quelque chose
de super bon !”

— page 12



Jade Glower
Promotions manager,
éducation et santé, Elior UK

“Les enfants ont préféré
manger des brocolis plutôt que
des spaghettis, c'est dire
si la campagne est efficace !”

— page 13



Paul Quipourt
Directeur de la transformation,
Elior France

“Les convives veulent
plus de digital,
plus de transparence sur
ce qu'ils commandent.”

— page 15

Reportage Nutri-Score

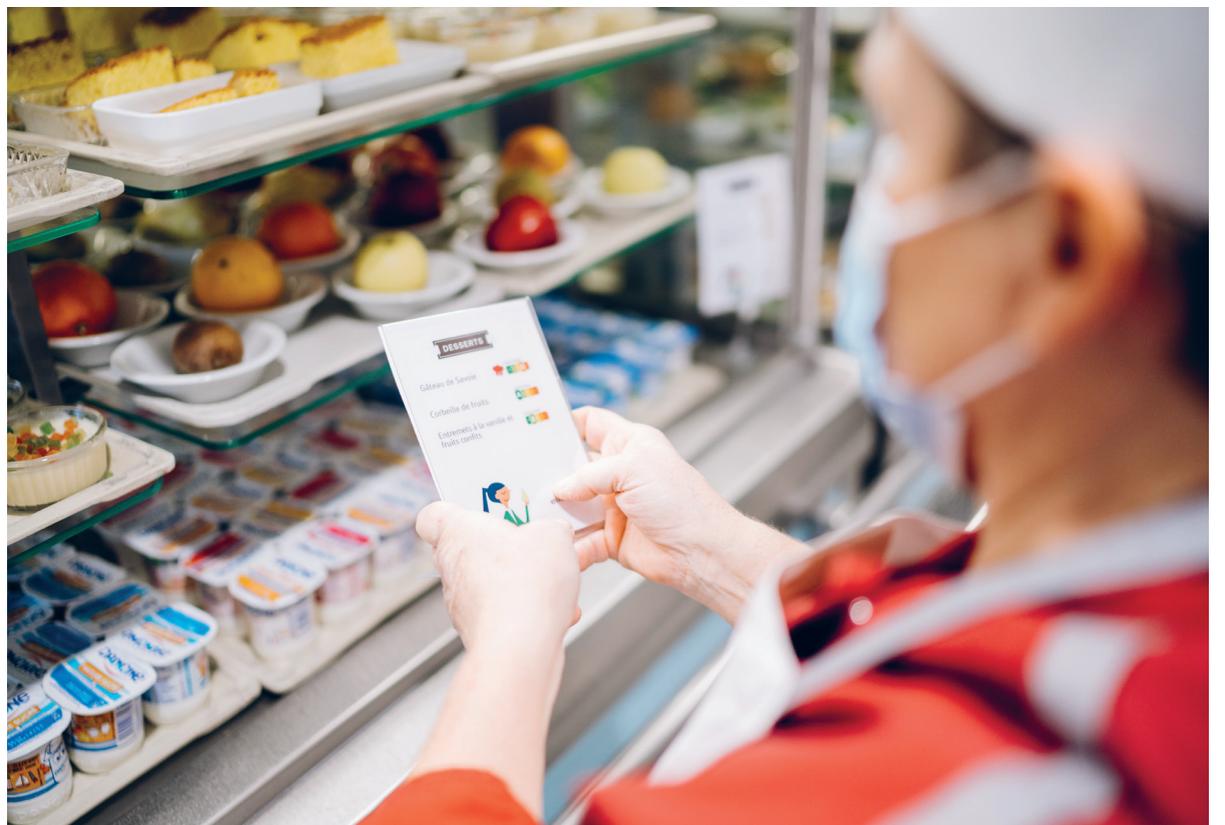
Bien informés, bien nourris

Après l'avoir expérimenté en entreprise, Elior déploie progressivement depuis la rentrée 2020 le Nutri-Score dans les cantines scolaires. Une première ! Reportage au lycée Descartes, près de Lyon, auprès de convives particulièrement exigeants en matière d'alimentation : les adolescents.

Il est midi et bientôt l'heure du rush. Quelque 400 élèves du lycée Descartes de Saint-Genis-Laval s'apprêtent à déferler dans la cantine. Mesures sanitaires de rigueur, les jeunes convives rentrent dix par dix dans le self et à table, les distances de sécurité sont respectées, trois élèves par table de six. Hors période Covid, les demi-pensionnaires sont deux fois plus nombreux et on imagine sans peine le joyeux brouhaha qui doit régner dans les lieux ! Sur les murs, des affiches colorées rappellent les bons gestes à adopter pour limiter le gaspillage. Mais la grande nouveauté depuis cette rentrée 2020, c'est l'introduction du Nutri-Score au self. Conçu en 2016 par l'équipe du professeur Serge Hercberg, président du programme national nutrition et santé, cet algorithme calcule la valeur nutritionnelle d'un aliment sur une échelle allant de A à E, avec un code couleur décliné du vert au rouge, immédiatement compréhensible. Éric Dupaz, le proviseur du lycée Descartes, se souvient : « Les élèves connaissaient le Nutri-Score pour les produits de grande distribution mais ne savaient pas ce que ça pouvait impliquer au niveau de la cantine. La communication mise en place par Elior a été très efficace et les élèves se sont emparés rapidement de toutes ces informations ! »

Permettre un choix éclairé

« Bienvenue dans ta cantine » peut-on lire au-dessus de la carte du jour. Les petites lettres colorées de A à E figurent désormais en évidence dans le menu, à côté de chaque plat. Aujourd'hui, les jeunes convives ont le choix entre les carottes râpées, notées A, la salade lyonnaise (B) et le pâté en croûte (D). Pour le plat de résistance, deux options A, paëlla au poulet ou filet de lieu sauce basquaise, et des



L'affichage du Nutri-Score permet aux élèves de composer leurs menus de manière équilibrée tout au long de la semaine. Une initiative saluée par les adolescents, de plus en plus concernés par la qualité de leur alimentation.



“Bien manger, bien se nourrir, surtout pour un adolescent en pleine croissance... le rôle de la restauration scolaire est essentiel.”

Éric Dupaz

Proviseur du lycée Descartes de Saint-Genis-Laval



accompagnements notés A et B. En dessert, le Nutri-Score des yaourts est B tandis que le fromage et le gâteau affichent un D. Circuit court, produit local, fait maison... pour chaque produit, un petit écriteau vient apporter un complément d'information. Dans la chaîne de self, après avoir étudié à loisir le menu pendant qu'ils faisaient la queue, les élèves font leur choix assez vite. Pour beaucoup ce jour-là, ce sera carottes râpées, paëlla et gâteau de Savoie fait maison. Maëlig et Mathis, 17 ans, ont vu d'un bon œil l'arrivée du Nutri-Score dans leurs plateaux : « On a beaucoup d'informations sur ce qu'on mange, c'est vraiment bien. J'essaie de composer en fonction du Nutri-Score », explique l'un. « Je fais beaucoup de sport alors je fais attention à prendre du A et du B pour l'entrée et le dessert. J'ai tendance à éviter le D », complète l'autre.

Pas de mauvaise lettre, pas de mauvais produit

Mais même en s'adressant à une génération particulièrement sensible à la planète et au gaspillage alimentaire, la pédagogie reste de rigueur pour préserver l'équilibre nutritionnel de ces jeunes convives. Anne-Cathy de Taevernier, directrice Nutrition du groupe Elior, explique : « Il ne faut pas que le Nutri-Score ait un impact différent de celui recherché. Notre but, c'est de donner les informations pour composer des menus équilibrés sur la semaine. On communique donc beaucoup sur la nécessité pour les jeunes de manger certains aliments. Le fromage, par exemple, a beau être noté D car son score est calculé sur une base de 100 grammes de produit, la portion de 20 g proposée à la cantine est importante pour l'équilibre de leur plateau. » Pour inciter les jeunes convives à ne pas délaissé cette source importante de calcium cruciale pour des ados en pleine croissance, une nouvelle communication a été spécialement pensée : « J'ai une mauvaise note mais j'ai du potentiel » promet une carte colorée au rayon Fromage !

Le rôle essentiel de la restauration collective

La crise sanitaire n'a pas reporté la mise en place du Nutri-Score dans les cantines. Bien au contraire. Proposer des repas équilibrés est une priorité de la restauration scolaire. Comme le souligne Éric Dupaz, « certains élèves n'ont malheureusement pas la chance de pouvoir avoir trois repas par jour. Certains n'en ont qu'un, et c'est celui qu'ils prennent à la cantine. Bien manger, bien se nourrir, surtout pour un adolescent en pleine croissance... le rôle de la restauration scolaire est essentiel. » D'autant que pour de nombreux élèves, le confinement a accéléré cette prise de conscience. Pour Solenne, le visage encore poupin malgré son allure de jeune femme, l'arrivée du Nutri-Score au self a été la très bonne nouvelle de la rentrée. « On ré-apprend à manger ! Pendant le confinement, la nourriture était toujours à portée de main, je grignotais beaucoup... Le Nutri-Score est arrivé au bon moment. J'apprends à équilibrer le soir en fonction de ce que j'ai mangé le midi ».

Un indice calculé a posteriori

L'équilibre, c'est justement le maître-mot du Nutri-Score et l'objectif affiché de Santé publique France. « Le but, c'est d'aider le convive à faire son choix et à équilibrer son plateau sur la semaine avec une entrée, un plat complet et un dessert, en connaissant la qualité nutritionnelle de chaque recette, tout en continuant à se faire plaisir », souligne Anne-Cathy de Taevernier. « Les menus sont

conçus par des diététiciens pour assurer tous les apports nécessaires à la croissance des ados : calcium, fer, acides gras essentiels, comme les oméga 3, vitamines... À cela, nous ajoutons des critères comme la saisonnalité et le sourcing local des produits», précise-t-elle. « On élabore les menus à partir de ces critères, puis à partir de là, on calcule le Nutri-Score. Pas l'inverse. » Autre avantage mis en avant par les élèves, le Nutri-Score permet de limiter le gaspillage. « Je sais ce que je choisis sur mon plateau. Si je prends le gâteau en dessert, je ne vais pas le jeter parce que je sais que c'est équilibré avec ce que j'ai pris comme entrée et comme plat. Avant, on avait tendance à prendre trop de choses et à jeter ensuite... », remarque Lanzo, élève de terminale.

