



LE PACTE

Restaurons demain

RAPPORT D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL **2023**

LE PACTE

Restaurons demain

Notre ambition

Compass Group France, c'est plus de 174 millions de repas par an. Un chiffre évocateur et qui détermine à quel point notre rôle est central dans la vie des Français : de l'éveil des enfants aux bienfaits d'une alimentation équilibrée en passant par le bien-être au travail des salariés dans leurs restaurants d'entreprises, jusqu'au plaisir de la table et à la lutte contre la dénutrition de nos aînés. De ce fait, et c'est ma conviction, la restauration collective revêt une dimension d'utilité publique qui repose sur l'interdépendance de l'ensemble de notre écosystème.

Notre engagement

La juste rémunération des producteurs, le bien-être animal, l'environnement et l'inclusion de tous les modèles sont autant de valeurs fortes portées par Compass Group France au travers de son Pacte « Restaurons Demain », qui, malgré un contexte d'inflation difficile, oriente au quotidien chacune de nos actions et priorise nos engagements. Véritable guide visant à transformer notre entreprise et à accompagner activement la transition alimentaire, il nous aide à suivre notre trajectoire de réduction de nos émissions carbone avec un objectif de Net Zéro émission d'ici 2040.

Chez Compass Group France, nous savons aussi que la nécessité de changer de modèle ne peut se faire sans le monde agricole avec qui nous nouons des partenariats solides. Tous interdépendants, nous nous devons d'être solidaires, de les accompagner, de les soutenir, de développer ou de faire évoluer leurs filières de production.

La taille de notre groupe nous permet de bénéficier d'une véritable force d'actions et d'engager tous nos partenaires vers un impact sociétal positif. Pour ensemble, voir plus loin et développer des solutions vertueuses et porteuses de sens. La force qui émane aujourd'hui de notre collectif est un véritable atout face aux défis de demain. Avec à la clef, une responsabilité centrale : élaborer des menus équilibrés et bons qui participent à la bonne santé des Français.

Nous pouvons être fiers de cette démarche responsable qui fait évoluer nos achats vers une politique d'approvisionnement majoritairement française.

Agir aujourd'hui pour le gain collectif de demain

Aujourd'hui, la conscience écologique atteint 30 % ! Un chiffre qui atteste de l'importance de l'impact environnemental, sociétal et climatique. Plus que jamais, nous voulons accompagner toutes les parties prenantes dans ce défi ambitieux et passionnant et les aider à en définir la trajectoire optimale. Menus bas carbone, filières françaises et responsables, dispositifs anti-gaspillages, recyclages, vaisselle réemployable, tri, sobriété, mise en place d'outils pour une RSE maîtrisée... nous engageant à adopter de bons réflexes auprès de nos clients, convives et collaborateurs. Si la dimension environnementale de notre Pacte est primordiale, il n'en revêt pas moins un aspect social essentiel. En œuvrant pour une économie équilibrée et juste, il tend à favoriser l'emploi, combattre l'exclusion, lutter contre la discrimination et à promouvoir l'égalité et la solidarité.

À l'heure des transitions, je souhaite plus que jamais que nous soyons ce point de rencontres et d'échanges qui fédère et inspire. C'est notre ambition et c'est la restauration à laquelle nous croyons.

Camille Berthaud,
Président-Directeur Général de Compass Group France



1. POINT DE DÉPART 6

2. INCLURE NOS ACHATS
DANS LE CHANGEMENT 12

3. AGIR EN DÉCARBONANT
NOS ASSIETTES 20

4. RÉGÉNÉRER EN
LIMITANT NOTRE IMPACT
SUR LES RESSOURCES 28

5. INCLURE TOUT
NOTRE ÉCOSYSTÈME 34

6. FORMER 40

7. MOT DE LA FIN 44

- P.8 L'INTROSPECTION : BASE DE NOTRE TRANSFORMATION
- P.9 PRENDRE LA MESURE DE NOTRE BILAN CARBONE - TROIS EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES
- P.10 NOTRE TRAJECTOIRE POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- P.14 NOTRE POLITIQUE D'ACHATS GLOBALE
- P.16 NOTRE DÉMARCHE D'ACHATS AU CŒUR DES TERRITOIRES
- P.18 LE FONDS DE DOTATION « RESTAURONS DEMAIN »

- P.22 LE BON SENS
- P.23 CUISINER ET MIXER DES PROTÉINES D'ORIGINES DIFFÉRENTES
- P.24 SÉLECTIONNER DES PRODUITS LABELLISÉS ET FRANÇAIS
- P.25 INNOVER ET S'APPUYER SUR LES EXPERTS
- P.26 NOS MARQUES CONTRIBUENT AU BON ÉTAT DE SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS

- P.30 FAIRE DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE UNE OPPORTUNITÉ POUR INTÉGRER TOUS NOS ACHATS DANS LA BOUCLE !
- P.32 GESTION DES AUTRES RESSOURCES

