

---

# Rencontre du management durable

## Témoignage d'Eldora SA

Genève, le 16 mars 2018

Pierre Veyrat  
Directeur du service Qualité  
[pierre.veyrat@eldora.ch](mailto:pierre.veyrat@eldora.ch)

# Sommaire

---

- Eldora SA
- Le développement durable chez Eldora SA
- Le gaspillage alimentaire
- Les achats durables

# Eldora SA



ENTREPRISE



ENSEIGNEMENT



SANTÉ



# Quelques chiffres d'Eldora SA

---

- Le pôle Entreprise compte 153 services de restauration
- Le pôle Enseignement compte 64 services de restauration
- Le pôle Santé compte 62 services de restauration

Au total, Eldora exploite, au quotidien, 279 services de restauration de collectivités en Suisse ( situation au 31.12.2017 ).

- 1 832 collaborateurs travaillant dans les restaurants de collectivités
- 125 collaborateurs travaillant au siège de la société, dans les différents services administratifs.

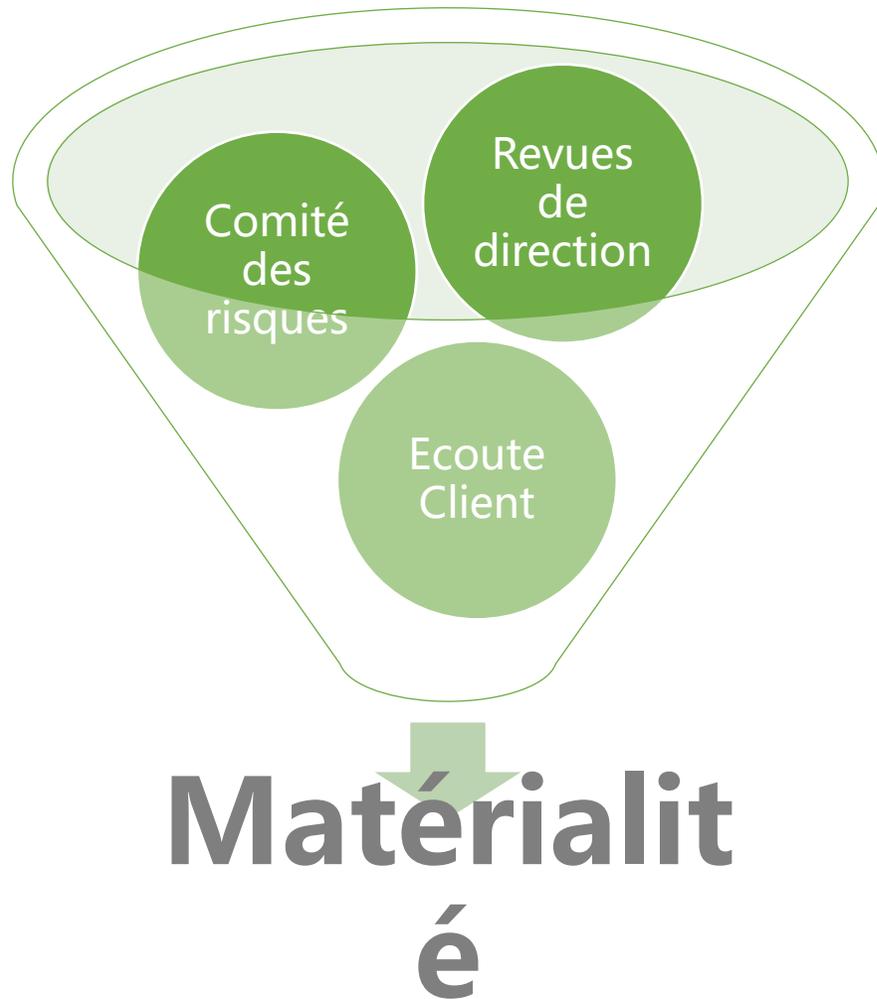