Cuisiner au gramme près

Ce jour-là au lycée Descartes, la cheffe Patricia Moyenin, en poste depuis 11 ans, nous avait prévenus : la paëlla allait faire un tabac. Sur la ligne de self en effet, les élèves reviennent même demander du rab ! « La paëlla, c'est un plat très convivial, ça me rappelle les repas en famille ! Je ne m'attendais pas à voir ça à la cantine, et surtout à ce que ce soit bien noté parce que je pensais que c'était assez gras. C'est une bonne surprise ! », note Solenne. Côté cuisine, Patricia Moyenin et son équipe se sont très vite adaptées au Nutri-Score : « Je reçois une fiche technique très précise, avec les grammages à respecter. Si pour une raison ou une autre je dois remplacer un produit, par exemple le poulet, ce sera toujours par un autre produit frais et de la même lettre. » Aux premières loges pour observer les comportements alimentaires des élèves, la cheffe constate un engouement depuis quelques années pour les légumes. « Après, ça reste des ados ! On ne va pas les empêcher de manger des pizzas et des kebabs ! Mais au moins, tous les midis, le Nutri-Score leur apprend à manger de tout, même des produits qu'ils ne connaissent pas trop, comme des navets frais bio, parce que c'est bien préparé, c'est bien cuisiné ! ».

des choix sains et bons



“Le Nutri-Score apprend aux ados à manger de tout, même des produits qu'ils ne connaissent pas trop.”

Patricia Moyenin
Cheffe du groupe Elixir





En cuisine, l'introduction du Nutri-Score implique un strict respect des fiches de recettes, qui sont partagées chaque matin par la cheffe avec son équipe.

Trois questions à Chantal Julia

Épidémiologiste, médecin nutritionniste, enseignante-chercheuse à l'Université Paris 13, Chantal Julia fait partie de l'équipe scientifique qui a développé le Nutri-Score.

Pourquoi développer le Nutri-Score en restauration scolaire auprès des lycéens ?

Le Nutri-Score a du sens à partir du moment où le consommateur doit faire des choix. À l'adolescence, on est justement à un moment de vie où on commence à s'autonomiser, potentiellement plus ou moins en opposition par rapport à ce que les parents peuvent proposer. Les adolescents sont à la recherche de points de repère extérieurs et l'introduction du Nutri-Score permet d'emblée de proposer un repère supplémentaire, calculé en dehors du cadre strictement familial. Cela leur permet, s'ils le souhaitent, de se poser des questions sur la qualité nutritionnelle de leur alimentation en général et d'effectuer leurs propres choix consciemment, en étant informés justement de cette dimension nutritionnelle.

Est-ce que le Nutri-Score est calculé de la même manière en restauration collective que pour les produits agro-alimentaires ?

C'est le même principe qui s'applique, mais en restauration collective le produit est proposé prêt à consommer. Donc contrairement aux produits en grande distribution, le Nutri-Score en restauration collective est calculé en fonction de la recette et du mode de cuisson. Ainsi, celui d'un steak haché sera calculé sur le steak haché cuit, ce qui prend en compte à la fois l'ajout de matière grasse et la possible réduction du volume après cuisson.

Quel a été le rôle de l'équipe scientifique dans le déploiement du Nutri-Score en restauration collective ?

Nous avons été mobilisés avec Elior dans le cadre d'un appel à projets du ministère de la Santé portant sur la possibilité et l'impact du Nutri-Score en restauration collective. Nous avons travaillé en tant qu'équipe de recherche indépendante pour la mise en place d'une étude scientifique la plus rigoureuse possible. Nous sommes intervenus pour automatiser le calcul du Nutri-Score, nous assurer que le calcul était cohérent, en prenant en compte toutes les données particulières à la restauration collective. Et nous avons demandé expressément pour cette étude qu'il n'y ait aucune recette qui soit modifiée : notre étude ne doit pas introduire un biais comportemental du côté de l'offre, puisque c'est le comportement du consommateur que nous étudions. Pour que le consommateur change, il faut qu'il en ait envie, qu'il soit informé.

des choix sains et bons



Portrait de chef

La dynamique du bon

“Bien manger, c’est sain, mais pas seulement pour le corps. Pour l’esprit aussi.”



Stacy Wiroll
Cheffe responsable de l’innovation, Elior North America

Quand elle était petite, Stacy Wiroll ne ratait pas une émission de la célèbre cheffe américaine Julia Child. « Elle traitait la nourriture avec respect. Elle pouvait rendre un poulet rôti passionnant. Le poulet rôti, c’est très simple. En même temps, ça peut être vraiment délicieux. » Ces émissions culinaires, qu’elle regardait avec son père depuis le salon familial dans le Wisconsin, ont eu un impact durable sur la jeune Américaine. « Grâce à des chefs comme Julia Child ou Jacques Pépin, qui pouvait twister une vinaigrette en l’accommodant simplement d’herbes du jardin, j’ai compris que la nourriture n’avait pas uniquement pour fonction de remplir l’estomac. » Pourtant, une fois le bac en poche, ce n’est pas vers les fourneaux que Stacy Wiroll se tourne. La jeune fille se destine alors à une carrière médicale. Un job étudiant comme serveuse dans un grand restaurant agit comme un détonateur. « Je suis rentrée chez mes parents aux vacances

de printemps et j’ai dit à ma mère : je vais m’inscrire en école de cuisine ! Je suis partie étudier à Minneapolis et quand j’ai obtenu mon diplôme, c’était comme une évidence, j’avais trouvé ma place. »

Cuisiner à la fois sain et bon, c’est avant tout une question de plaisir

De la médecine à la cuisine, la jeune femme tisse un lien naturel : « Il y a une synergie entre les deux, le service que l’on rend à la personne ». En effet, cette cheffe responsable de l’innovation culinaire chez Elior North America tient à ce que ses convives se régalaient tout en mangeant le plus sainement possible. Une cuisine bonne pour la santé n’est pas rébarbative, tel est son credo. « Le préjugé a la dent dure. La nourriture "healthy" serait fade, sèche, bref, pas bonne. Ce n’est pas vrai ! ».

Pour convaincre les convives qu’un plat peut être à la fois sain et bon, il suffit d’un peu d’imagination. La cheffe l’affirme dans un large sourire : « Ce n’est rien de très extravagant. En fait, il faut travailler l’appellation et l’image. Si j’utilise du tofu dans une salade, je vais le paner au four et préciser dans le menu qu’il est croustillant. Tout de suite, ça donne plus envie ! » De même, rajouter du yaourt grec dans la recette de la sauce ranch d’une vinaigrette permet de baisser son apport en sodium et d’apporter quelques protéines. « Pour moi, cuisiner, c’est faire plaisir à mes convives et mon but, en fin de compte, est de réaliser quelque chose de super bon ! Le défi, c’est que la recette que je vais élaborer pour tel burger ou telle salade doit pouvoir être répétée à l’identique dans toutes nos cuisines à travers le pays. » Un défi qui n’effraie pas du tout Stacy Wiroll, bien au contraire. Débordante d’énergie, elle affectionne tout particulièrement le travail d’équipe qu’implique son statut de chef en charge du développement et de l’innovation.

« Mon rôle est de préparer nos chefs en leur apportant tout ce dont ils ont besoin pour réussir les recettes. »

“Si j’utilise du tofu dans une salade, je vais le paner au four et préciser dans le menu qu’il est croustillant. Tout de suite, ça donne plus envie !”

Plaisir des papilles, réconfort de l’esprit

Ses premiers ustensiles de cuisine ne l’ont jamais quittée. D’abord, à 15 ans, un moulin à poivre, échangé contre un pull reçu à Noël. Puis, une machine à faire des pâtes, demandée expressément cette fois, pour Noël, toujours. La nourriture a toujours été une affaire de famille pour Stacy. « Même si ma famille dans le Mid-West est plutôt branchée viande-pommes de terre, avec des rations de légumes et de fruits pour les enfants surtout ! Il faut trouver un équilibre. Bien sûr que ça demande un effort de manger sain, mais j’adore aller au Farmer’s Market du coin, acheter de superbes produits et les cuisiner ». Avec la crise sanitaire actuelle, manger sain a pris une autre dimension. « Bien manger, c’est sain, mais pas seulement pour le corps. Pour l’esprit aussi. Ces derniers mois, je n’ai pas pu voir ma famille autant que d’habitude. Pouvoir cuisiner et partager des repas à distance, même en appel vidéo, apporte beaucoup de réconfort par ces temps d’isolement. La cuisine rapproche les gens. »

des choix sains et bons

Encourager à bien manger



Encourager les patients Des sensations heureuses

Le repas est un élément clé dans la journée des patients. Depuis 2017, Gustave Roussy, premier centre de lutte contre le cancer en Europe, Elior et le chef doublement étoilé Alexandre Bourdas se sont associés pour proposer des repas adaptés aux besoins des patients en oncologie, stimulant l'appétit et le goût.

Trois fois par semaine pour le déjeuner, les équipes Elior cuisinent des recettes élaborées par Alexandre Bourdas, en fonction des saisons. La connaissance des effets secondaires liés aux traitements dans le cadre du cancer est un pré-requis essentiel pour élaborer une alimentation qui fait plaisir. Les traitements peuvent provoquer une perte d'appétit, des troubles digestifs, des nausées, des perturbations du goût et de l'odorat, des affections buccales, des difficultés à mastiquer... Il faut prendre en compte ces contraintes et proposer une offre adaptée, avec une cuisine d'inspiration traditionnelle et préparée maison, et des produits bio et labellisés.