- P.36 L'INCLUSION DE NOS COLLABORATEURS, MAILLON ESSENTIEL DE NOTRE TRANSFORMATION
- P.38 MISSION HANDICAP
- P.39 INTÉGRER, FORMER ET FAIRE PROGRESSER CHACUN, SANS DISTINCTION

- P.42 FORMER NOS COLLABORATEURS POUR QU'ILS DEVIENNENT ACTEURS DU CHANGEMENT
- P.43 FORMER NOS CLIENTS ET CONVIVES POUR MOBILISER TOUT NOTRE ÉCOSYSTÈME

- P.44 CÉLINE OCHOA : L'ASSIETTE EST AU CŒUR DU PACTE « RESTAURONS DEMAIN »



LE POINT DE DÉPART

L'introspection : BASE DE NOTRE TRANSFORMATION

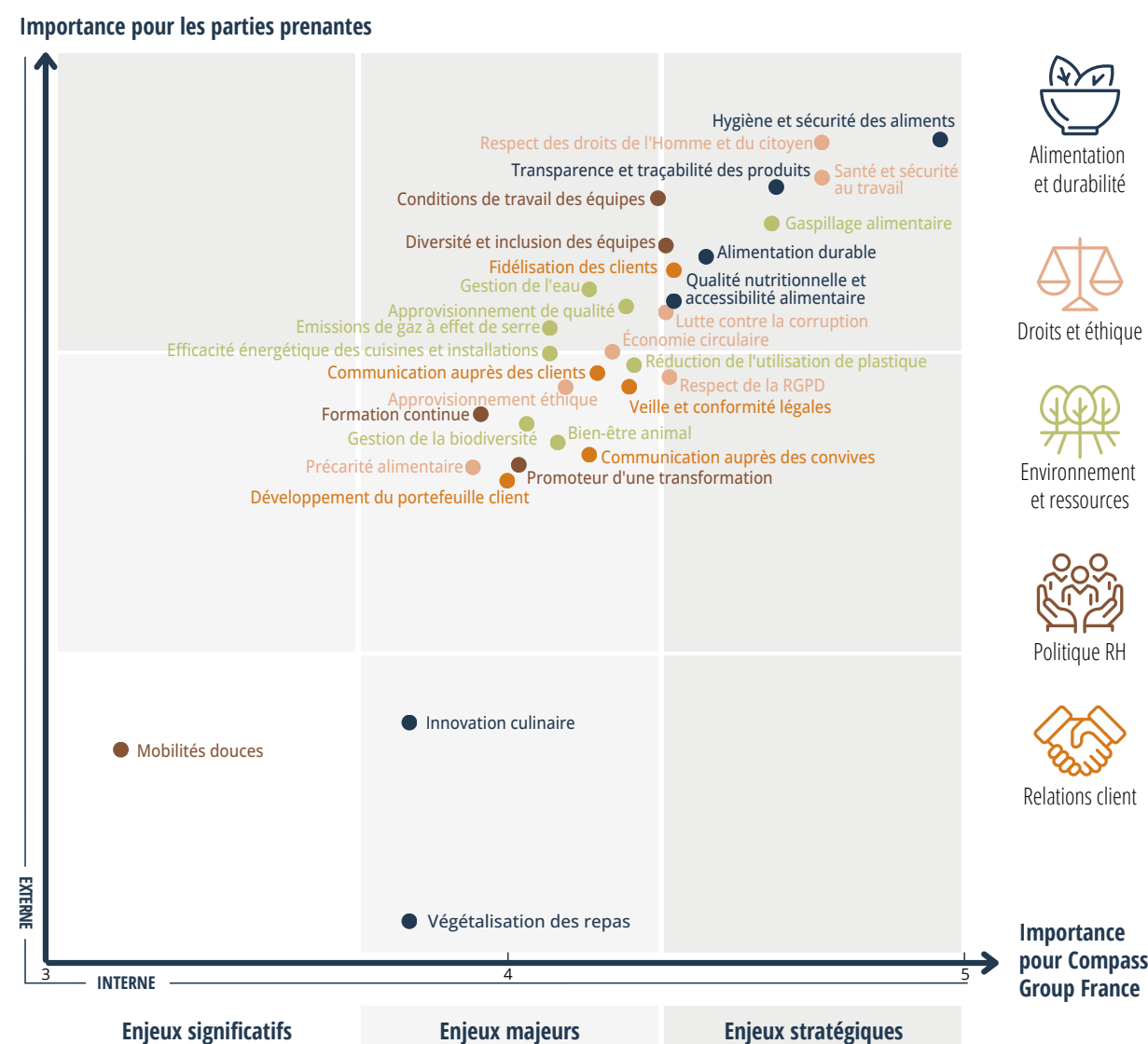
Réduire notre impact carbone tout en luttant contre le réchauffement climatique est un défi majeur pour les années à venir.