# Le développement durable chez Eldora SA

---



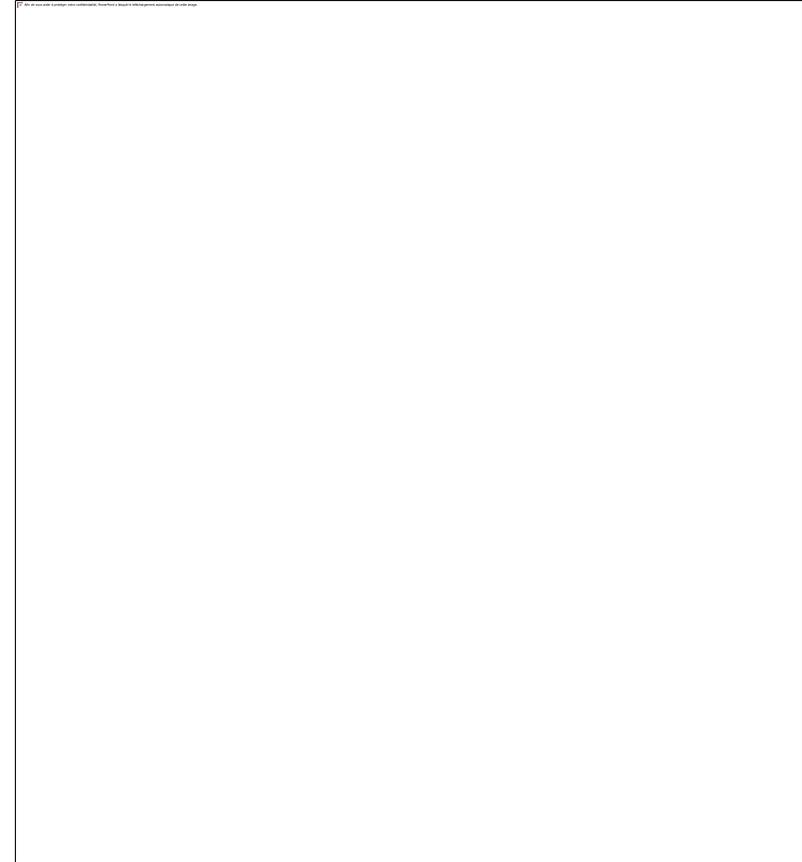
# Le développement durable chez Eldora SA



# Le développement durable chez Eldora SA

---

- Les valeurs et l'éthique
- La qualité des prestations et l'excellence
- Les clients et les convives
- Les collaboratrices et les collaborateurs
- Les achats
- L'environnement





# Témoignages



# La preuve par la lasagne : formation sur les achats durables

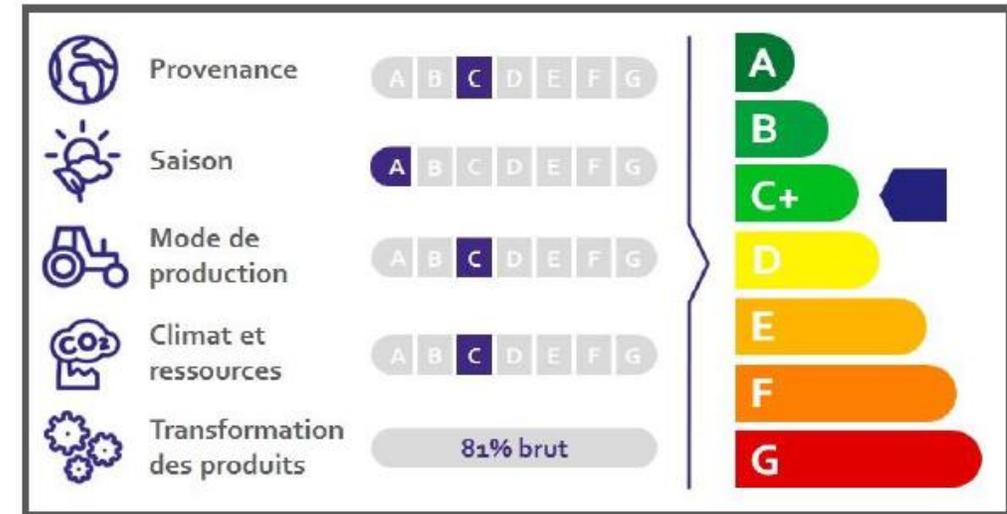
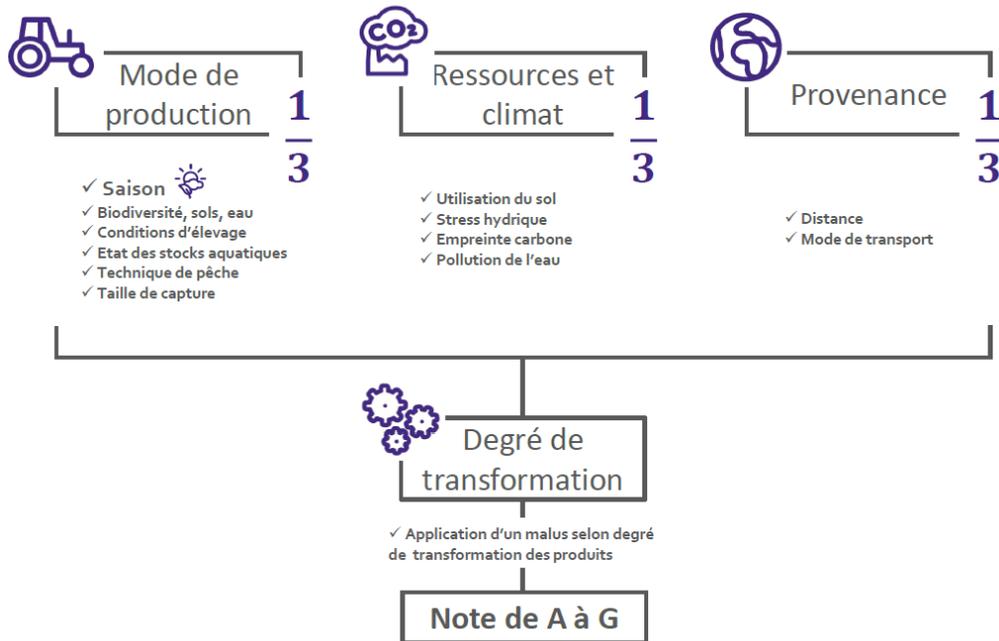
- Présentation des enjeux d'acheter « durable » dans la restauration
- Méthodologie et stratégie pour acheter « durable »
- Présentation de l'approche par analyse du cycle de vie
- Présentation des labels et autres distinctions (alimentaire et non alimentaire)
- Présentation de l'outil Beelong, de rapports Beelong
- Approche financière des achats « durables »