« S'appuyant sur des souvenirs d'enfance, des sensations de voyage, les associations de saveurs que j'ai imaginées favorisent le souvenir positif, un instant d'évasion loin des contingences de l'hôpital. Le propos n'est pas de faire découvrir de nouvelles saveurs mais bien plutôt de renouer avec des sensations heureuses », précise le chef Alexandre Bourdas. Un objectif parfaitement en phase avec la nouvelle orientation que le chef a donnée à son restaurant d'Honfleur, le SaQuaNa, où il renonce depuis la rentrée 2020 à la cuisine gastronomique pour créer une table plus conviviale, plus accessible.

des choix sains et bons



Encourager les seniors Une idée qui a du nez

90 % des seniors de plus de 80 ans souffrent de troubles de l'appétit. Et si la stimulation aromatique permettait de leur redonner le goût de manger ? C'est le point de départ de l'étude *Better Taste in Older Age* qui a mobilisé pendant deux ans Serunion et une équipe de professionnels espagnols. « Nous avons recruté des volontaires dans des Ehpad à Barcelone, Madrid et Cantabrie. Presque tous ont remarqué que la présence d'un arôme améliorerait leur appétit », explique Mireya Sanchez Martinez, responsable produit secteur social chez Serunion.

L'étude analyse l'amélioration de l'expérience gustative des aliments à travers une double stimulation aromatique : un arôme alimentaire qui ne soit ni du sel ni un exhausteur de goût (comme le glutamate de sodium), et un arôme ambiant. En l'occurrence, la diffusion d'une odeur de pain grillé toutes les trois minutes. « L'arôme alimentaire s'est avéré efficace quelle que soit la présentation de l'aliment. Nous avons constaté une meilleure perception du bien-être physique et émotionnel des personnes âgées en améliorant l'expérience alimentaire. Les personnes âgées perdent progressivement leur fonction olfactive, largement responsable de la perception du goût. L'odeur contribue principalement au goût des aliments, bien plus encore que les influences gustatives. L'odeur agit comme une préparation psychologique avant de manger : elle ouvre l'appétit, améliore l'humeur générale et la perception de soi. »

Fort de ces résultats positifs, la filiale espagnole compte en 2021 proposer aux résidences pour seniors qui le souhaitent l'utilisation de cette double stimulation par les arômes.

des choix sains et bons



Encourager les enfants Mangez-les tous !

Depuis 2019, Elior UK est associé à la Food Foundation pour la campagne *Eat them to defeat them*. Relayée notamment par la chaîne de télévision ITV, la campagne a cette année encore remporté un franc succès dans les 350 écoles primaires participantes. Jade Gower, directrice de la publicité en éducation et santé à Elior UK, revient sur cette campagne originale et fortement mobilisatrice.

« D'habitude, on dit aux enfants qu'il faut manger des légumes parce que c'est bon pour eux. Là, le slogan est audacieux : il faut manger les légumes parce qu'ils sont méchants ! Chaque semaine, en respectant la saisonnalité, un légume est mis en avant. Le principe est de faire goûter aux enfants un légume sous plein de formes différentes, avec de petits testeurs. Des recettes dont ils n'ont pas l'habitude, comme de la soupe carotte-coriandre par exemple. Cette année, même si la campagne a dû être raccourcie à cause du confinement, nos équipes ont été encore plus impliquées que l'année précédente. En parlant avec les enfants, nos collaborateurs comprennent s'ils préfèrent un aliment quand il est cuit, cru ou en purée. La campagne incite nos collaborateurs à être très créatifs car ce sont eux qui dressent les tables de testeurs : nous avons lancé une compétition inter-écoles pour que la mise en avant des légumes à la cantine soit la plus imaginative possible. Cela a créé une émulation collective incroyable ! Nous avons eu des robots légumes, des légumes grimés en super héros, des légumes aux couleurs d'équipes sportives.

Les enfants ont même exporté la campagne chez eux. Des parents nous ont écrit pour nous dire que leur enfant avait préféré manger des brocolis plutôt que des spaghettis, c'est dire si cette campagne est efficace ! ».

des choix sains et bons

Interview croisée

Recettes de champions

Bien se nourrir pendant une compétition sportive, c'est essentiel. Pendant l'épreuve Reine du cyclisme mondial, les équipes Elios ont élaboré pour les coureurs du Team Total Direct Energie des menus sur mesure.

Quels sont les besoins spécifiques des sportifs professionnels ?

Véronique Mourier : La journée d'un coureur se découpe en quatre repas. Un petit déjeuner, une collation durant l'effort, une collation de récupération après la course, puis un dîner. Pour l'ensemble de ces repas, une attention particulière est portée aux grammages, à l'équilibre nutritionnel et à la variété des produits.

Yann Lous : Un coureur a besoin de 4 500 à 5 000 calories par jour, tandis qu'une personne lambda en a besoin d'environ 2 000. Cela implique de réaliser des recettes avec des grammages spécifiques. Par exemple, pour apporter davantage de féculents, nécessaires en plus grande quantité pour les coureurs, j'ai notamment augmenté leur quantité dans l'accompagnement des plats et j'en ajoute dans les desserts.

Serge Hutte : Les coureurs connaissent les quantités dont ils ont besoin en fonction de leur morphologie, de leur forme physique ou de l'étape du jour suivant. Nous prenons donc cela en compte tout en faisant en sorte que cela entre dans le cadre du plan alimentaire très strict. C'est de la véritable cuisine sur mesure !

Quels autres aspects prenez-vous en compte pour élaborer les menus ?

VM : Nous prenons également en compte la dimension plaisir du repas. Nous choisissons notamment des recettes et des produits en fonction des régions que la course traverse.

SH : La dimension locale du repas est en effet très importante. Nous sortons chaque jour acheter les produits dont nous avons besoin pour cuisiner, afin d'avoir des produits qui soient à la fois ultra frais et achetés auprès des commerçants et producteurs de proximité. Par exemple, pour l'étape de Cazères-Loudenvielle, nous proposons une recette très régionale : une côte de porc noir accompagnée de ratatouille et haricots blancs. Nous allons donc nous approvisionner chez le boucher à proximité, et nous utilisons des haricots de Tarbes, typiques de la région.

Autre particularité : votre cuisine mobile !

VM : Une autre spécificité est la taille de la cuisine. Celle-ci est mobile et se trouve à l'intérieur d'un camion qui suit les cyclistes. Le matériel, la manière de travailler et les contraintes d'espace sont donc différents par rapport à d'habitude. C'est un vrai challenge pour nos chefs !

YL : Du petit déjeuner au dîner, nous cuisinons dans un foodtruck. Nous préparons et dressons les plats chauds à la minute et les servons à l'assiette. Les sportifs passent souvent par la cuisine avant de s'installer à table afin de voir ce que nous leur préparons. L'ambiance est donc très chaleureuse et familiale.



Véronique Mourier
Diététicienne
nutritionniste Elios



Yann Lous
Chef Elios



Serge Hutte
Chef Elios



Flexibles sur les offres, inflexibles sur la qualité



Interview

“La crise sanitaire ne nous a pas fait changer de cap. Elle nous a fait accélérer notre transformation.”



Paul Quipourt

Directeur de la transformation
Elior France

Quels sont les défis posés par la situation sanitaire actuelle en restauration collective en entreprise ?

Le principal défi est lié au trafic dans nos restaurants : le télétravail s'est développé chez la plupart de nos clients, en particulier ceux du secteur tertiaire, et nous pressentons qu'en sortie de crise sanitaire, il va perdurer, même s'il sera moins massif. C'est une donnée autour de laquelle nous devons nous organiser.

Quelles sont les réponses proposées par Elior pour s'adapter aux nouvelles conditions sanitaires et aux nouvelles conditions de travail ?

La crise sanitaire ne nous a pas fait changer de cap : elle nous a juste fait accélérer notre transformation et gagner en agilité.

Tout d'abord, nous avons modifié notre façon de travailler : nous avons créé en quelques semaines, à la manière des start-up les plus agiles, des concepts en propre que nous avons testés avec nos clients. C'est le cas du concept « Chaud Bouillant » par exemple, une offre de *click and collect* chaud développée par Arpège et produite sur une cuisine client sous-utilisée puis livrée sur des sites satellites. Sur les sujets sur lesquels nous sommes moins experts, nous avons signé des partenariats avec des acteurs ciblés, comme avec la start-up i-Lunch, qui nous permet de servir les télétravailleurs directement à leur domicile.

Ensuite, nous avons fortement « digitalisé » nos offres en l'espace de quelques mois afin de développer le *click and collect* pour nous adapter aux contraintes sanitaires, mais aussi aux codes de la restauration commerciale. Notre application « Chefs & Go » permet de déguster des recettes produites sur place en *click and collect* et l'application « Petite Brigade » permet de commander une offre packagée produite par un partenaire traiteur tout en donnant une transparence totale sur les produits : photo, ingrédients, Nutri-Score, approvisionnements...

Certaines nouvelles aspirations des convives étaient-elles déjà visibles avant même la crise de la Covid-19 ?

La plupart de ces tendances étaient déjà présentes avant la crise sanitaire. Trois se détachent tout particulièrement : d'abord, une structuration progressive du télétravail, à hauteur d'un jour par semaine en moyenne ; ensuite, des frontières de plus en plus ténues entre la restauration commerciale et collective, du fait du rajeunissement des populations en entreprise ; et enfin, le souci croissant de nos convives pour davantage de transparence par

rapport aux approvisionnements, à la nutrition... En synthèse, la crise sanitaire a joué le rôle de catalyseur.

Comment maintenir la convivialité de la pause déjeuner ?

Dans un contexte sanitaire assez contraint, avec des contacts de *facto* limités, la convivialité en entreprise est nécessairement complexe à organiser. Pour autant, tous les nouveaux modes de consommation que nous développons ne vont pas à l'encontre de la convivialité en entreprise, car s'ils permettent une expérience de commande différente et plus flexible, ils sont tout à fait compatibles avec une consommation dans des espaces collectifs, quand le contexte sanitaire le permettra.

Est-ce que le self est définitivement rentré dans une nouvelle ère ?

Le self restera notre cœur de métier. C'est en effet l'un des seuls systèmes permettant d'offrir une solution de restauration de très grande qualité à un prix abordable pour l'immense majorité des collaborateurs en entreprise, notamment pour les sites les plus importants. Il devra toutefois nécessairement s'adapter aux évolutions de marché, liées ou non à la crise sanitaire : il devra intégrer des modes de services multiples, comme le *click and collect* ou le frigo connecté, mais aussi gagner en transparence notamment sur les approvisionnements et les valeurs nutritionnelles, que ce soit via des supports digitaux ou physiques. Car si demain la restauration avec Elior sera flexible dans le temps et l'espace, elle sera surtout inflexible sur la qualité.