Leader mondial de la restauration collective, notre rôle est primordial et englobe toutes les étapes de la chaîne alimentaire : de la production à la consommation, en passant par le gaspillage. Conscients de notre responsabilité, nous nous efforçons d'engager toutes nos communautés à partager notre démarche et à initier des actions porteuses de sens. Indissociable de nos engagements, la dimension sociale de nos mesures conditionne notre progression. En développant une approche positive et inclusive avec toutes nos parties prenantes (collaborateurs, partenaires, fournisseurs et clients), nous tendons à valoriser et à améliorer l'ensemble de notre écosystème et ainsi de contribuer au bien-être de tous.

30 % DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE MONDIALES SONT LIÉES À L'ALIMENTATION

MATRICE DE MATÉRIALITÉ

Une vision de notre stratégie RSE issue de l'intelligence collective !
Outil stratégique indispensable, notre matrice de matérialité hiérarchise, isole et détermine l'ensemble des objectifs et enjeux RSE prioritaires définis par nos parties prenantes.



PRENDRE LA MESURE de notre bilan carbone

Tous les produits alimentaires possèdent une empreinte carbone issue de leur production, de leur transformation et de leur transport.

Aujourd'hui, l'analyse de notre bilan carbone permet de comprendre et prioriser nos actions. **87% de notre impact** est généré par nos achats, c'est donc bien la priorité si l'on veut réduire réellement notre impact.



LA PRINCIPALE SOURCE D'ÉMISSION

87 %

EST REPRÉSENTÉE PAR NOS ACHATS

LES PRODUITS CARNÉS ET DE LA MER REPRÉSENTENT

45 %

DES ÉMISSIONS D'ACHATS ALIMENTAIRES

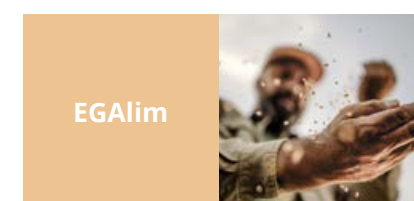
LE BŒUF, LE VEAU ET LES YAOURTS REPRÉSENTENT

23 %

DES ÉMISSIONS D'ACHATS ALIMENTAIRES

TROIS EXIGENCES réglementaires

Depuis plusieurs années, nous mettons en œuvre les ressources nécessaires à la bonne application des lois EGalim, CLIMAT & RÉSILIENCE et AGEc. Maîtrisées, elles influencent chacune de nos actions et participent à transformer positivement notre modèle. Leur respect assure à nos convives l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous.



La Loi EGalim vise une répartition plus juste de la valeur permettant une meilleure rémunération des agriculteurs, l'amélioration des conditions de production, le renforcement du bien-être animal, des actions en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable et la réduction de l'usage du plastique.



La loi Climat et Résilience lutte contre le dérèglement climatique et ses effets. Elle ancre l'écologie dans notre société et accélère la transition de notre modèle de développement vers une société neutre en carbone, plus résiliente, plus juste et plus solidaire.



La loi AGEc entend préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat en accélérant le passage de notre économie linéaire à un modèle circulaire en limitant l'usage du plastique jetable, en luttant contre le gaspillage et en favorisant le réemploi notamment.