Création d'un jeu pour sensibiliser les Responsables de restaurants et les Chefs de cuisine :

- au cycle de vie des produits
- aux impacts sur le développement durable à chaque étape



# La preuve par la lasagne : historique



# 1<sup>ère</sup> étape: Le cycle de vie de la viande de bœuf

Formation de deux groupes pour établir le cycle de vie :

- de la viande de bœuf entrant dans la composition d'une lasagne congelée industrielle
- de la viande de bœuf composant une lasagne fraîche maison



# 2<sup>ème</sup> étape: Lister les impacts à chaque étape

Impacts Etapes	Consommation d'énergie et impact climatique	Utilisation de matières premières, atteintes à la biodiversité	Déchets Abondants ou dangereux	Consommation d'eau, substances dangereuses et pollution des eaux	Pollution de l'air	Atteintes aux sols, utilisation du territoire, dégradation du paysage	Santé et sécurité des personnes	Bien être animal	Conditions d'emploi, respect du droit du travail
Alimentation animale									
Naissance des bovins									
Elevage bovin									
Abattage									
Vente des carcasses chez un grossiste									

- Pour la lasagne congelée, 54 impacts sont relevés contre 34 pour le produit fait maison.
- La réduction des impacts liés aux achats locaux et aux préparations maison est clairement visible.

# Conclusion

---

Les participants prennent conscience :

- de l'importance de leurs actes d'achat ;
- de leur place au sein de la filière alimentaire ;
- des impacts sur le développement durable dans le cadre de leurs activités.

