

Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, est une référence dans le monde de l’entreprise, de l’enseignement et de la santé.



Présent dans dix pays, Elior Group occupe une position concurrentielle de premier plan sur ses principaux marchés en France, en Espagne, au Royaume-Uni, en Italie, au Portugal, en Allemagne, au Luxembourg, aux Etats-Unis, en Chine et en Inde.

Décembre 2025

SEGMENT - OFFRE

Segmentation Circana

Restauration collective
Scolaire – Entreprise – Santé - événementiel

CHIFFRES CLES 2023

CA HT FRANCE	1 500 M€ (-22%vs22 et -32% vs19)
Etablissements	11 200 en France 20 200 (sur 11 pays)
Emplois	17 000
Repas FRANCE	110M (+6%vs22 et -14% vs19)
Convives	1,1M par jour
Cuisines centrales	175
Achats alimentaires	1,7 Mrd€ dt 13% locaux

Sources: site de l’enseigne, Panorama CHD du GECO

CONTACTS CLES



Fabienne VOISIN LECUYER
Directrice Achat Logistique France



Thierry BARENGO
Responsable Régional des achats IDF

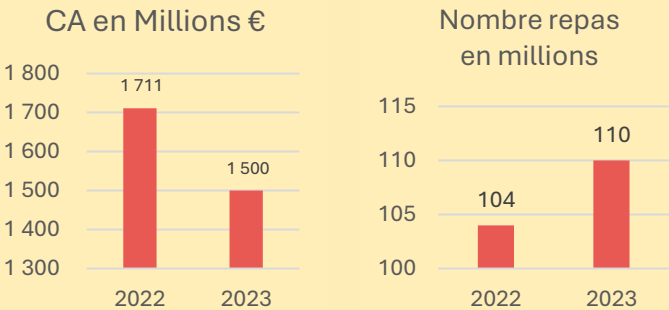


Sophie LEYMERIGIE
Directrice qualité et sécurité des aliments



Philippe DEVAUX
Directeur Développement achats

EVOLUTIONS CA ET UNITES



CONCURRENTS

Dans le top 3 des sociétés de restauration collective, entre Sodexo et Compass



CA : 2 800 M€
Repas : 319M



CA : 1 268 M€
Repas : 188M



CA : 846 M€
Repas : nc

ENGAGEMENTS

- 70,4% d’emballages durables
- 70% de produits de nettoyage labellisés
- 14,5% d’approvisionnements alimentaires responsables (labellisés)
- 74,7% des fruits et légumes frais sont de saison
- 31% de recettes végétariennes
- 22 000 fournisseurs et partenaires référencés

ACTUALITES

1^{er} opérateur de restauration collective à mesurer l’empreinte carbone de ses repas (carbone score)

2025 : changement de logo en février
Rachat de la chocolaterie Pailhasson (plus ancienne chocolaterie de France 1729)
Lancement [24.7](#), une boutique autonome connectée de restauration

Juin 2024 :

- **Politique RSE** : 500 actions concrètes. L’outil collaboratif **Lakaa** offre la possibilité aux restaurants de partager les bonnes pratiques sur l’ensemble des sujets RSE prioritaires : lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion et valorisation des déchets, consommation d’eau et d’énergie, offre alimentaire durable ou encore diversité et inclusion. Chaque restaurant remonte ses actions concrètes qui sont ainsi suivies en lien avec les objectifs publics du Groupe. **L’objectif** est d’équiper **200 restaurants d’entreprises** d’ici à fin 2024 avant d’ouvrir la plateforme à tous les sites d’Elior France, incluant les restaurants scolaires, les cuisines centrales et les restaurants du marché médico-social.
- **Room service by Elior** – une véritable offre d’hôtellerie en entreprise disponible dans tous les sites tertiaires où Elior est déjà présent. En se connectant sur une plateforme digitale très simple d’utilisation, les clients peuvent commander des pauses gourmandes servies dans de la vaisselle réutilisable tout au long de la journée : petits-déjeuners, collations, brunchs, goûters d’anniversaire, pots de départ, célébrations, after-work
- **Plats durables** : **63 % du poisson** servi dans tous les restaurants d’Elior en France est issu de **filières durables**, labellisé MSC. **-35% d’émission de gaz à effet de serre** avec des plats durables à base de poisson comparé à un plat traditionnel Les plats durables sont une des réponses d’Elior afin d’atteindre son objectif de réduction des gaz à effet de serre de ses repas de **12% en 2025** (par rapport à 2020). En remplaçant la moitié du poisson présent dans un plat traditionnel par des aliments sources de protéines végétales (légumes secs, céréales, etc.) ainsi que quelques grammes d’aliments riches en DHA, comme la sardine par exemple.