Ce qui est bon pour nous, c'est le partage de moments de plaisir et de convivialité. Parce qu'il permet la transmission, l'entraide, la découverte, l'esprit d'équipe, le collectif est une force qui anime au quotidien nos collaborateurs dans leurs relations, entre eux, et avec leurs communautés.

Nos collaborateurs s'engagent au quotidien.
Retrouvez leurs témoignages sur notre blog

foodforgood.eliorgroup.com



Jonathan Alexandro
Chef, Serunion

“Le plus gratifiant, c’est le regard que les enfants posent sur nous lorsqu’ils nous voient cuisiner avec amour, dorloter nos ingrédients.”

— page 19



Sylvie Bourgoin
Maître d’hôtel, Elior

“Ce qui me plaît ici, c’est le contact avec les convives : les conseiller, les aider dans leur choix, échanger au quotidien.”

— page 22



Valérie Bertin
Agent de service, Elior Services

“On travaille toujours en souriant, on s’entend tous bien. Et avec les clients aussi, qui sont contents que le travail soit bien fait.”

— page 24



Rosa Schez Olmos
Directrice financière, Serunion

“Mon engagement avec Vitamundi me permet d’être plus proche des principes qui me tiennent à cœur.”

— page 28

Carte blanche à Rip Hopkins

Ensemble, c'est tout.

Comment maintenir plaisir et convivialité quand la distanciation et les gestes barrières s'imposent ? Grâce à un solide esprit d'équipe et une volonté permanente de satisfaire. Nous avons donné carte blanche au photographe anglais Rip Hopkins pour donner à voir cette convivialité qui lie les collaborateurs d'Elior, entre eux et avec leur entourage. Avec son humour si singulier, il en restitue une vision empreinte de l'intimité qu'il a pris le temps de créer avec chacun – intimité si poussée qu'il est lui-même en scène sur chaque photo.



À l'école Fedac Horta de Barcelone en Espagne, l'équipe de cuisine (Serunion) prend la pause, soudée, derrière le point de collecte des plats préparés spécifiquement pour les élèves intolérants à certains allergènes.

Les monitores (en blouses rouge et orange), métier spécifique à Serunion au sein d'Élior, sont aux côtés des employés de restauration pour accompagner les enfants dans leur éducation en dehors des heures de classe : elles les sensibilisent au bien-manger et au vivre-ensemble.





Les équipes de Serunion assurent aussi l'entretien des espaces de récréation.

Sur le site de la Maif à Paris, en France, les équipes en cuisine préparent les commandes que les convives ont réservées sur l'application TimeChef.





En salle, les équipes sont constamment à l'écoute des attentes et des commentaires formulés par les convives.

Les agents d'entretien d'Elior Services prennent soin chaque jour des espaces de travail du site industriel de Nembra, au Tréport, en France.





La bonne entente au sein de l'équipe et la reconnaissance sont les clés d'un travail régulièrement salué :
le plaisir de faire du bon travail dans une ambiance amicale et enjouée.



Dossier

Face à la crise, tous mobilisés

D'un côté, des restaurants forcés de fermer du jour au lendemain. De l'autre, des populations en difficulté, encore plus fragilisées par la crise. À travers le monde, le confinement a pris par surprise. Mais heureusement, la situation a vite laissé place à un formidable élan de solidarité.

Dans toutes les filiales d'Elior dans le monde, la question de la gestion des stocks alimentaires a très rapidement trouvé sa réponse. Donner, donner, donner. Dès le début de la crise, Elior et Serunion ont répondu à l'appel lancé par la Croix-Rouge. En France, six cuisines centrales d'Elior ont élaboré des repas spécialement pour l'association. En Espagne, Serunion a fait don de plus de 6 000 kg de denrées aux associations de son pays. En Italie, dans les régions tout particulièrement touchées par la Covid-19, Elior a donné environ 5 000 plats cuisinés à des familles suivies par les services d'assistance publique et des familles de plus de 65 ans qui ne pouvaient pas quitter leur domicile.

Prendre soin des plus vulnérables

Particulièrement vulnérables au virus, les personnes âgées ont doublement souffert pendant la crise : isolées dans leurs résidences, elles ne pouvaient non seulement recevoir la visite de leurs proches mais ont dû également renoncer aux moments de convivialité dans les salles communes de leurs Ehpad. Les collaborateurs d'Elior ont redoublé d'inventivité pour adoucir la vie des résidents. Aux États-Unis, Lisa Shairer, Managing Director de Cura, raconte : « Nous savions que nos aînés souffraient de solitude, alors nous avons fait en sorte que le moment du repas reste agréable, même s'il n'était plus pris en groupe. Par exemple, nos collaborateurs écrivaient sur les emballages des repas des petits mots personnalisés pour les faire rire. On a aussi organisé des journées à thèmes où les collaborateurs se déguisaient pour livrer les repas, avec des plats à thèmes également. On voulait vraiment les divertir ! » À Shiltigheim, en France, Emmanuel Ruffenach, directeur des cuisines centrales ADR, loue également l'implication de ses équipes pendant le premier

confinement : « Nos équipes se sont investies comme jamais, elles avaient un véritable challenge à relever. Les collaborateurs se sentent responsables, investis d'une mission, qui va au-delà de cuisiner des repas pour les personnes vulnérables. Ils servent une véritable cause. »

Faciliter le quotidien des soignants

Autre enjeu pendant cette crise, faciliter le quotidien des soignants. Toujours aux États-Unis, Cura a mis en place un système de mini-épiceries dans des hôpitaux de Pennsylvanie afin de faire gagner du temps aux soignants et de leur éviter de faire des courses. Lisa Shairer explique : « Nous avons transformé nos cafétérias en mini-épiceries pour que les soignants puissent acheter des produits de base (céréales, pâtes, sauces, pain, beurre de cacahuète, confiture, lait, œufs...) sans avoir à aller faire les courses en rentrant chez eux, après une longue journée ou une longue nuit de travail. »

“Nos équipes se sont investies comme jamais, elles avaient un challenge à relever, une mission, elles servaient une véritable cause.”



Continuer de nourrir les enfants défavorisés

Avec la fermeture des écoles et des universités, de très nombreux enfants et jeunes adultes n'ont plus eu accès au seul repas sain qu'ils prenaient dans la journée. Le rôle fondamental de la restauration collective a été mis en évidence. Pour assurer la continuité de cette mission, Elior a multiplié les initiatives. Aux États-Unis tout particulièrement, où des milliers d'élèves dépendent de repas gratuits ou à prix réduits à l'école, des équipes d'Elior ont collaboré avec les chauffeurs de bus et le personnel du district scolaire pour préparer de la nourriture et charger des bus pour servir les élèves dans le besoin. Aux États-Unis, entre mars et septembre, 51,6 millions de repas ont été distribués à des personnes âgées, à des étudiants et à des personnes dans le besoin.

Au Royaume-Uni, le surplus de nourriture produit pour l'usine Cummins à Daventry du fait de la mise en place du télétravail et de la distanciation sociale a été utilisé de façon remarquable grâce à la collaboration entre la direction de la restauration d'Elior et celle de l'usine : ensemble, ils ont mobilisé une équipe de bénévoles pour continuer à fournir des repas aux enfants défavorisés qui n'avaient plus accès à la cantine de leur école. Tous les jours, 300 paniers repas par jour ont été livrés aux écoles locales, et parfois même directement au domicile des enfants vulnérables qui déjeunent gratuitement en temps normal.

La liste des initiatives prises par les collaborateurs Elior à travers le monde est longue. Aucune communauté n'a été oubliée. Face à cette crise inédite, Elior a joué son rôle en acteur responsable et solidaire.

des équipes et communautés dynamiques

À l'hôpital, agents et soignants plus soudés que jamais

Alors que nous apprenons désormais à vivre avec la Covid et que les gestes barrières sont devenus notre quotidien, Karinne Lecoeur, responsable de site à l'hôpital Foch de Suresnes pour Elior Services, raconte comment la première vague a créé une entraide sans pareille entre ses agents et les soignants.

Karinne Lecoeur se souviendra toujours de ce dimanche 8 mars. « J'étais tranquillement chez moi quand on m'a appelée pour me dire que deux patients Covid arrivaient. C'était un peu la panique car nous plongeons dans l'inconnu. Je n'ai pas hésité une seconde, j'ai foncé à l'hôpital ». À la tête d'une équipe de 200 agents spécialisés dans le bio-nettoyage, Karinne Lecoeur perçoit immédiatement le désarroi de ses équipes. « Qu'est-ce qu'on fait ? Pour ce premier bio-nettoyage d'une chambre Covid, mon ASH [agent de service hospitalier] avait besoin d'être épaulé et briefé sur les consignes de sécurité, c'est bien normal. Alors je l'ai rassuré et l'ai aidé à s'habiller ».

Des protocoles impressionnants

Les premiers éléments de protocole élaborés par l'équipe d'hygiénistes de l'hôpital Foch sont déjà prêts. Surchausses, pyjama jetable, tablier jetable, charlotte, masque et lunettes de protection. « C'était très impressionnant et très long, car il fallait non seulement s'habiller mais aussi savoir se déshabiller en jetant une partie de l'équipement jetable dans des poubelles jaunes, directement dans les chambres. » Si les ASH connaissaient déjà les gestes de nettoyage et de services propres aux chambres dites BHR (bactéries hautement résistantes), chaque passage en chambre prend désormais près de 30 minutes contre une quinzaine normalement.

Pour les guider, 60 protocoles spécifiques ont été rédigés par la direction technique méthodes et qualité Elior Services.