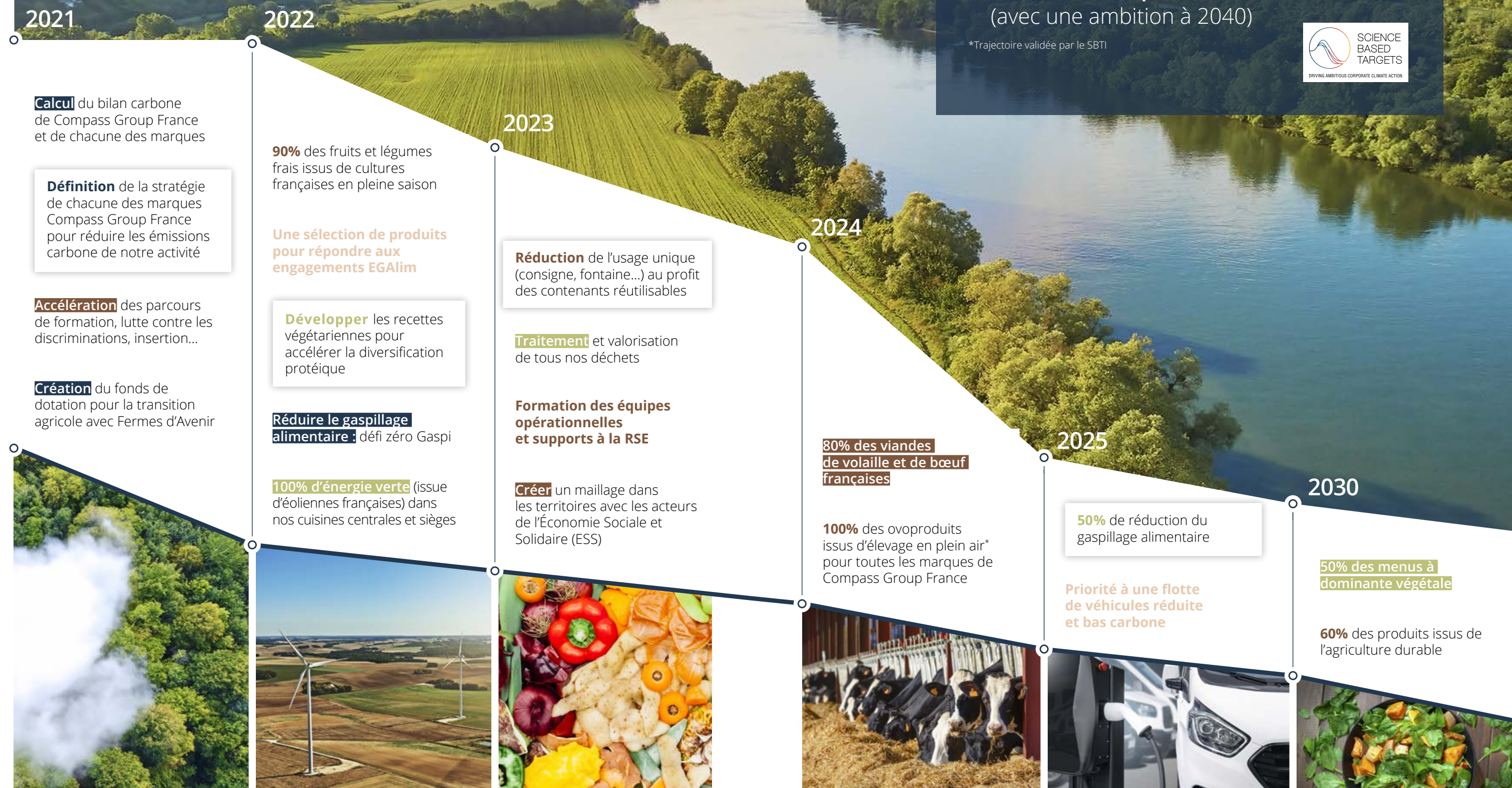
Notre trajectoire POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

Issue de nos analyses, notre trajectoire environnementale et sociale tient compte de l'intégralité de notre écosystème afin que chacun de ses intervenants (fournisseurs, collaborateurs, partenaires) puisse devenir acteur du changement et influencer positivement l'avenir de nos métiers et de nos territoires. Véritable source de référence et de progrès, elle recense chacune de nos actions passées, présentes et futures.

Nos objectifs

- Atteindre le net zéro de nos émissions directes (Scope 1 et 2) en 2030*
- Net zéro sur l'intégralité de nos émissions (Scope 1, 2, 3) en 2050* (avec une ambition à 2040)

*Trajectoire validée par le SBTi



*sous réserve de disponibilité des produits



INCLURE NOS
ACHATS DANS
LE CHANGEMENT

Notre politique D'ACHATS GLOBALE

Chez Compass Group France, nous sommes conscients de l'impact environnemental, social et sociétal que représentent nos achats et notamment sur notre scope 3. Aussi, tous nos approvisionnements - aussi bien les matières premières que les composantes nécessaires à notre production (énergies, équipements, transports...) - se veulent positifs, engagés et inclusifs avec notre écosystème et dans les territoires où nous opérons.

Nos engagements



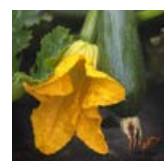
LA PROXIMITÉ

Pour créer de la valeur dans les territoires à travers une Cellule Achats et Relation Territoires dédiée, **+ 900 acteurs territoriaux partenaires** pour les achats alimentaires, le développement de modèles solidaires (ESS, Réseau GESAT) et une cartographie des produits dans les territoires.



LA FORCE D'UN GROUPE

Pour viser l'exemplarité dans nos pratiques à travers le respect des réglementations QHSE et RSE en vigueur, l'engagement en faveur du bien-être animal, un système logistique fiable et optimisé ainsi que la construction de relations pérennes et intègres avec nos fournisseurs. Nous sommes signataires de la Charte fournisseurs et relations fournisseurs responsables.



IMPACT POSITIF

En s'engageant pour notre planète et souveraineté alimentaire à travers le soutien des filières françaises en partenariats avec Bleu-Blanc-Cœur et la Coopération Agricole, l'accompagnement de la transition agroécologique (Fonds de soutien, Restaurons Demain) et le partage et mesure de nos avancées RSE.



