



Dossier de presse

Avenance Enseignement :
engagé
dans le Développement Durable



Du 1^{er} au 7 avril 2010 Avenance participe à la **Semaine du Développement Durable**



Avenance Enseignement : un engagement de longue date dans le **Développement Durable**

**Une démarche en phase
avec les enjeux actuels**

La Semaine du Développement Durable est, depuis 2002, une occasion unique de sensibiliser citoyens, entreprises et associations aux grands enjeux environnementaux et sociétaux qui nous concernent tous. Au fait de ces enjeux depuis de nombreuses années, Avenance Enseignement s'engage pour le Développement Durable et mène une politique active en faveur de l'environnement. Au quotidien, Avenance Enseignement est acteur de l'équilibre nutritionnel pour préserver le capital santé de ses convives. Avenance Enseignement a développé et mis en place un ensemble de dispositifs en phase avec les exigences inhérentes aux enjeux du Développement Durable.

Au total, 16 référents Développement Durable sont mobilisés en régions et au siège pour partager et relayer la politique Développement Durable et les bonnes pratiques d'Avenance Enseignement.



Le Développement Durable en actes

• La réduction de l'empreinte écologique.

Avenance Enseignement agit concrètement au quotidien pour réduire son empreinte écologique : gestion des déchets, maîtrise des énergies, tenue du personnel en fibre citoyenne, collecte systématique des huiles usagées, recyclage des serviettes, cartons et métaux ferreux, sensibilisation des jeunes convives au gaspillage, transports propres et optimisation des trajets avec réduction des kilomètres effectués et de la consommation de carburant.

• **Une démarche Bio concrète.** En tant qu'acteur majeur du secteur de la restauration scolaire, Avenance Enseignement a tout naturellement répondu à la demande d'un marché en pleine mutation et propose une gamme étendue de menus Bio.

Avenance Enseignement et le Bio :

- 3 millions de repas équivalent Bio servis par an,
- 9 cuisines centrales Avenance Enseignement sur 10 fournissent régulièrement du Bio (au moins 1 fois par mois),
- Avenance Enseignement est précurseur avec une expérience depuis 1998,
- Avenance Enseignement propose une gamme Bio de plus de 1 200 produits,
- Avenance Enseignement a l'expérience de servir 20 000 plats Bio par jour pour une seule municipalité,
- plus de 150 clients font confiance à l'expertise Bio d'Avenance.

Avenance Enseignement : une semaine d'action partout en France

La 8^e édition de la Semaine du Développement Durable est l'occasion pour Avenance Enseignement de rappeler et de traduire en actions concrètes son engagement de chaque instant. Dans ce cadre, Avenance Enseignement a décidé de proposer à ses établissements partenaires de choisir une action à mettre en œuvre parmi un ensemble de 8 dispositifs dédiés.

• **Le respect du commerce équitable.** Avenance Enseignement sensibilise convives et partenaires aux produits issus du Commerce Equitable. Cette démarche s'inscrit dans les valeurs du Groupe Elior qui a signé en 2004 le Pacte Mondial proposé par les Nations Unies fondé sur 10 principes universels relatifs aux droits de l'homme, aux conditions de travail, à l'environnement et à l'éthique. Avenance Enseignement intègre dans ses menus des produits issus du commerce équitable labellisés Max Havelaar. Cela peut être des produits basiques comme l'ananas, les bananes, le cœur de palmier, le riz, le quinoa mais aussi des produits originaux favorisant la découverte culinaire.

• **Une politique RH engagée.** Avenance Enseignement a signé avec l'Agefiph, Fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées, une convention de partenariat pour l'insertion et le maintien dans l'emploi de personnes handicapées. Avenance Enseignement s'engage, dans le cadre d'une convention de deux ans (du 1^{er} juillet 2008 au 30 juin 2010) à :

- faire évoluer le taux d'emploi des personnes handicapées de 1% l'an pour atteindre au terme des deux années un taux d'emploi global de 6%. Cet objectif est déjà atteint depuis le 31 décembre 2009 par Avenance Enseignement,
- développer des actions expérimentales.

Tout au long de l'année, Avenance Enseignement s'emploie à mettre en pratique un programme en phase avec son engagement de restaurateur responsable. Ce dispositif en est l'illustration pendant cette Semaine du Développement Durable. Avenance Enseignement contribue ainsi à responsabiliser les enfants sur la façon de mieux consommer, la manière d'apprécier les aliments et d'améliorer leur rapport à l'alimentation à travers une conduite responsable.