Une entraide extraordinaire

« Le service formation d'Elior Services nous a énormément accompagnés. Beaucoup de nos agents appréhendaient la situation. Je n'avais pas peur, alors j'ai tout fait pour rassurer mes équipes, au quotidien. J'ai aussi pu compter sur ma directrice qui m'a appelée tous les jours pour prendre de nos nouvelles. » Face à l'adversité, alors que la France vit un confinement inédit dans son histoire récente, un élan de solidarité gagne très vite l'hôpital Foch. « En 27 ans de carrière ici, je n'avais jamais vu ça. Les soignants étaient extrêmement reconnaissants du travail effectué par nos agents et cette reconnaissance s'est exprimée au quotidien. » Dans une salle de réanimation, une aide-soignante aide un agent à s'habiller. À l'hôpital, la générosité du monde extérieur afflue. Les livraisons de pizzas et les dons de chocolats pour Pâques dont bénéficient les soignants sont partagés avec les agents d'Elior Services. « On a vraiment pu compter sur les psychologues de Foch et la médecine du travail. On était complètement intégrés à l'équipe de l'hôpital. »

Alors que la plupart des agents habitent loin de leur lieu de travail et que les transports en commun sont quasi à l'arrêt, un système de covoiturage a été mis en place. L'hôpital s'organise pour que des chambres de garde soient mises à disposition des agents si besoin. « Il y a eu une entraide extraordinaire. Nos agents pouvaient dormir sur place et le matin prendre leur petit déjeuner au self, avec les soignants. Jamais je n'avais vu ça ». Aujourd'hui, les agents se sont habitués aux protocoles et la deuxième vague n'a pas les mêmes répercussions sur leur travail. Le regard des soignants sur le travail des agents, lui, ne sera plus jamais le même.

des équipes et communautés dynamiques



Combattre la faim, faire progresser l'éducation

Chaque année, Elior Group Solidarités lance auprès de l'ensemble de ses collaborateurs un appel à projets solidaires. En 2020, 11 associations ont été soutenues. Parmi elles, Vitamundi.

Organisé chaque année depuis 2016, l'appel à projets solidaires est un moment fort dans l'agenda d'Elior Group Solidarités. Cette initiative permet d'accompagner des associations d'intérêt général dans les domaines soutenus par Elior Group Solidarités, tout en mettant à l'honneur l'engagement bénévole des collaborateurs du Groupe. Une émulation très positive : les trois premiers appels à projets ont permis de soutenir une quarantaine de projets, dans tous les pays où Elior est présent. En 2020, le comité de sélection a choisi de soutenir 11 projets parmi les 24 proposés : quatre aux États-Unis (Carolina Farm Trust, Girls on the run, Heart Math Tutoring et Mercy Chefs), trois en Italie (Centra Papa Giovanni XXIII, Vo.Re.co Volontari Regina Coeli et Zero 5), deux en France (Le Hérisson et Réseau Môm'artre), un au Royaume-Uni (Graft) et un en Espagne (Vitamundi).

C'est Rosa Sanchez Olmos, directrice financière de Serunion, qui a soumis la candidature de Vitamundi, association dans laquelle elle est bénévole. Fondée en 2000 par des professionnels de santé et des bénévoles venant de tous horizons professionnels, Vitamundi est une ONG engagée dans des projets humanitaires en faveur de l'éducation et de la lutte contre la faim et la dénutrition dans plusieurs pays. « Avec le soutien d'Elior Group, Vitamundi interviendra à Mumbai dans un bidonville où les familles recevront un panier d'aliments de base chaque mois, en échange de

l'inscription de leurs enfants à l'école, afin qu'ils aient le choix d'un avenir meilleur », explique Rosa Sanchez Olmos, qui témoigne de ce que lui apporte personnellement son combat pour ce projet : « Mon engagement avec Vitamundi et le travail que je fais avec eux me permet d'être plus proche d'un principe qui me tient à cœur, surtout depuis que je suis mère : celui de laisser un monde meilleur pour mes enfants et pour les générations futures. » Agissant historiquement au Ghana, puis au Guatemala et en Inde, Vitamundi a plus récemment lancé un projet alimentaire à Ciudad Meridiana, un quartier défavorisé de Barcelone, destiné aux familles et en particulier aux bébés et aux enfants.

des équipes et communautés dynamiques

“Avec le soutien d'Elior Group, Vitamundi distribuera chaque mois un panier d'aliments de base aux familles d'un bidonville de Mumbai qui auront inscrit leurs enfants à l'école.”



Rosa Sanchez Olmos
Directrice financière Serunion
Bénévole Vitamundi



Elior Group Solidarités

Créée en 2017, l'association Elior Group Solidarités soutient des initiatives solidaires dans les domaines de l'alimentation, de l'éducation et de l'insertion professionnelle des publics défavorisés. Elle les accompagne pour leur permettre d'atteindre des résultats tangibles et durables : financement direct d'associations, attribution de bourses d'études en restauration à des élèves en situation modeste et soutien de projets de collaborateurs. Ses actions sont

en lien direct avec l'un des objectifs de la stratégie RSE du Groupe : dynamiser les équipes et les communautés. Elior Group Solidarités organise régulièrement des collaborations avec l'association **Refugee Food Festival**, en confiant ponctuellement ses cuisines ou l'élaboration de recettes à des chefs réfugiés. L'association organise aussi la participation des collaborateurs du Groupe au **Challenge contre la faim**, un événement sportif international qui permet de financer les missions humanitaires de l'ONG Action contre la Faim.

Saine émulation, belles émotions



Valoriser les personnes en situation de handicap

“Ce concours permet
aux résidents de sortir
de leur quotidien,
de voir autre chose.”

Comme chaque année depuis dix ans, le concours de pâtisserie « Tout Chocolat ! » organisé par Elior Santé a réuni des équipes d'établissements d'accueil pour personnes handicapées (EAPH). Dans chaque équipe, un chef Elior, un résident en situation de handicap et un éducateur. Tous les trois doivent cuisiner devant un jury de professionnels, présidé par le chef étoilé Emmanuel Hébrard à Chamalières et par le meilleur ouvrier de France Stéphane Collet à Stains, chaque équipe cuisine une recette originale autour du chocolat.

À Stains, c'est le dôme chocolat-passion et sésame grillé qui a gagné le grand concours fin 2019. « On m'a porté comme si j'avais gagné la Coupe du Monde ! », se souvient Ibrahim Hassan, chef Elior de la fondation Darty Malakoff. À ses côtés, une éducatrice et Sandrine, résidente en situation de handicap. « Sandrine était très contente de participer. Ce concours est super parce que ça permet aux résidents de sortir de leur quotidien, de voir autre chose. Le jour J, Sandrine était impressionnée parce qu'il y avait beaucoup de monde et même un photographe, mais on savait qu'on avait une bonne recette ! » Pour sa deuxième participation au concours, Ibrahim Hassan était bien décidé à gagner : « On s'est entraîné tous les jours pendant un mois pour réussir cette recette. On voulait du moelleux, du croquant et de l'acidité. Une recette, c'est le fruit d'un travail collectif. »

des équipes et communautés dynamiques



Sensibiliser à la lutte contre le cancer du sein

“L'essentiel, c'est de
participer pour montrer
notre engagement
contre une maladie
encore beaucoup trop
prégnante.”

« On connaît tous une femme qui a eu un diagnostic de cancer du sein ». Pour Lisa Shairer, directrice générale des opérations de Cura, la mobilisation d'Elior North America pour cette journée Race for the Cure à Charlotte (Caroline du Nord) était bien naturelle. L'évènement caritatif, organisé par l'association Susan G Komen qui finance depuis des décennies la lutte contre le cancer du sein, a été notamment sponsorisé par Cura.

Pour l'occasion, Cura et Constellation Culinary ont mis les bouchées doubles. 20 collaborateurs se sont portés volontaires pour préparer et servir à 6h du matin un petit déjeuner aux 700 femmes atteintes du cancer du sein, et à leurs proches. Des collaborateurs d'Elior et de Cura ont formé une équipe mixte, menée par Lisa Shairer. La petite équipe de 5 sportifs amateurs s'est entraînée et a participé à la course de 5 km. « Nous n'avons pas gagné, mais l'essentiel, c'est de participer et de montrer notre engagement contre une maladie dont la prévalence reste encore beaucoup trop élevée », explique Lisa Shairer. Aux États-Unis, une femme sur huit sera un jour diagnostiquée comme souffrant d'un cancer du sein. Depuis plusieurs années, Elior est engagé dans la lutte contre le cancer à travers des programmes de sensibilisation dans le monde entier. En Italie avec l'association Incontradonna et en France aux côtés de Cancer@Work.

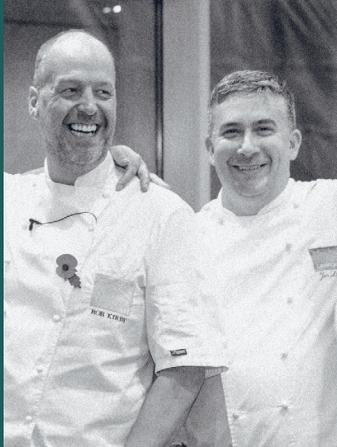
des équipes et communautés dynamiques



Ce qui est bon pour tous, c'est l'attention portée à l'impact de nos activités à chaque étape de la chaîne de valeur. Nous agissons au quotidien pour favoriser les ingrédients durables, encourager l'économie circulaire et développer les compétences de nos collaborateurs, en soutenant les idées fortes et les partenariats qui renforcent nos exigences.

Nos collaborateurs s'engagent au quotidien.
Retrouvez leurs témoignages sur notre blog

foodforgood.eliorgroup.com



Rob Kikry et Jon Lilley
Chefs, Lexington

“Notre nouvelle ligne de recettes, Trashed, cuisine des produits habituellement jetés pour concevoir des plats raffinés.”

—page 33



Damien Penin
Directeur général Elior France

“Notre objectif pour la France avec Too Good to Go est ambitieux : sauver 40 000 repas par mois.”

— page 34



Vincent Bohelay
Directeur emploi, Elior

“Les collaborateurs sont partants pour découvrir d'autres lieux et d'autres missions. C'est beaucoup d'espoir pour notre politique de mobilité à long terme.”

— page 36



Delphine Botbol
Responsable formation qualité, Elior Services

“C'est important de savoir qu'on a des passerelles entre les activités. Ici on sait que tout est possible.”

— page 37

Reportage

Fruits de raison

Pour la rentrée 2020, Elios s'est associé à l'AOPn Raisin de Table pour valoriser un raisin origine France et HVE. Les producteurs ont proposé du Muscat, variété de raisin cultivée au cœur du département du Vaucluse, qu'Elios a servi en septembre dans l'ensemble de ses 9 500 restaurants en France.



