

## 1. AGRICULTURE RAISONNEE POUR FRUITS ET LEGUMES – NOTRE POLITIQUE

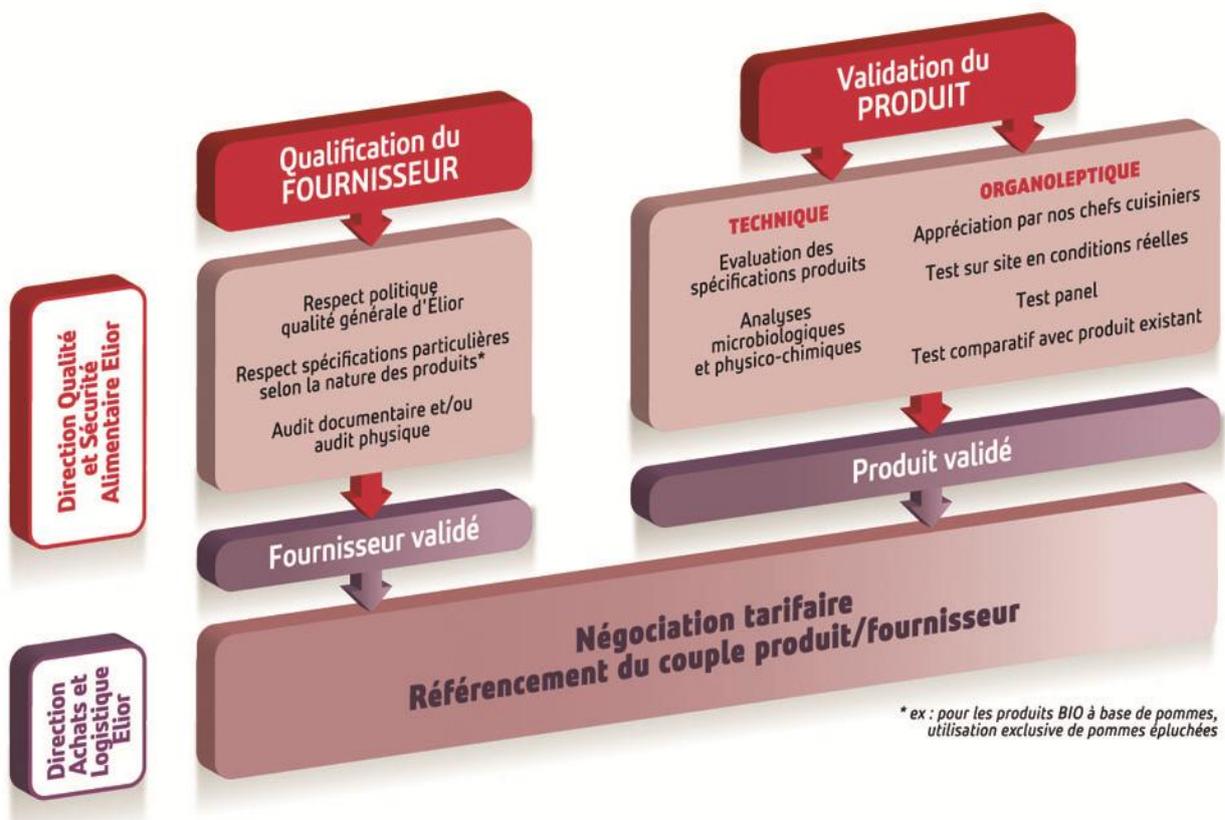
Nous nous engageons à privilégier sur votre établissement nos approvisionnements en circuits courts.

### Notre priorité : Des achats rigoureux

La Direction Générale Achats et logistique d'Elior référence plus de **2 870 fournisseurs** en fruits et légumes frais. Avec notre **triple certification** AFAQ ISO 9001, ISO 14001 et ISO 22 000, nous nous engageons à opérer un processus de référencement exclusif et exigeant, accompagné par un contrôle de qualité permanent.

Un fournisseur doit ainsi respecter la **politique qualité générale d'Elior** ainsi que les **spécifications particulières** concernant les fruits et légumes frais. Il doit également subir un audit documentaire ou physique de la Direction Qualité et Sécurité Alimentaire d'Elior.