85 %
DE NOS ACHATS EN PORC
SONT D'ORIGINE FRANCE

61 %
DE NOS ACHATS EN BŒUF
SONT D'ORIGINE FRANCE

64 %
DE NOS ACHATS EN PRODUITS
DE LA MER (FRAIS ET SURGELÉS)
SONT ISSUS DE LA PÊCHE
RESPONSABLE

72 %
DES LÉGUMES
FRAIS BRUT SONT
D'ORIGINE FRANCE

INDISSOCIABLE DE NOS ENGAGEMENTS, NOTRE POLITIQUE D'ACHATS TRACE NOTRE AMBITION RSE ET S'APPRÉHENDÉ À PLUSIEURS NIVEAUX :

- **Stratégique**
Elle contribue à la rentabilité et à la compétitivité de notre entreprise.
- **Durable**
Elle nous permet de fournir des produits de bonne qualité, plus vertueux, plus locaux et respectueux du vivant.
- **Environnemental**
Elle tient compte des exigences réglementaires et accompagne la transition de notre secteur.
- **Sociétal**
Elle tend à créer de la valeur collective en accompagnant nos éleveurs et producteurs.

Notre équipe d'acheteurs est chargée de rechercher des solutions et de coconstruire des filières d'approvisionnement et de logistique, elle participe à la transformation de notre modèle.

Les actions qu'elle élabore nous permettent de réduire efficacement notre impact environnemental. Ce, sur l'ensemble de nos activités.



L'ACCOMPAGNEMENT AUX FILIÈRES

Après notre signature historique avec La Coopération agricole en 2021, nous avançons sur la création d'une filière de bœuf à l'équilibre qui garantira :

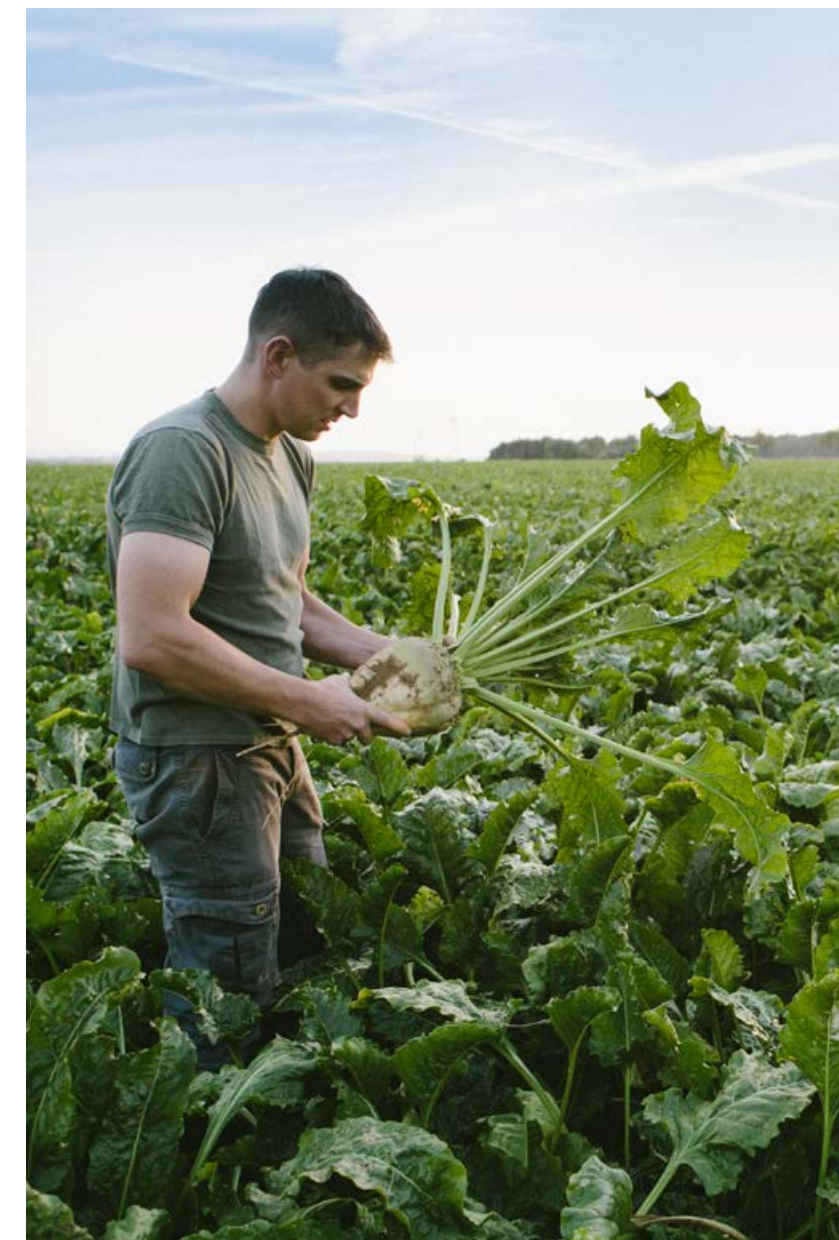
- **À plus de 200 éleveurs français :** une juste rémunération
- **Pour nous :** le respect d'un cahier des charges vertueux et compatible avec les lois EGAlim et Climat & Résilience
- **Pour nos clients et convives :** une viande française de qualité et savoureuse

Ce projet d'envergure est une première en France dans la restauration collective. Enjeu de souveraineté, il tend vers notre objectif de bœuf français à hauteur de 80 % dans nos menus.