Depuis 18 mois, les vergers de Saint Rock sont engagés dans une démarche volontaire de certification HVE (Haute Valeur Environnementale).



Le vignoble, qui s'étend sur 45 ha, est entouré de 40 ha de bois, formidable vecteur de biodiversité.



Pour être certifiés, les producteurs s'engagent à des obligations de résultat en matière de protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire optimisée, gestion raisonnée de la fertilisation et de la ressource en eau.



Les pieds de vigne sont protégés par de grands filets qui, associés à des techniques de confusion des nuisibles, permettent de réduire à 75 % le recours aux insecticides.



Le Muscat a été sélectionné pour ses qualités gustatives ; cette variété ancienne est largement appréciée pour sa saveur sucrée, sa texture onctueuse et son goût musqué.



Interview de chefs

Une cuisine qui ne gâche rien

“Près de 2 millions de tonnes de nourriture sont gâchées chaque année au Royaume-Uni. Notre nouvelle ligne de recettes, Trashed, montre comment cuisiner des produits habituellement jetés pour concevoir des plats raffinés.”



Rob Kirby
Chef Director
Lexington, UK



Jon Lilley
Chef Innovation
Lexington, UK

Comment est né le programme Trashed ?

Rob Kirby : En tant que chefs, nous sommes en première ligne en matière de lutte contre le gaspillage. Nous avons une énorme responsabilité, nous pouvons contribuer à ce que les choses changent. Nous avons lancé le programme Trashed en 2018, lors du concours annuel des chefs de Lexington, le Lex Chefs. L'année précédente, on leur avait demandé d'explorer la cuisine végétarienne, parce qu'il y avait là une vraie tendance. Cette fois, on leur a proposé le thème du gaspillage alimentaire. Au début, j'étais un peu sceptique parce que la plupart des chefs aiment utiliser des ingrédients nobles ! Mais ils m'ont prouvé que j'avais tort et ils se sont complètement investis dans le thème. C'est ce qui a finalement donné lieu à notre programme Trashed qui a par la suite fait son entrée dans nos menus.

Quel est le principe des plats Trashed ?

Jon Lilley : Pour moi, la nourriture est une affaire sérieuse. J'ai toujours détesté gâcher et quand j'étais chef en cuisine, je ne supportais pas qu'on gaspille la nourriture. Pour réduire le gaspillage, il faut repousser les limites de son inventivité. On apprend ainsi à utiliser les écorces d'orange ou les épluchures de carottes plutôt que de les jeter à la poubelle. Autre exemple, au lieu de la jeter, on peut utiliser l'eau des pois chiches, qui sert de stabilisateur et permet d'obtenir une mayonnaise délicieuse, très crémeuse et une super meringue.

RK : Nous avons été précurseurs avec Trashed ! L'idée, c'est d'apprendre à nos chefs à utiliser un produit de A à Z comme un légume en entier par exemple. Ou encore, au lieu de jeter la mouture du café, on peut l'incorporer dans une recette de brownie au chocolat pour obtenir un succulent brownie choco-café. Le plus important, c'est l'engagement des chefs, car c'est grâce à eux que le résultat final sera bon. C'est pour ça qu'organiser des compétitions culinaires est important, cela crée une émulation collective et beaucoup d'enthousiasme.

Comment les convives ont-ils accueilli ce nouveau label dans leur menu ?

RK : Nous servons tous les jours 33 000 repas rien que dans le centre de Londres. Il est très important que nos clients prennent aussi conscience qu'ils ont un rôle à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le principe de Trashed est de créer des plats délicieux à partir de morceaux de viande et de légumes généralement mis à l'écart et c'est ce que nous expliquons à nos convives.

JL : Dans chaque site, une semaine avant l'introduction de plats Trashed, nous mettons en place une communication dédiée. Nous parlons à nos convives du gaspillage alimentaire et pourquoi il est important de réduire notre production de déchets. Concrètement nous leur faisons goûter des échantillons de produits cuisinés qui seraient normalement mis à la poubelle, comme de la peau de poulet ou de la peau de saumon par exemple. Nous engageons vraiment une conversation avec nos convives. Une dizaine de recettes labellisées

Trashed sont proposées dans nos restaurants, il y a toujours deux ou trois plats Trashed au menu du jour. Nous proposons à nos convives de regarder le menu ensemble, nous leur expliquons le label et nous leur indiquons que dans tel et tel plats par exemple sont utilisés des ingrédients qu'on jette d'habitude à la poubelle. Les épluchures de courgettes font partie des ingrédients d'une salade : c'est une façon de leur dire qu'eux aussi pourraient les recycler chez eux. Le feedback est à chaque fois incroyable. Cela se ressent aussi dans les ventes d'ailleurs !

Qu'est-ce qui fait le succès de Trashed ?

RK : L'innovation est la clé du succès de Trashed. Les plats doivent être sexy, ils doivent vraiment sortir du lot. Ce sont des mets raffinés. Le challenge, c'est de donner envie aux convives. Il ne faut pas leur donner l'impression qu'ils mangent des plats de moindre qualité, car ce n'est pas le cas ! Donc l'innovation, le jeu sur les saveurs et tout le discours pédagogique autour du gaspillage alimentaire sont essentiels. Cela nous demande peut-être deux fois plus de travail, mais cela vaut vraiment le coup. Et ça marche ! Les convives sont très réceptifs au message que véhicule Trashed. Et cela explique aussi pourquoi le programme a été récompensé par les Foodprint Awards en 2020.

une économie circulaire

Partenariat

L'union fait la force

“Notre objectif pour la France est ambitieux : sauver 40 000 repas par mois, soit une moyenne de cinq repas par jour et par restaurant.”



Lucie Basch

Fondatrice Too Good To Go



Guillaume Beliard

Responsable Restauration Collective, Too Good To Go



Damien Penin

Directeur général Elixir France

Quel est le sens du partenariat entre Elixir et Too Good To Go ?

Guillaume Beliard : Réduire le gaspillage alimentaire partout où il se trouve fait partie de notre ADN. En 2018, nous avons sollicité le groupe Elixir afin de tester l'adaptation de notre concept à la restauration collective et le Groupe a répondu présent pour être précurseur. C'est un service complémentaire aux autres initiatives de prévention et de valorisation (comme le don caritatif) qui permet de réduire l'impact financier, social et environnemental du gaspillage, et d'apporter une réponse innovante et proactive aux attentes des établissements sur cette question, qu'ils soient dans le domaine de l'entreprise, de l'enseignement ou de la santé.

Damien Penin : Pour Elixir, le gaspillage alimentaire et son impact environnemental sont des sujets phares qui méritaient des actions concrètes et efficaces. Après avoir été testé avec succès sur plus de 11 restaurants d'entreprise, notre partenariat a aujourd'hui pour ambition de proposer ce service à tous nos clients.

Quel est l'intérêt de ce partenariat pour les convives ?

DP : L'idée est de proposer aux collaborateurs qui viennent manger dans nos restaurants de commander via l'application gratuite Too Good To Go des paniers surprise à prix réduit, composés de denrées du jour invendues et à récupérer le soir même. Notre objectif est de valoriser le travail de nos équipes et sensibiliser nos convives à des modes de consommation plus responsables. Autre avantage, étendre le panel de nos solutions de restauration en proposant des repas à emporter, disponibles sur nos sites, et qui peuvent être consommés le soir chez soi par exemple.

GB : On a cherché à s'adapter aux sites et à leurs spécificités. Il existe souvent un décalage entre le moment où le site de restauration va être fermé et le départ des convives de leur lieu de travail. Nous proposons une flexibilité, avec une restitution des paniers sur le site de restauration, à la cafétéria ou à la conciergerie, à l'accueil.

Pourquoi proposer aussi l'application dans l'enseignement supérieur ?

DP : L'objectif aujourd'hui est de sensibiliser nos convives étudiants au gaspillage alimentaire et d'accéder, à travers une action de développement durable, à une offre de restauration à moindre coût. Nous avons choisi comme site pilote l'École Télécom Paris, avec pour objectif d'étendre le partenariat à toutes nos cafétérias dans l'enseignement supérieur.

GB : Les étudiants et le personnel d'encadrement de ces établissements sont très favorables à ce type de démarches. C'est une population très concernée par ces enjeux-là et qui souvent connaît déjà Too Good To Go et l'utilise parfois pour sauver des paniers sur d'autres types de commerce.

Quelles sont les prochaines étapes du partenariat ?

DP : Notre objectif pour la France est ambitieux : sauver 40 000 repas par mois, soit une moyenne de cinq repas par jour et par restaurant. Si on est capable d'aller dans les 10 % de perte de gaspillage alimentaire qu'on a dans notre production, de les transformer en alternative comme Too Good To Go, nous gagnerons.

Lucie Basch : Nous allons explorer les besoins dans les domaines de la santé et de l'enseignement, et sur de nouveaux territoires, où nous agissons respectivement. En Europe, en Italie et au Royaume-Uni et continuer en Espagne où le partenariat est déjà noué avec Serunion dans le secteur de la santé sur 16 sites. Depuis septembre dernier, Too Good To Go s'est lancé aux États-Unis. Accompagner le groupe Elixir de l'autre côté de l'Atlantique est aussi une de nos ambitions communes. La sensibilisation est une de nos priorités pour 2021, tant au niveau des ménages et des consommateurs, que dans l'éducation des plus jeunes générations. Comme nous l'avions évoqué avec Philippe Guillemot, la restauration collective a un rôle fondamental à jouer dans cette réflexion, et ce partenariat est aussi tourné vers cet objectif.

une économie circulaire



Innover pour en finir avec le gaspillage



Redistribution

Faire don des surplus alimentaires

Que faire du surplus alimentaire généré par la fermeture de nombreux sites pendant la crise sanitaire ? Afin que cette nourriture bénéficie à ceux dont l'accès aux supermarchés et aux banques alimentaires est compliqué par les restrictions sanitaires, Elior UK a noué un partenariat avec Olio. Un mois après son lancement, Elior et ses filiales Tailor Shaw et Lexington avaient fait don de 15 500 repas.

