



Paris, le 21 mai 2007

## Elior partenaire du programme « Alimentation et Equilibre » de Ticket Restaurant® sur les autoroutes françaises avec son enseigne de restaurants-grills « Le Bœuf Jardinier »

A l'écoute de ses convives, le groupe Elior répond au quotidien à leurs préoccupations en matière de santé et d'alimentation. C'est donc tout naturellement que le Groupe a souhaité, à travers son enseigne de restaurants-grills Le Bœuf Jardinier, devenir partenaire du programme « Alimentation et Equilibre » élaboré par Ticket Restaurant®.

Accor Services, au travers de son produit phare Ticket Restaurant® a lancé en 2005 « Alimentation & Equilibre », un programme mondial et innovant que relayent les restaurateurs, pour promouvoir l'équilibre alimentaire auprès de leurs clients.



A ce titre, depuis le début du mois de mai 2007, toutes les enseignes Bœuf Jardinier, situées sur les aires d'autoroutes françaises et gérées par Elior, participent à cette opération. Elles proposent des plats équilibrés que les convives peuvent repérer grâce à une signalétique spécifique.

### **Elior partenaire équilibre et nutrition**

Acteur majeur de la Restauration sous Contrat en France, le groupe Elior développe dans ses différentes activités une offre de concepts permettant à chacun de choisir une alimentation saine et équilibrée. Dans les entreprises, la démarche Equilibre, qui s'inscrit dans les recommandations du Programme Nationale Nutrition Santé (PNNS), propose aux convives des actions simples à suivre pour varier leur alimentation. Le Groupe développe également, en France comme en Europe, de nombreux programme d'information à destination des adultes ou ludo-éducatifs pour les enfants.

Le programme « Alimentation et Equilibre » élaboré par Ticket Restaurant® est en parfaite ligne avec les préoccupations du Groupe. Il répond aux préconisations de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS) en France. Il permet d'accompagner le consommateur dans ses choix alimentaires et de l'aider à se repérer sur la carte des restaurants.

A cet effet, une mascotte nommée Gustino a été insérée sur les cartes pour permettre aux consommateurs de repérer tous les plats de la carte du Bœuf Jardinier qui respectent les critères d'une alimentation variée et équilibrée. Pour participer à cette opération, les plats du Bœuf Jardinier estampillés Gustino doivent répondre à des critères concernant les ingrédients utilisés dans leur préparation ainsi que les proportions à respecter.



## **A propos d'Elior**

Créé en 1991, Elior est le troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des services qui y sont associés. Le Groupe occupe des positions de premier plan en Restauration Collective et Facilities Management d'une part et en Restauration de Concession et Travel Retail d'autre part. Ses 60 000 collaborateurs servent chaque jour 2,6 millions de clients dans près de 13 000 restaurants et points de vente implantés dans 14 pays. Elior met en œuvre son savoir-faire dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, des établissements de soins et médico-sociaux et des résidences pour seniors, comme dans l'univers du voyage (aéroports, gares, autoroutes), des loisirs et de la culture (musées, parcs d'expositions). En 2006, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 3 milliards d'euros. Pour plus de renseignements : [www.elior.com](http://www.elior.com)

Les activités autoroutes du groupe Elior :

Elior propose des services répondant aux attentes des automobilistes et des familles dans plus de 514 restaurants et points de vente situés sur les aires d'autoroutes en Europe et en Amérique latine. Le Groupe adapte de façon continue son offre de restauration et développe des formules complémentaires de restauration rapide, de réseau de boutiques ainsi qu'une palette de services dédiés aux voyageurs avec ses différentes marques et enseignes, détenues en propre (L'Arche Cafétéria, OuiShop, RécréAZEN...) ou en franchise (Paul, Quick, Courtepaille, Pomme de Pain...).

Le Bœuf Jardinier est une enseigne de restaurants exploitée et commercialisée par le groupe Elior qui propose une offre moderne qualitative et innovante autour d'un grill spectacle (variétés de grillades) et d'un buffet « fraîcheur » de hors d'œuvres en libre service. Elle est notamment présente sur les aires d'autoroutes de Saint-Albain, Assevillers, Lançon de Provence et Orléans.

## **A propos du programme « Alimentation & Equilibre »**

Ticket Restaurant® conserve intact son esprit pionnier et innove en 2005 en lançant le programme « Alimentation & Equilibre » un programme validé par des experts en nutrition.

A travers cette initiative, Ticket Restaurant® met à profit l'ampleur de son réseau d'affiliés dans le monde, pour apporter aux consommateurs une information éclairée sur les grands principes de l'équilibre alimentaire. Grâce à la mascotte « Gustino », repérable sur les vitrines et sur les cartes-menus de 1500 restaurateurs affiliés en France, les consommateurs peuvent désormais identifier facilement les plats qui respectent les règles d'une alimentation variée et équilibrée. **Plus d'infos sur [www.alimentationetequilibre.com](http://www.alimentationetequilibre.com)**

### Contacts presse :

#### **Elior**

Jérôme Aribat

Responsable Information et Edition

Tél. : 01 40 19 47 66

[jerome.aribat@elior.com](mailto:jerome.aribat@elior.com)

#### **Ticket Restaurant®**

Alexandra Langlois

Responsable Relations Presse

Tél. : 01 45 38 47 15

[alexandra.langlois@accor.com](mailto:alexandra.langlois@accor.com)