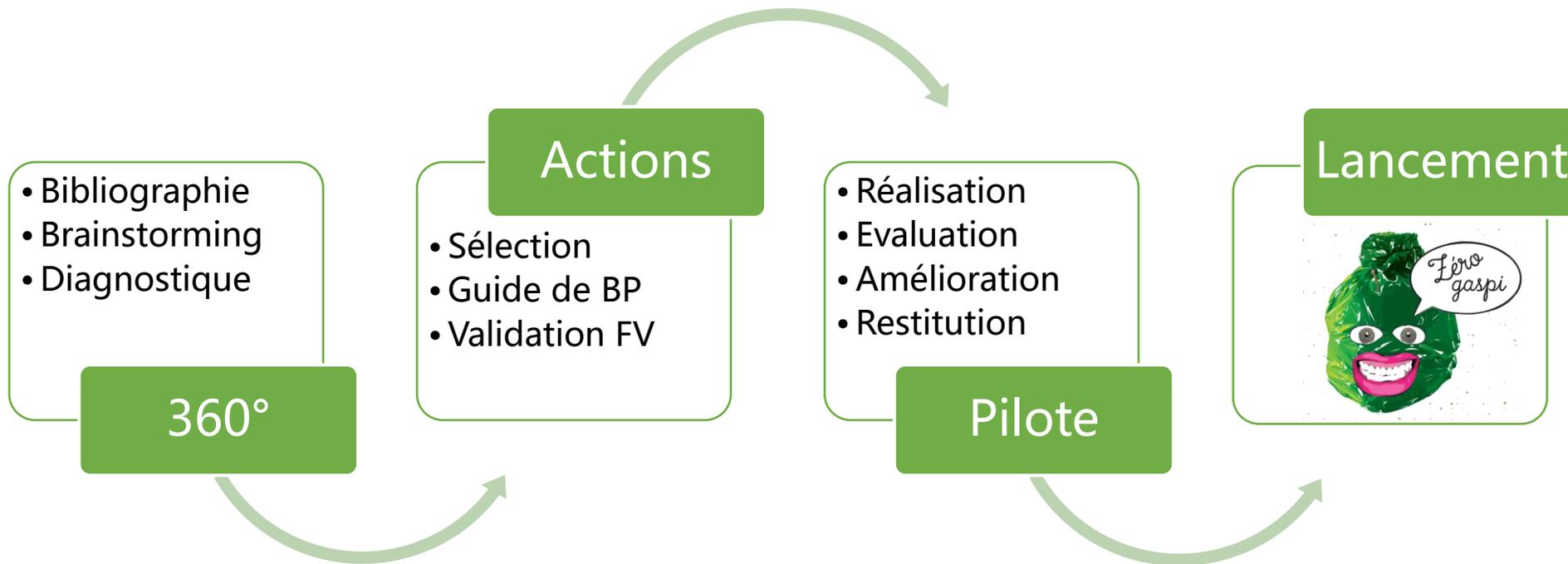
Ils ressortent avec des solutions pour devenir ou continuer à être des «consomm'acteurs».

Les participants expriment une prise en compte des informations et des recommandations du jour pour leurs achats alimentaires et non alimentaires personnels.

# ZéroGaspi



# ZéroGaspi

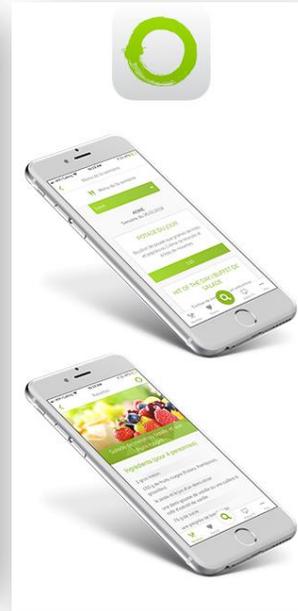
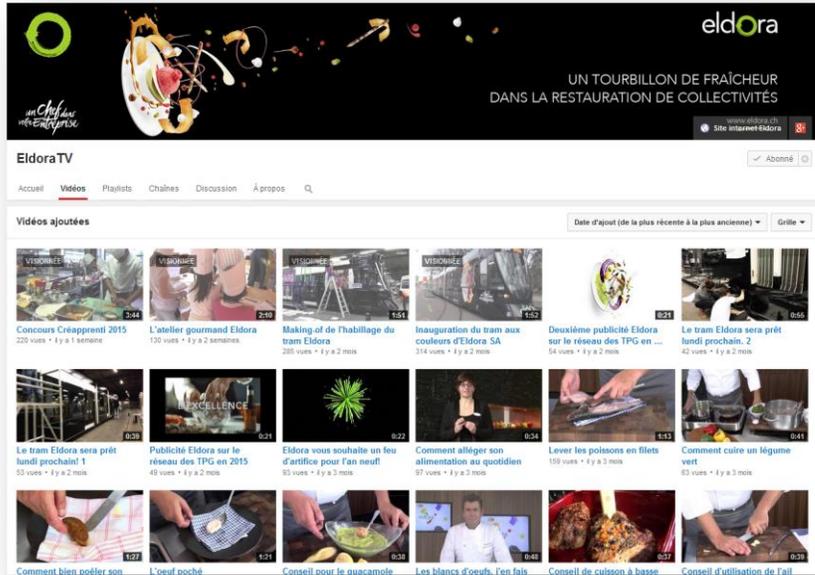


# ZéroGaspi





# Une communication orientée sur le digital



# Le service Qualité

---

**Servir / Collaborer / Innover**

Pierre Veyrat  
Directeur du service Qualité  
[pierre.veyrat@eldora.ch](mailto:pierre.veyrat@eldora.ch)