Une action menée grâce à une mobilisation sans pareille des équipes sur place, saluée par Charlotte Wright, CSR Manager d'Elior UK : « En 2019, nous avons commencé à tester ce partenariat sur un site, dans le cadre de notre engagement contre le gaspillage alimentaire. Avec la crise de la Covid, notre partenariat a rapidement pris de l'ampleur. Sur place, nos équipes ont travaillé sans relâche pour que toute cette nourriture bénéficie à ceux qui en ont besoin. »

Côté Olio, des équipes de « héros du gaspillage alimentaire » s'occupent de la collecte sur place et de la redistribution aux communautés locales. Liam Jones, Business Development Manager chez Olio salue ce partenariat : « Nous avons été très impressionnés par la réactivité d'Elior. La redistribution de nourriture à nos communautés est très importante, aujourd'hui plus que jamais. »

une économie circulaire



Transformation

Recycler les déchets en nourriture animale

Certains déchets et surplus alimentaires ne sont pas adaptés à la consommation humaine sans pour autant être bons pour la poubelle. D'autres convives pourraient en bénéficier : les animaux ! C'est tout le concept de Feed from Food, start-up italienne dirigée par des professeurs et de jeunes chercheurs universitaires : valoriser les déchets de la chaîne agroalimentaires en les transformant en ingrédients pour nourriture pour animaux de compagnie ou d'élevage.

Son premier partenariat commercial a été établi avec Elior Italie, séduit par cette innovation qui se distingue en recyclant les déchets en nourriture : la fonction nourricière est ainsi préservée ! « Le partenariat avec Elior correspond exactement à notre raison d'être : donner une deuxième vie à de très importants volumes de nourriture », explique Marta Castrica, cofondatrice de Feed from Food. « Nous avons installé notre première machine dans la cuisine centrale du Novatese à Milan où Elior produit environ 5 000 repas par jour. Même si le taux de déchet est déjà très faible grâce à l'optimisation constante des processus menée par Elior, notre solution leur permet de valoriser la part inévitable, physiologique, de déchets alimentaires. »

une économie circulaire



Sensibilisation

Encourager les bons comportements dès le plus jeune âge

Depuis le lancement de Good Food Bag en 2015, Elior Italie a distribué plus de 27 000 sacs isothermes à des enfants pour qu'ils rapportent chez eux ce qu'ils n'ont pas consommé à la cantine. Ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire ne se limite pas aux cuisines ou au service dans les restaurants, mais se poursuit également auprès des familles des jeunes convives. Elior Italie s'efforce de les responsabiliser pour éviter que des aliments encore bons et consommables ne finissent à la poubelle.

Lancée à l'occasion de la Journée internationale de la Terre et de l'Environnement, la campagne « Good Food Bag » a été déployée avec l'association environnementale Legambiente. Elle encourage les écoliers à utiliser des sacs isothermes, lavables et réutilisables, pour rapporter à la maison des portions de pain, fruits, snacks et autres aliments non consommés au cours de leur repas à l'école. Un encouragement fort à changer le regard sur la valeur des aliments et des « restes » parfaitement consommables.

une économie circulaire



Interview

Mobilité renforcée

Dans une activité où la saisonnalité est importante, la mobilité interne est un enjeu fort. Chez Elior, qui se fixe l'objectif de compter 70 % de managers issus de la promotion interne en 2025, elle représente aussi l'opportunité de construire des parcours variés pour évoluer rapidement.

Comment s'organise la mobilité chez Elior ?

Vincent Bohelay : La promotion de la mobilité dans notre politique de ressources humaines est historique. Beaucoup de personnes sont détachées, les collaborateurs sont envoyés en renfort dans d'autres activités en cas de besoin. Depuis 3 ans, nous utilisons Andjaro sur plusieurs milliers de sites français. Cette plateforme analyse les besoins des sites et les ressources disponibles et propose un matching. Trois paramètres sont pris en compte. D'abord, la localisation : le temps de trajet habituel du collaborateur doit être à peu près équivalent. Ensuite, le savoir-faire. Nous avons élaboré une table de correspondance des métiers. Un cuisinier va se voir proposer un autre poste de cuisinier. Un manager, une mission de manager. Enfin, l'autre paramètre, c'est la mobilité entre entités. Avant la crise de la Covid-19, on ne faisait pas de détachement du secteur entreprise vers le secteur santé. Désormais c'est possible.

Après le matching, les collaborateurs reçoivent un SMS leur indiquant leur nouvelle mission. Une fois que le collaborateur a accepté sa mission, le processus de validation commence et il reçoit une convention de détachement détaillée.

Avec la crise sanitaire, comment vous êtes-vous adapté ?

VB : Pendant le premier confinement, beaucoup de sites en entreprises et en restauration scolaire ont fermé, donc nous avons de nombreux collaborateurs en activité partielle. Dans le secteur santé, au contraire, les besoins étaient énormes, mais l'outil n'y était pas encore déployé. On a donc développé un nouveau paramétrage pour permettre une mobilité vers

la santé. Mais un outil reste un outil, il ne peut pas avoir réponse à tout. Dans ce contexte particulier, on a appelé personnellement les collaborateurs concernés. Les coordonnateurs emplois, les responsables RH et les managers se sont mobilisés pour pouvoir leur expliquer le contexte de leurs nouvelles missions dans le secteur santé. On a su s'adapter très vite.

Quels sont les bénéfices d'un outil comme Andjaro pour Elior ?

VB : La crise sanitaire actuelle a démontré l'importance de cet outil. En 2020, sur 74 900 jours de détachement, 40 % ont été réalisés grâce à Andjaro. En Île-de-France en particulier, c'est un outil très précieux. Avec 1 000 restaurants et plusieurs milliers de collaborateurs, Andjaro permet d'optimiser les temps de trajet. C'est un vrai gain de temps et d'efficacité.

Qu'est-ce qui motive les collaborateurs ?

VB : Nous avons constitué une base de volontariat, en plus des collaborateurs en reclassement. De nombreux collaborateurs sont partants pour découvrir d'autres lieux et d'autres missions. Pendant la crise sanitaire, il y a eu un très grand élan de solidarité et une volonté d'entraide : tous ont répondu présents face aux besoins du secteur santé. La restauration en entreprise est très différente de celle en Ehpad. Une fois passée la première appréhension liée à la découverte d'un nouvel environnement de travail, les retours ont été très positifs. Cela nous apporte beaucoup d'espoir pour notre politique de mobilité à long terme.

des équipes et communautés dynamiques

“Avant la crise de la Covid-19, on ne faisait pas de détachement du secteur entreprise vers le secteur santé. Désormais c'est possible.”



Vincent Bohelay
Directeur emploi, Elior

Carrière

Un parcours tout sauf monotone

“C’est important de savoir qu’on a des passerelles entre les activités. Ici on sait que rien n’est figé dans le temps, tout est possible.”



Delphine Botbol
Responsable formation
qualité, Elior Services

À 48 ans, Delphine Botbol a déjà vécu plusieurs vies professionnelles. Un parcours placé sous un signe : sa passion pour le service. « Dès l’âge de 14 ans, je savais que je voulais travailler dans l’hôtellerie. J’ai toujours eu le goût du service. Ce qui m’attirait, c’était l’idée de travailler dans de beaux environnements de travail. D’exercer un métier dans lequel il n’y aurait pas de souci d’emploi et qui, en plus, me permettrait de voyager, de voir d’autres horizons. Les journées ne se ressemblent pas en hôtellerie ! », se souvient-elle. En un mot, un cadre de travail loin d’être monotone. Car s’il y a bien une chose que Delphine Botbol craint, c’est la routine. « Moi, j’aime le challenge ! ».

Le goût du challenge

Après plusieurs expériences dans des hôtels d’une grande chaîne puis une aventure professionnelle personnelle avec son conjoint en Normandie, dont elle est originaire, Delphine explore plusieurs facettes du métier, restauration, réception d’hôtel puis entre en 2005 dans une société de propreté qui sera rachetée par le groupe Elior. Elle travaille alors comme gouvernante générale du Trianon Palace à Versailles. « Au début, il y avait un vrai challenge : il fallait créer l’équipe, tout mettre en place et faire fonctionner le site. Une fois que c’était fait, cela a commencé à devenir plus... routinier et j’avais besoin d’un nouveau défi », se souvient-elle dans un éclat de rire.

De la formation au recrutement

Une ambition qui n’échappe pas à sa responsable de secteur qui lui propose en 2007 de se positionner sur une création de poste de formatrice. « On m’a proposé de m’inscrire, ma candidature a été validée et j’ai intégré la

formation. Ça s’est fait naturellement ! » Une nouvelle expérience qui s’inscrit logiquement dans le parcours professionnel de Delphine. « En plus de la partie formation, il y a toute une partie prestataire de services. J’ai beaucoup aimé avoir cette visibilité sur toute l’Île-de-France : je pouvais voir différents types d’établissements, différents salariés, différents types de postes... Un éventail très varié de tout ce qu’on peut faire dans nos métiers. Bref, pour le coup, pas de routine du tout ! », sourit-elle. Puis, Delphine Botbol s’oriente vers le recrutement, dont elle apprécie tout particulièrement la dimension humaine, « être à l’écoute des salariés, c’est quelque chose qui me tient vraiment à cœur ».

Une mobilité soutenue et encouragée

Lors du premier confinement, impossible pour Delphine de ne pas répondre à l’appel aux renforts dans le secteur santé. Grâce à la plateforme qui met en relation les besoins des sites et les ressources disponibles [lire aussi l’interview page 36], elle a pu se proposer pour remplacer une responsable de site dans une clinique psychiatrique de Meudon. « C’est important de savoir qu’on a des passerelles entre les activités et l’entreprise nous permet vraiment de faire ça, grâce au Job Center. Ça ne suffit pas d’avoir des idées si on n’a pas le soutien de son entreprise. Ici au contraire, l’entreprise est moteur. On sait que rien n’est figé dans le temps, tout est possible. Et pour moi, ça, c’est hyper important. »

des équipes et communautés dynamiques



Les samoussas végétariens du chef David Edward Raj

Directeur de l'innovation culinaire Elior India, David Edward Raj s'attache à transmettre au sein du Groupe les principes et la philosophie de la cuisine végétarienne indienne.