En route pour le Bio !

Dans la foulée du **Grenelle de l'Environnement**, les autorités ont demandé la mise en place de 15% de produits Bio dans les restaurations collectives en 2010 et 20% en 2012.



Le Bio, c'est le goût

Pourquoi sensibiliser à l'alimentation Bio dès le plus jeune âge ? Pourquoi le Bio devient-il une priorité sociétale ?

Aujourd'hui, nombre d'enfants ne connaissent des aliments, fruits et légumes en tête, que ce qu'ils voient dans leur assiette ou à la télévision : des aliments parfaits, lisses, esthétiquement irréprochables. Mais le goût dans tout ça ?

Cœuvrer en faveur du Bio, c'est avant tout enseigner le goût des aliments aux enfants !

C'est Bio, c'est bien !

Avec 3 millions de repas équivalent 100% Bio* servis par an, Avenance Enseignement est à l'avant-garde de ce mouvement. Pour l'illustrer, Avenance Enseignement propose aux établissements une action dédiée à deux niveaux :

- Introduction d'au moins une composante Bio au menu lors de l'une des journées de la Semaine du Développement Durable.
- Animations lors du repas et sensibilisation des convives grâce à la distribution du kit Bio enfants ou ado et organisation d'une opération d'information au moyen d'affiches sur le pain Bio, les fruits et légumes Bio, etc.

*Au cumul de l'ensemble des composantes Bio proposées par Avenance

Site vitrine :
Groupe Scolaire Fénelon

**Paris
(75)**

3 M
de repas

équivalent Bio* servis par an
par Avenance Enseignement

1200
produits Bio

chez Avenance Enseignement



La chasse au **gaspillage**

Le gaspillage est une préoccupation très forte des établissements privés comme des collectivités territoriales.



Une action en 5 étapes, sur une journée ou toute la semaine :

L'opération de chasse au gaspillage a pour but de créer du lien avec les différents acteurs de l'établissement (Directeur, professeurs, surveillants et enfants), de diminuer le gaspillage, et surtout de montrer aux enfants comment consommer de façon responsable, sans gaspiller.

Étape 1 : des élèves volontaires sont chargés de noter les quantités jetées de chaque plateau.

Étape 2 : certains produits sont choisis pour le comptage (morceaux de pain, pots de yaourts, fruits, etc.).

Étape 3 : le comptage par catégorie de produit est effectué en fin de repas, avec report sur une feuille de résultat des quantités jetées.

Étape 4 : une fois le test réalisé, les résultats sont affichés sur des supports dédiés dans la salle à manger. Une sensibilisation est également mise en œuvre à la fois au travers d'une décoration spécifique de la salle à manger, et avec l'aide du personnel ainsi que des professeurs.

Étape 5 : 2 ou 3 jours, l'opération est renouvelée afin de comparer les résultats avant et après sensibilisation.

Créer du lien

C'est un fait, le monde gaspille beaucoup trop : un quart de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, 30 à 40% des récoltes sont délaissées chaque année parce qu'elles ne correspondent pas aux caractéristiques exigées par les industriels ou les grandes surfaces, dans la transformation et la restauration rapide, environ un tiers de l'alimentation est perdue, et dans les supermarchés, 500 millions de tonnes de nourriture par an sont invendus.

Site vitrine :

1/4

de la nourriture part à la poubelle au niveau mondial

30 % à 40 %

de gaspillage alimentaire évalué dans les pays développés



Libourne
(33)



La préférence
à l'approvisionnement

local

Comme toute activité humaine,
le circuit de l'alimentation émet des gaz
à effet de serre qui sont responsables
du **réchauffement climatique**.



Notre assiette coûte cher en CO₂

Le circuit de l'alimentation représente près du tiers des émissions françaises de gaz à effet de serre. Un fruit importé hors saison consomme, pour son transport, 10 à 20 fois plus de pétrole que le même fruit produit localement et acheté en saison. Exemple : sur nos marchés nous trouvons aussi bien des kiwis néo-zélandais que des kiwis ayant poussé dans le Sud-ouest de la France. Pourtant, l'un aura parcouru quelques centaines de kilomètres tout au plus et par voie terrestre alors que l'autre aura survolé la moitié du globe pour venir chez nous. Un kilo de kiwis néo-zélandais aura émis indirectement plus de 10kgs de CO₂ pour venir jusqu'à nous (en avion). De même un kilo d'ananas du Ghana aura émis plus de 5kgs de CO₂ pour venir en avion.