CONSTRUIRE UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE

Notre partenariat avec ESS France (Chambre Française de l'Économie Sociale et Solidaire) nous a permis de nouer des partenariats solides avec des acteurs de l'ESS répondant à nos besoins. Basés sur nos enjeux business, ils nourrissent notre ambition de mieux répartir la valeur de nos achats auprès des acteurs territoriaux et de nos clients. À l'image de VESTO, spécialiste du matériel reconditionné pour restaurateurs, qui nous fournit des équipements de cuisine de seconde main.

86 PARTENARIATS AVEC DES
ACTEURS DE L'ESS À TRAVERS
TOUS LES TERRITOIRES



NOTRE DÉMARCHE D'ACHATS *au cœur des territoires*

Mue par la volonté de devenir acteur de création de valeur durable sur les territoires, Compass Group France agit pour la souveraineté alimentaire et soutient le monde agricole français.

Secondée par l'équipe Achats de l'Entreprise, notre cellule dédiée aux achats dans les territoires nous permet, en étroite collaboration avec nos clients et fournisseurs, de développer des partenariats et contrats en région. Innovantes, impactantes, durables et performantes, nos initiatives visent à améliorer le développement économique local et garantissent :

- La sécurité sanitaire et la qualité des aliments produits
- Une agriculture durable
- Une logistique de flux optimisée
- La pluralité des systèmes en faisant appel à l'ensemble des écosystèmes : petits producteurs, coopératives, industries alimentaires, associations, économies sociales et solidaires...

4 AMBASSADEURS DE NOTRE POLITIQUE RSE EN RÉGION

Indissociable de nos engagements, notre équipe dédiée anime la relation entre les fournisseurs et les équipes de Compass Group France sur le terrain. En charge de décliner notre stratégie d'achats nationale à un niveau local, elle participe activement au respect des exigences EGAlim et tisse, avec les acteurs locaux, des partenariats de confiance sur le long terme.

Olivier Leloutre
Responsable Achats
région Nord-Ouest

Anaïs Duparc
Responsable Achats
région Sud-Ouest



Thomas Bzdak
Responsable Achats
région Île-de-France et
Nord-Est

Juliette Breysse
Responsable Achats
région Sud-Est

NOS PARTENAIRES AU SEIN DES TERRITOIRES

Nous initions des partenariats avec de nombreuses filières agricoles engagées localement sur leur territoire (producteurs, coopératives, industries alimentaires, acteurs de l'ESS).

Leur richesse et leur dynamisme nous permettent d'accompagner, sans distinction, divers systèmes de production et de bénéficier d'ingrédients locaux de qualité supérieure.

**Les producteurs
ou exploitants
agricoles individuels**

Les coopératives

**Les industries
alimentaires**

**Les acteurs de
l'Économie Sociale
et Solidaire (ESS)**

Durant l'été 2023, nos convives en région Rhône-Alpes Auvergne ont eu le plaisir de savourer, sous une diversité de formes culinaires, les courgettes locales produites en Agriculture Biologique par Nicolas Clair.

Grâce à un engagement tripartite entre Compass Group France, le producteur Nicolas Clair et Terre Azur - Groupe Pomona, les restaurants Compass Group France du territoire Rhône-Alpes Auvergne ont eu de juin à septembre l'exclusivité de la production des courgettes bio, locales, de saison et cultivées en plein champ par Nicolas Clair. Porté par notre équipe Achats locaux et Relation Territoire, ce nouveau partenariat offre des garanties réciproques à toutes les parties prenantes : une rémunération assurée à notre producteur pour l'intégralité de sa récolte et une disponibilité de légumes de qualité pour les restaurants d'Eurest.

PLUS DE **900** PARTENAIRES
DANS LES
TERRITOIRES

CHAQUE ACHAT EFFECTUÉ DANS UN TERRITOIRE NOUS PERMET :

De soutenir
l'économie agricole française en
créant des débouchés
et en pérennisant des activités.

D'initier
des partenariats avec
des acteurs ancrés localement.

D'adapter
les demandes de
nos clients à l'offre locale.

Vertueuse pour tous, y compris pour nos clients et nos convives, notre politique d'achats locale s'inscrit dans une démarche globale et systémique.

Le Fonds de dotation « RESTAURONS DEMAIN »

Depuis sa création par Compass Group France, notre Fonds de Dotation s'est engagé à promouvoir une approche responsable et durable dans le domaine de la restauration et de l'alimentation. Notre stratégie est de créer un impact positif sur l'environnement, la société, et les communautés dans lesquelles nous opérons pour devenir acteurs d'un développement durable des territoires.