SAMOUSSAS PATATE DOUCE ET ÉPINARDS

Ingrédients :

450 g de patates douces
200 g d'épinards en branche
125 g d'oignon rouge
10 g d'ail
10g de gingembre
5 g de coriandre fraîche
15 g de curry en poudre
500 g de feuilles de pâte filo
30 ml d'huile végétale

Préparer la farce

Laver tous les légumes et les herbes. Éplucher et couper la patate douce en petits cubes, éplucher et émincer les oignons rouges. Hacher finement la coriandre, peler le gingembre et le râper finement avec l'ail. Faire cuire la patate douce à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit juste cuite. Dans une poêle, mettre à chauffer l'huile et faire revenir l'oignon rouge jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter la purée d'ail et de gingembre et laisser cuire 30 secondes avant d'ajouter le curry en poudre. Laisser de nouveau cuire 30 secondes, puis ajouter les épinards, encore 30 secondes puis ajouter enfin la patate douce. Écraser légèrement tous les ingrédients ensemble puis laisser refroidir complètement avant d'incorporer les feuilles de coriandre.

Confectionner les samoussas

Dérouler la pâte et retirer deux feuilles pour travailler avec — garder le reste recouvert d'un film alimentaire pour éviter qu'il ne se dessèche. Badigeonner les deux feuilles d'un peu d'huile. Avec le côté le plus court face à vous, coupez le centre pour faire deux longues bandes. Déposez 50 g du mélange de farce sur le coin haut droit de la feuille, en formant grossièrement un triangle. Plier la pâte sur un angle, et poursuivre ainsi sur toute la longueur de la feuille jusqu'en bas pour obtenir un triangle soigné enrobant bien la farce. Couper l'excédent de pâte avec un couteau.

Dresser et servir

Préchauffer le four à 180°C. Mettre les samoussas sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Badigeonner avec un peu plus d'huile. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Le hamburger d'Halloween du chef Stefano Sibona

Faire apprécier les brocolis aux enfants, mission impossible ? Pas pour Stefano Sibona, chef manager chez Hospes, Elior Italy, qui a concocté pour la Elior Food Academy une recette qui les fera changer d'avis.



HAMBURGER SAUMON BROCOLIS

Pour 1 hamburger

Ingrédients :

1 pain à burger aux céréales
60 g de brocoli (blanchi)
80 g de saumon cuit
1 pomme de terre bouillie
Chapelure, sel, poivre noir
30 g de salade frisée
½ tomate
1 tranche de concombre
1 olive farcie
1 filet d'huile d'olive extra vierge

Pour la mayonnaise légère :

1 œuf entier
230 ml d'huile de graines
15 g de jus de citron
4 g de sel
120 g de yaourt grec

Confectionner le « steak » brocolis saumon

Écraser les brocolis à la fourchette et les réduire en purée. Émietter le saumon cuit et l'ajouter au brocoli avec la purée de pommes de terre bouillie. Ajouter du sel, du poivre et de la chapelure pour obtenir la consistance idéale.

Prendre une poignée de ce mélange et lui donner la forme d'un steak haché. Le faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Préparer la mayonnaise

Pendant la cuisson du steak, préparer la mayonnaise : placer dans un verre pour mixeur plongeant tous les ingrédients (à température ambiante) sauf le yaourt grec. Maintenir le bras du mixeur en contact avec la base et mixer jusqu'à ce que l'émulsion soit obtenue. Incorporer délicatement le yaourt grec.

Dresser le hamburger

Servir dans un pain pour hamburger aux céréales tartiné d'une fine couche de mayonnaise, de la salade et des tranches de tomate. Décorer le sandwich avec une langue de concombre obtenue avec un éplucheur à légumes, en la plaçant entre la tranche de pain supérieure et le steak. Couper l'olive farcie en tranches et la placer sur le sandwich grâce à des piques en bois, pour simuler les yeux. Servir et attendre les félicitations !

Voir aussi la recette en vidéo (en italien) sur la chaîne YouTube Elior Italia.

La recette BeWell du chef Paul Basciano

C'est en convoquant ses meilleurs souvenirs que le chef Paul Basciano, vice-président du développement culinaire Elior North America, conçoit des recettes gourmandes et équilibrées pour le programme BeWell.



Paul Basciano
Vice-président du développement culinaire,
Elior North America

« Nous avons tous des souvenirs d'une expérience culinaire qui nous a fait dire "c'est le meilleur plat que j'aie jamais mangé !" Je suis convaincu que parfois les plus simples et les plus modestes sont les plats qui surprennent le plus ! Pour moi, ça a été les choux de Bruxelles rôtis dans une vinaigrette à la sauce de poisson, dégustés au Momofuku de David Chang. Vivre dans la région de New York, en plein dans la saison des pommes, m'a fait imaginer ma version de la recette : les choux de Bruxelles rôtis dans une vinaigrette au cidre de la vallée de l'Hudson. Des ingrédients très simples, la combinaison de légumes sucrés, piquants et terreux a pour moi beaucoup de punch, et il se trouve que c'est aussi bon pour la santé ! ».

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU VINAIGRE DE CIDRE

Ingrédients :

3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pomme
1/3 de tasse de cidre de pomme
2 cuillères à soupe tahini
2 cuillères à soupe de sirop d'érable
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de piment thaï haché
1/2 tasse d'huile d'olive vierge extra
450 g de choux de Bruxelles frais, coupés en deux

Préparation

Préchauffer le four à 400 degrés.

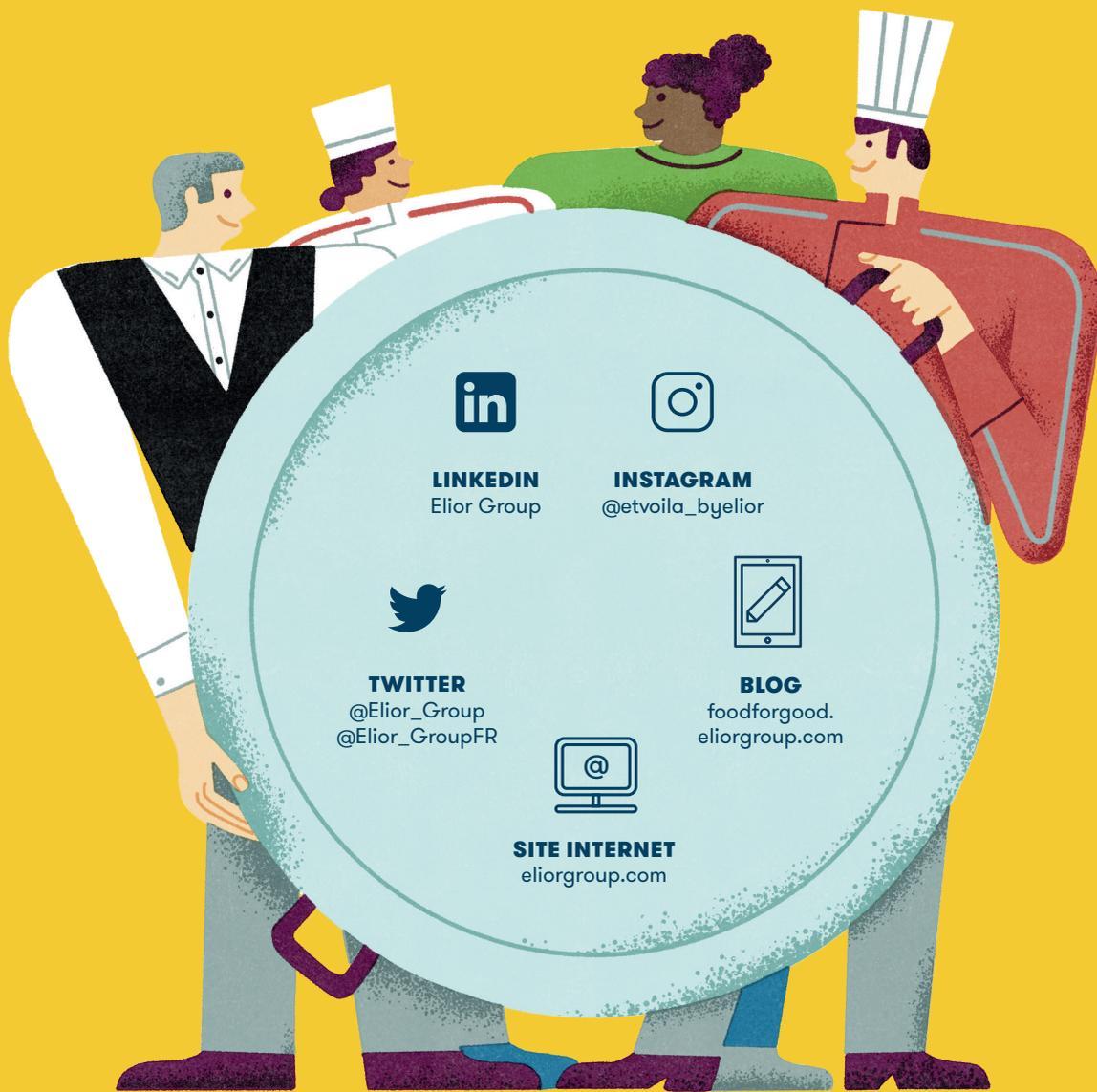
Sur une plaque à pâtisserie tapissée, disposer les choux de Bruxelles enrobés d'huile d'olive, de sel et de poivre.

Rôtir pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés et tendres à l'intérieur.

Pendant ce temps, mettre dans un bol (ou dans un blender) le vinaigre, le cidre de pomme, le tahini, le sirop d'érable et le sel. Mélanger (ou fouetter) jusqu'à ce que le tout soit homogène, puis ajouter lentement l'huile d'olive tout en remuant pour émulsionner. Ajouter le piment thaï, réserver.

Lorsque les choux de Bruxelles sont cuits, laisser refroidir légèrement, et les servir dans un bol, nappés de cette vinaigrette.

des choix sains et bons



LINKEDIN
Elior Group



INSTAGRAM
@etvoila_byelior



TWITTER
@Elior_Group
@Elior_GroupFR



BLOG
foodforgood.
eliorgroup.com



SITE INTERNET
eliorgroup.com