5,5 M
de tonnes

= la production française
de légumes frais 2009

2,797 M
de tonnes

= la production de fruits
de table en 2009

La chasse au food miles

Comment encourager la limitation des émissions de gaz à effet de serre et favoriser l'emploi local ?

C'est à ces enjeux que répond cette opération visant à privilégier l'approvisionnement en produits locaux : moins les produits auront parcouru de kilomètres avant d'arriver dans les assiettes, plus la consommation d'énergie sera faible, et donc, l'environnement préservé.

L'action consiste à mettre en valeur les produits locaux en les exposant et en inscrivant sur une ardoise leur distance parcourue.

Site vitrine :
Collège du Rondeau

La
Tronche
(38)

LAITUE
DISTANCE PARCOURUE :
7KMA



La valorisation des déchets

Recyclés, les déchets organiques
constituent une **ressource précieuse**.
Leçon de choses...



Nos poubelles recèlent des trésors

Le tiers du volume des poubelles domestiques est constitué de matières organiques. Cela représente en moyenne 50 à 70 kg de déchets de cuisine et de 50 à 100 kg de déchets de jardin par habitant et par an. Le rejet de ces matières entraîne un coût collectif pour leur transport et leur transformation. Comment récupérer cette ressource précieuse tout en adoptant une démarche citoyenne ?

La solution : le compostage !

Comment sensibiliser les jeunes convives aux enjeux du recyclage des déchets et du Développement Durable de manière ludique et pédagogique ?

Grâce à l'association Worgamic, qui réalise des animations à l'aide de lombricomposteurs, les convives sont invités à apprendre comment valoriser les déchets organiques à l'école.

- 3 jeux sur le cycle de l'alimentation : la production, la consommation et la valorisation des déchets.
- Les élèves créent des lombricomposteurs pour recycler quotidiennement les déchets organiques qu'ils génèrent lors de leurs déjeuners.
- Ils apprennent à dissocier les différents types de déchets organiques et à adopter des éco-gestes simples.
- Le compost et le thé de compost seront utilisés comme engrais pour les plantations de fleurs ou le potager de l'établissement scolaire.

Site vitrine :
Sainte Marie de Chavagnes

Cannes
(06)

868 M
de tonnes

de déchets ont été produites
en 2008 en France

1,8 Mt

de compost ont été produites
à partir de 5,2 Mt de déchets
verts et autres en 2006



Un autre regard sur le handicap

Favoriser l'emploi de personnes
handicapées, c'est reconnaître
et **accepter la différence.**



La méconnaissance au cœur de l'incompréhension

Sur près de 25 millions d'actifs en France, environ 2,5% ont une reconnaissance administrative de leur handicap. Toutefois, la part de la population handicapée définie au sens large dans la population en emploi est de près de 25%. Néanmoins, loin des statistiques, la différence reste souvent difficile à comprendre, notamment chez les enfants. L'enjeu principal, au-delà des dispositions réglementaires, est en réalité d'ordre humain.

La différence enseignée

Comment permettre à des personnes handicapées d'évoluer vers le milieu ordinaire, contribuer à leur formation et à leur professionnalisation, et encourager à porter un regard différent sur le handicap ?

C'est le défi que propose de relever cette action spécifique de sous-traitance de certaines prestations à un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) ou une Entreprise Adaptée (EA).

À travers cette opération, trois types d'action sont offerts aux établissements :

- des contrats de fournitures (matériel de bureau, papeterie, produit d'emballage, etc.),
- des contrats de sous-traitance (travaux confiés et effectués dans l'ESAT ou l'EA),
- de détachement ou la mise à disposition de personnel (une ou plusieurs personnes handicapées interviennent ponctuellement ou régulièrement dans l'entreprise).