Notre engagement se concrétise via de nombreux projets pour :

SOUTENIR LA TRANSFORMATION D'EXPLOITATIONS EXISTANTE

- Accompagnement financier de **10 exploitations** vers des pratiques agricoles plus durables via principalement les réseaux de coopératives agricoles et Bleu-Blanc-Cœur (conversion en Bio, créations de fermes pédagogiques, diminution de l'emploi de produits phytosanitaires, remplacement du tourteau de soja d'import dans l'alimentation des animaux...).
- Aide à l'installation de **13 fermes** agroécologiques avec Fermes d'Avenir.

DÉVELOPPER DES PROJETS DANS LES TERRITOIRES

- Accompagnement de **2 légumeries** avec l'aide au développement de nouvelles lignes de production : AB EPluches en Isère et Amélie Provence à Marseille (Bouches-du-Rhône).
- Accompagnement, dans toute la France, de **8 projets** de développement de yaourts à la ferme avec « Né d'Une Seule Ferme ».
- Accompagnement financier de l'ESAT la Laiterie de la Roche à côté de Lyon pour étendre sa ligne de production.

Nos ambitions ?

Mobiliser davantage de personnes autour de la cause de la durabilité dans la restauration. Renforcer notre engagement en explorant de nouvelles possibilités pour amplifier notre impact positif. Plus de **700 000 euros** depuis la création du fonds de dotation ont été investis dans ces projets de transition.



Garance (culture de Plantes Aromatiques), Jura (39)

ACCÉLÉRER L'IMPLANTATION DE NOUVELLES FERMES EN AGROÉCOLOGIE ET PERMACULTURE

Financement de **13 projets** sur **4 départements** en partenariat avec Ferme Avenir.



Les Potagers de Louis et Joséphine (maraîchage), Calvados (14)

T'Air à Terre (maraîchage),
Ille-et-Vilaine (35)



Suzanne (élevage de Bufflones), Ille-et-Vilaine (35)



Samuel maraîchage, Ain (01)



Cécile & Baptiste (élevage de vaches laitières
et activité de paysan boulanger) Ain (01)



Créer du lien entre les acteurs est aussi au cœur de notre fonds de dotation. En effet, nous œuvrons à intensifier nos actions de sensibilisation auprès du grand public, des entreprises partenaires et de nos collaborateurs en organisant des ateliers, des conférences et en lançant des campagnes de communication.



AGIR EN
DÉCARBONANT
NOS ASSIETTES

LE BON *sens*

Limiter l'impact de nos achats est une nécessité.

Pour décarboner nos assiettes et agir sur notre scope 3, pas de faux-semblant, mais une réelle prise de conscience. À l'heure où la sobriété est sur toutes les lèvres, Compass Group France s'engage pour réduire durablement le taux de CO₂ de ses repas. Aujourd'hui, nos comportements d'achats tendent vers une consommation plus responsable. Fortes, sans compromis et empreintes de bon sens, nos assiettes prônent, avant tout, la mixité.

“ Parce que notre alimentation représente un quart des gaz à effet de serre, il est plus que jamais nécessaire de changer nos habitudes afin de tendre vers une consommation raisonnable et raisonnée. Nous ne tenons pas à faire du militantisme. Nous nous efforçons simplement de rester pragmatiques et de faire preuve de bon sens. ”

Un repas “classique”

Avec des produits issus de l'agriculture intensive pèse en moyenne **5000 gr d'équivalent CO₂**

5000 gr d'équivalent CO₂

Un repas “bon pour le climat”

Avec “ - d'animal, + de végétal”, composé de produits de saison, issu de l'agroécologie, en polyculture élevage locale pèse moins de **2200 gr d'équivalent CO₂**

2200 gr d'équivalent CO₂

NOUS SOMMES ACCOMPAGNÉS PAR L'ASSOCIATION BON POUR LE CLIMAT

des actions concrètes et positives pour changer nos pratiques alimentaires

L'association BON POUR LE CLIMAT a formé toutes nos équipes culinaires au bouleversement climatique pour en comprendre les causes et les effets et mieux agir demain.



CUISINER ET MIXER

des protéines d'origines différentes

La viande est l'un des piliers de notre alimentation et l'une des meilleures sources de protéines, de fer et de vitamine B12.

Au vu des données scientifiques, il est cependant nécessaire, pour l'environnement, d'en réduire la consommation. En manger moins, mais de meilleure qualité. Comment ? En diversifiant les apports protéiques de nos assiettes et en accompagnant les filières françaises respectueuses de l'environnement et du bien-être animal. Nous contribuons ainsi aux enjeux de souveraineté alimentaire.

MOINS DE CARBONE, PLUS DE GOÛT !

