



Elior Group  
 Tour Egée  
 11, allée de l'Arche  
 92032 Paris La Défense Cedex.  
 Site : [www.elior.com](http://www.elior.com)

**CA 2020 France (Oct 2019-sept 2020) : 1,778 Mrds € (-19.6% vs n-1)**  
 9 664 restaurants avec cuisine  
 1 millions de convives /jour  
 203,7 millions de repas (-27.7% vs n-1)  
 21 900 collaborateurs  
 3500 restaurants - 100 cuisines centrales  
 Au 2<sup>ème</sup> rang des groupes de restauration collective en France  
**CA International** : 4 Mrds-6 pays-105 000 collaborateurs  
 22 700 Restaurants 4 millions de repas/jour

<b>Directeur Général Elior Group</b>	Philippe Guillemot
<b>Directeur Général Elior France</b>	Jean Yves Fontaine
<b>Directeur digital et SI Groupe</b>	Dominique Terosier
<b>Directeur général ANSAMBLE</b>	Vincent Gendrot
<b>Directrice générale marketing et développement ANSAMBLE</b>	Corinne Mbow
<b>Directeur Communication</b>	Benoît Cornu
<b>Directeur des Enseignement&amp;santé Elior France</b>	Damien Penin
<b>Directeur Entreprises Elior France</b>	Frédéric Galliath
<b>Directeur des achats et Logistique Elior France</b>	Jérôme Velin
<b>Directrice Nutrition Elior France</b>	Anne Cathy de Tavernier
<b>Directrice Transformation Culinaire - Elior France</b>	Isabelle Rio
<b>Corporate social Responsibility ( CSR) Elior France</b>	Virginie Jalsja

Deux activités :

- Restauration collective
- Les Services (Elior Services)

Résilience face à la crise avec l'accélération de leur plan NEW Elior 2024 qui s'est accéléré face à la crise et qui a fait gagner deux ans sur leurs objectifs :

**PLAN DE DÉVELOPPEMENT NEW ELIOR**

Une stratégie de croissance pour 2024



➤ **En matière d'innovations**

- **En entreprises : les marques Arpège ( Haut de gamme)-Ansamble et l'Alsacienne de Restauration**
  - **Création de la petite Brigade** en partenariat avec Room Saveurs : une solution de restauration quotidienne aux entreprises qui n'ont pas de cuisine avec click&collect ( application mobile dédiée) corner et frigo connecté
  - **Bites to Go** pour les télétravailleurs ( objectif 60 sites pour 2021 ) des recettes haut de gamme disponibles dans les points de vente et en livraison
  - **Application BREAZ** pour commander ses repas et payer sans contact
  - **2021 : Rachat de NESTOR start up** pour compléter ses offres à destination des entreprises, élargir ses capacités en livraison et répondre ainsi très concrètement aux besoins des salariés en télétravail et qui livrait plus de 10 000 repas par semaine à des particuliers sur leur lieu de travail ou à leur domicile, va opérer avec Elior un repositionnement sur le segment B2B, pour se focaliser sur les entreprises.
- **En Education**
  - **wekydaily une alternative au self** des plats copieux inspirées des recettes préférées des adolescents faciles à emporter ,des fruits et une pause lactée pour augmenter le taux de captation des lycéens étudiants et adultes enseignants et autres ,le tout en précommande et Click&collect avec Weekyconnect
- **En santé**
  - **Nutri Age** Service Prémium pour la Nutrition des Personnes âgées : Proposer des solutions concrètes aux maisons de retraite pour le bien-être des personnes âgées avec une alimentation personnalisée afin de prévenir la dénutrition .
  - **Idequatio** Des textures personnalisés la bonne texture à la bonne personne en fonction de ses capacités et son état de Santé recettes développées avec le chef étoilé Lilian Grimaud ( Juillet 2021 signature d'un contrat pour 36 EHPAD et résidences seniors du Groupe UNIVI )

➤ **En matière de RSE**

4 piliers pour piloter notre politique RSE à l'échelle du Groupe :