Site vitrine :
Sainte Clotilde

Amiens
(80)

6%

taux moyen d'emploi
de personnes handicapées
chez Avenance Enseignement

174

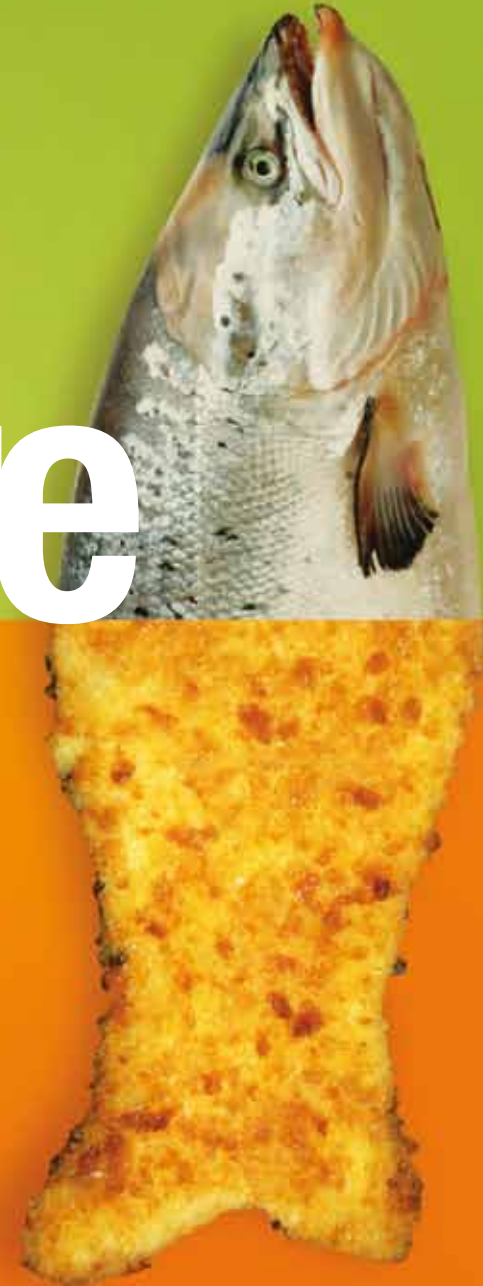
nombre déclaré
de collaborateurs
Avenance Enseignement
comme personne souffrant
d'un handicap



Le respect de la biodiversité

alimentaire

Connaître la nature, l'environnement,
les goûts, les saveurs et l'histoire
de nos pratiques alimentaires...
C'est ça la **biodiversité** !



C'est de saison !

D'où viennent les carottes râpées ? Comment poussent-elles ? Quelle transformation subissent-elles avant d'apparaître râpées dans les assiettes ? Bien souvent, les enfants ne savent pas à quoi ressemblent les fruits et légumes tels qu'ils existent dans la nature, bien avant de les voir cuisinés dans leur assiette. Or, respecter l'environnement, c'est avant tout connaître le cycle naturel de la vie, de la faune et de la flore... En un mot, connaître la nature et donc, l'origine naturelle des aliments dans leurs formes et leurs saveurs.

Le respect de la biodiversité alimentaire

Cette opération a pour but de présenter une « **table des curieux géante** » en faisant connaître aux enfants les fruits et légumes tels qu'ils ne les connaissent pas. Grâce à un dispositif expliquant non seulement la saisonnalité et l'origine des produits, les enfants découvrent les fruits et les légumes à l'état de nature, dans leurs formes initiales, avant leur préparation – qu'ils connaissent déjà bien dans leurs restaurants scolaires ! La « **table des curieux géante** », un véritable retour aux sources pédagogique...

22

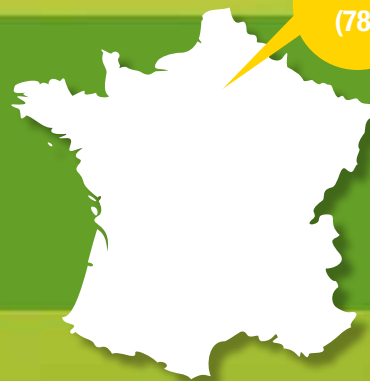
fruits, légumes et aromates
dont la saisonnalité
est le mois d'avril

+100

variétés de tomates

Site vitrine :

Vélizy
(78)



Nutrition : gros plan sur le petit déjeuner

Le **repas le plus important** de la journée ?
Le petit déjeuner bien sûr !



Le plein d'énergie, c'est le matin

1 Français sur 5 néglige le premier repas de la journée. Trop souvent, les enfants partent à l'école le ventre vide par manque de temps ou d'appétit. Pourtant, quoi de plus logique que de recharger ses batteries après une nuit de jeûne ? Prendre un petit déjeuner est nécessaire à l'organisme, essentiel à un bon équilibre alimentaire, et permet de prendre des forces pour bien démarrer la journée.

Le « petit déj » est servi !