Chaque produit d'un fournisseur référencé subit une validation technique et organoleptique avant d'être référencé. Cette **politique d'achat responsable** nous permet de vous proposer des fruits et légumes frais de grande qualité.



Chaque nouveau producteur local référencé par notre Direction Générale Achats et Logistique est systématiquement intégré au réseau de producteurs de l'un de nos distributeurs partenaires.

La présence d'un tel intermédiaire est absolument **indispensable pour mettre dans les assiettes de vos convives des produits locaux de grande qualité**. Nos distributeurs partenaires apportent leur savoir faire en terme de livraison et de facturation, permettant également de regrouper les commandes effectuées auprès d'une multitude de petits producteurs.



### Nos engagements envers l'agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée est une démarche globale de gestion de l'exploitation. Elle vise à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique des exploitations.

ELIOR a développé des partenariats et des produits spécifiques dans ce domaine.

En collaboration avec les services Recherche et Développement de nos partenaires, notre Groupe a référencé des gammes de produits aux critères physiques très stricts.

Nous vous proposons l'utilisation des produits suivants, répondant aux critères de l'agriculture raisonnée :

- La gamme de légumes Greens du groupe Darta pour les légumes d'accompagnement,
- La gamme de produits Fruits / Légumes / Condiments du groupe Pomona Terre Azur

Nos fournisseurs ci-dessus passent des contrats de culture avec chaque agriculteur ou coopérative agricole référencés. Ces contrats de culture exigent notamment une utilisation des traitements phytosanitaires de manière sélective, efficace et limitée. Ainsi pour chaque légume et pour chaque type de traitement (ravageurs ou maladies), les agriculteurs s'engagent à :

- Utiliser les substances actives exigées,
- Respecter les doses / hectare définies,
- Respecter le délai avant récolte déterminé pour tout traitement,
- Enregistrer chaque intervention phytosanitaire et les quantités associées.

Les agriculteurs engagés dans cette démarche sont audités régulièrement afin de vérifier la bonne application des contrats de culture.

## 2. VIANDE BOVINE 100 % ORIGINE FRANCE – NOTRE POLITIQUE

---

Identifiée comme l'une des familles produits les plus à risques, Elior a mis en place une palette d'outils pour assurer la qualité et la sécurité des viandes.

### Politique Approvisionnement :

La viande bovine a déjà fait l'objet de crises alimentaires médiatiques majeures (ESB, EColi, Horsegate, traçabilité, etc.). Dès 2001, avec l'appui du Comité Scientifique, Elior s'est doté d'une politique d'approvisionnement en viande bovine au regard des risques alimentaires. Celle-ci comprend notamment une liste positive des approvisionnements, revue tous les ans pour être au plus proche de l'actualité. Tous nos fournisseurs de viande bovine s'engagent à respecter cette liste contractuellement.

### Sélection et suivi des fournisseurs :

Avant référencement, tous les fournisseurs de viande bovine sont soumis à un audit des ateliers de production, mandaté par le groupe Elior.

Nos auditeurs vétérinaires s'attachent à vérifier les conditions d'hygiène, la maîtrise du système de traçabilité et le respect de la réglementation, à travers une grille d'audit spécifique à l'abattage découpe.

Après référencement, les fournisseurs sont régulièrement audités et leurs produits sont soumis à des analyses organoleptiques, microbiologiques et physicochimiques.

### Etiquetage des viandes et traçabilité :

Depuis le 1er janvier 2002, la viande bovine non-transformée est soumise à une réglementation stricte en matière d'étiquetage (règlement 1760/2000). En plus des mentions obligatoires pour toutes les denrées alimentaires, l'étiquetage des viandes bovines doit comporter obligatoirement :

- ✓ le numéro de lot,
- ✓ le numéro d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe si différent,
- ✓ l'indication du pays de naissance, d'élevage et d'abattage

Le décret du 17 décembre 2002 impose l'affichage de l'origine des viandes bovines dans les établissements de restauration.