 Des choix bons et sains

 Des approvisionnements responsables

 Un modèle circulaire

 Des équipes et communautés locales dynamiques

- **Bon pour la Santé** : Cuisiner des repas savoureux et équilibrés respectant les règles de sécurité sanitaire et d'hygiène en sensibilisant mes les convives aux enjeux de santé **publique par la mise en place en 1<sup>ère</sup> experimentation du Nutri Score** en entreprises en association avec l'équipe d'EREN de Serge Herberg ,par la réalisation d'audits hygiène ( 9700 à travers le monde, 11 000 certifications , enfin 1 recette sur 5 est végétarienne ( 50 000 recettes actives)-projet d'étendre le Nutri Score au scolaire
- **Bon pour la planète** soutenir la transition écologique en permettant le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et le bien être animal privilégier une approche régionale pour réduire le gaspillage alimentaire ET les GES  
Faire progresser la part des achats locaux, BIO et labellisés 13.7% des volumes sont labellisés  
Favoriser l'économie circulaire 89 % des sites collectent les déchets organiques pour les transformer ou les recycler et Lutter contre le gaspillage alimentaire

Soutien à deux projets en agroécologie : Accompagner la transition d'un territoire agricole en Hautes -Pyrénées et accompagner 19 agriculteurs /éleveurs dans la région lyonnaise

- **L'innovation culinaire avec 2 Food LAB** : Prospective, co-crédation et sensibilisation partenariat avec des chefs étoilés  
Des académies de chefs pour développer leurs créativité et compétences

## Direction Générale des Achats et de la Logistique (DGAL)

Tour Egée

11, allée de l'Arche

92032 Paris La Défense Cedex.

Site : [www.elior.com](http://www.elior.com)

Tél. 01 71 06 77 00

Directrice Achats & Logistique Elior Group	Ruxandra Ispas
Directeur des achats et Logistique Elior France	Jérôme Velin
Directeur Qualité & Sécurité Alimentaire Elior France	Sophie Leymerigie
Directeur des achats alimentaires Elior France	Alix Detilleux
Directeur Développement Achats	Philippe Devaux
Directeur des Achats non alimentaires Elior France et des achats directs pour Elior Group	Pascal Thos

Direction achats France : Volume d'achats de 500M€- 50 personnes -5 directeurs dont 3 achats et logistique, 1 directeur qualité et 1 financier

Une équipe achats alimentaires, une équipe non alimentaire, une équipe logistique et une équipe Achats Régions

Les achats alimentaires sont organisés par famille de produits : fruits et légumes, viande, volaille et charcuterie, poisson, épicerie, produits laitiers, boisson, boulanger et traiteurs.

### Référencement Produit/Fournisseur

Le processus de sélection d'un couple produit/fournisseur s'opère en succession d'étapes :

- Définition des attentes clients
- Définition technique des produits
- Appel d'offres et sélection d'un **couple produit/fournisseur**
- Chaque couple produit/fournisseur est défini par un référentiel technique qui fait l'objet d'une démarche de contrôle (audit de suivi de fabrication, contrôle organoleptique, physique, chimique, microbiologique)
- **Travail de R&d avec le Lab** ( Cuisine test dédié à l'innovation produits avec les fournisseurs ) mais aussi un outil au service des Achats (*Partager des connaissances du marché, des produits et des fournisseurs, Sélectionner les nouveaux produits à mettre en avant dans nos offres et concepts*)
- Réaliser un contrôle continu des produits référencés pour s'assurer de leur qualité constante dans le temps.
- Intégration des critères environnementaux (provenance, processus de fabrication, moyens logistiques utilisés)
- Développement d'accords internationaux avec les principaux industriels pour l'ensemble du périmètre d'Elior et rapprochement des conditions d'achat avec les filiales à l'international

**En termes de logistique :** Choix des prestataires qui sont à la fois grossistes et distributeurs selon le maillage géographique, la solidité financière, les performances opérationnelles, les services, les propositions tarifaires et leur capacité à s'adapter à leur modèle. Elior réalise en effet 50 % des achats en direct avec les prestataires ( Pomona, Vivalya, Creno...), avec 16 groupements de producteurs du Réseau Manger Bio (720 tonnes par an) et un accord tripartite avec la Fnab et des contrats durables tel celui conclu avec Sodiporc.

### **Certification ISO 14001 de la DGAL (Management environnemental)**

5 chantiers prioritaires :

- Privilégier un approvisionnement de proximité ( + de 8 000 partenariats avec des producteurs locaux)
- Mesurer l'impact sur l'environnement, du transport des denrées des entrepôts aux restaurants
- Réduire les déchets d'emballage
- Définir des pré-requis environnementaux et sociaux pour sélectionner les fournisseurs de manière plus responsable
- Mettre en place une base de données regroupant toutes les actions de la DGAL dans le domaine