Alors, comment sensibiliser les jeunes à l'importance capitale du petit déjeuner dans l'équilibre nutritionnel et énergétique de la journée ?

Avec l'opération « **Petit-déjeunons ensemble** », les établissements en collaboration avec une diététicienne d'Avenance Enseignement, font découvrir aux jeunes convives les aliments et leur intérêt nutritionnel autour d'un buffet. Ainsi au fait de l'aspect crucial du premier repas de la journée, les enfants se responsabilisent dès le matin !

Site vitrine :
Lycée Saint-Joseph

Lorient
(56)

1 Français
sur 5

néglige le petit déjeuner

7 %

des enfants de 3 à 5 ans
arrivent à jeun en classe.



La lutte contre

l'obésité

L'obésité est en passe de devenir **le mal du siècle**. Mais ce n'est pas une fatalité...
Il suffit d'informer !



Un problème de santé publique

Comment faire face à un problème de santé publique : l'obésité chez les jeunes. Aujourd'hui, 16% des adolescents ont un problème de surpoids dont 9% sont obèses. Un adolescent obèse deviendra dans 70% des cas un adulte obèse (selon « Repères et références statistiques 2005 » du Ministère de l'Education nationale).

Informier pour lutter

Avec le programme Nutri'Stick, les établissements Avenance Enseignement aident les jeunes convives à repérer les plats favorables à leur bien-être et leur santé.

Objectif : apporter aux collégiens et lycéens une information nutritionnelle simple à travers quatre pictogrammes informatifs placés devant chaque plat bénéfique pour maintenir son capital-santé.

Avec le programme Nutri'Stick, Avenance Enseignement encourage à consommer des aliments « protecteurs », sans mettre des interdits. Il apporte des repères de consommation journaliers en adéquation avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Site vitrine :
Collège Saint-Etienne

Châlons en
Champagne
(51)

18%

des enfants
sont en surpoids,
dont 3,5% sont obèses

58%

la proportion d'enfants
qui consomment moins
de 3,5 portions de fruits
et légumes par jour, contre
les 5 portions recommandées



Avenance Enseignement, leader de la restauration scolaire

Aujourd'hui, les sociétés privées de restauration gèrent près de 50% des restaurants scolaires publics du 1^{er} degré et 64,4% des 484 millions repas servis chaque année sont confectionnés par leurs soins. Trois d'entre elles réalisent 80% du chiffre d'affaires du marché de la restauration collective.

Parmi celles-ci, Avenance Enseignement est leader, assurant chaque jour 756 000 repas servis dans 4 300 restaurants en France.



Avenance Enseignement est le premier acteur français de la restauration collective scolaire. Cette filiale du groupe Elior est née en 1997 de la fusion de Générale de Restauration (créée en 1962) et d'Orly Restauration (1970), deux sociétés de restauration collective spécialisées dans la restauration scolaire. Numéro 1 de la restauration scolaire sous contrat, Avenance Enseignement s'appuie sur le savoir-faire et l'expérience de sa maison mère en termes d'achats, de sécurité alimentaire, de techniques culinaires ou encore d'innovations produits.

Avec plus de 40 ans d'expérience, Avenance Enseignement met ses compétences d'expert de l'alimentation au service de ses clients partenaires en proposant aux tout-petits comme aux jeunes adultes, le meilleur de l'alimentation en termes de qualité, d'équilibre alimentaire, et de nutrition... tout en le conjuguant avec l'éducation au goût et le plaisir.

L'objectif d'Avenance Enseignement ? Faire du repas un moment privilégié de détente, d'éducation, en favorisant le plaisir et la découverte du goût, l'apprentissage de l'autonomie, de la vie en collectivité et l'enseignement des bonnes pratiques alimentaires.

Fiche d'identité

Nom :	Avenance Enseignement & santé
Date de création :	1997
Siège social :	15, avenue Paul Doumer - 92500 Rueil Malmaison
Statut juridique :	SAS
Activité :	Restauration collective scolaire
Collaborateurs :	6 500
Management :	Dominique Pelabon, Directeur Général Enseignement & Santé, France & Restauration Collective Internationale, Alain Hiff, Directeur Général Délégué Avenance Enseignement France

Contacts presse

Agence Wellcom
8 rue Fourcroy
75017 Paris
Tél. : 01 46 34 60 60
Aelya Noiret / an@wellcom.fr
Daphnis De Sa / dds@wellcom.fr

Partout où la vie a du goût **Elior®**