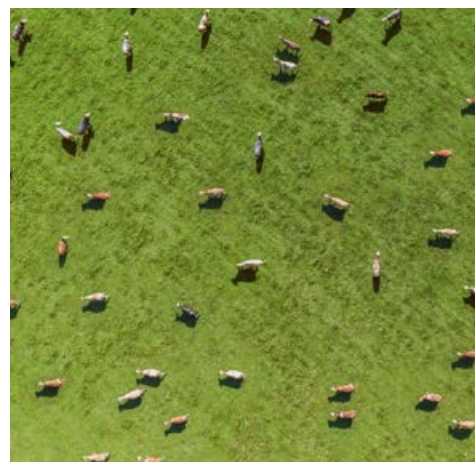
Clé de voûte de la transition alimentaire, l'autopsie du poids carbone de nos assiettes nous a amenés à adopter une véritable démarche de sobriété axée, non pas sur le **100 % végétal**, mais sur le « bien-manger » source de plaisir et de qualité. Une alimentation, aussi durable soit-elle, ne pourra pas, en effet, être acceptée de nos convives si elle n'est pas à leur goût. Pour faire germer le plaisir, nos équipes de Direction culinaire et nos brigades ont conçu de nouveaux menus aussi durables que savoureux.

UNE STRATÉGIE AXÉE SUR LE BON SENS QUI :

- Privilégie les viandes de qualité et d'origine française (création d'une filière de bœuf à l'équilibre 100 % française) ;
- Intègre un mix entre protéines végétales (légumineuses notamment) et les protéines animales à moindre impact (œufs, produits laitiers) ;
- Mixe les origines de protéines animales des viandes avec une majorité de viande de volaille, moins émettrices de carbone ;
- Propose, chaque jour, une offre végétarienne gourmande et tournée vers le plaisir quel que soit le stand.



SÉLECTIONNER DES PRODUITS LABELLISÉS *et français*



La provenance des produits carnés et la manière dont a été nourri l'animal influent également énormément sur l'empreinte carbone finale des produits.

Aussi, nous veillons à abaisser notre impact environnemental en nous approvisionnant auprès de partenaires respectueux de la nature qui garantissent une qualité et une sécurité constante des produits.

LES FILIÈRES EN ACTION

De plus en plus d'acteurs se mobilisent pour réduire leur empreinte carbone. Nouveaux modes de production et d'élevage, pratiques innovantes, démarches agricoles et alimentaires durables, réduction des consommations d'énergies fossiles... De nombreuses initiatives pertinentes se développent au sein de filières résolument engagées vers la transition environnementale.

À l'image de Bleu-Blanc-Cœur, association qui promeut l'agriculture responsable et qui fédère agriculteurs, éleveurs, scientifiques, entreprises, consommateurs... autour d'une idée simple : « bien nourrir les animaux pour mieux nourrir l'Homme, tout en favorisant la biodiversité. »

Membre du conseil d'administration Bleu-Blanc-Cœur depuis 2013, Compass Group France contribue à une agriculture durable pour une alimentation saine, accessible à tous et priorise plus de **2 500 produits référencés** garantissant ainsi une qualité nutritionnelle supérieure, moins d'impacts environnementaux et un rapport qualité/prix optimisé. Un partenariat vertueux.

Les impacts des produits Bleu-Blanc-Cœur pour l'étape agricole sont **réduits jusqu'à 23%** par rapport aux produits conventionnels sur le critère changement climatique (impact CO₂), et des gains apparaissent également sur d'autres paramètres (eutrophisation, etc.).



29 %

DE NOS ACHATS SONT ISSUS
DE PRODUITS LABELLISÉS

(INCLUS BIO, BBC, LABEL ROUGE, AGRICULTURE
RAISONNÉE, AOP, AOC, IGP, PÊCHE CERTIFIÉE DURABLE)

Manger local et de saison c'est reprendre contact avec notre terroir et retrouver la fraîcheur des aliments. C'est aussi encourager la production près de nos restaurants. Élaborées, au maximum à partir d'ingrédients labellisés d'origine française, nos assiettes bas carbone sont aussi favorables à l'environnement qu'à l'économie de nos territoires.

AUJOURD'HUI
30 %
DES MENUS SONT
VÉGÉTARIENS

50 %
DES MENUS À
DOMINANTE VÉGÉTALE
D'ICI 2030

Innover et S'APPUYER SUR LES EXPERTS

Réduction de notre empreinte carbone, actions de sensibilisation, nouvelles recettes... nos partenaires sont un élément clé dans la mise en œuvre de notre démarche responsable.

Car tout passe par l'assiette, nos collaborations nous permettent de proposer de nouvelles alternatives à nos convives et de soutenir davantage le secteur agricole français. En impliquant tous les acteurs de notre écosystème, nous pouvons davantage faire bouger les lignes et faire évoluer notre système vers un modèle durable.

HECTAR, créateur de solutions pour la transition agricole

Campus expérimental conçu par Xavier Niels aux portes de Paris, HECTAR réunit dans un écosystème unique l'agriculture, l'entrepreneuriat et la tech.

Compass Group France s'est associée à HECTAR pour créer un restaurant pilote bas carbone. Ensemble, nous concevons et testons des menus bas carbone. Objectif : appliquer ces bonnes pratiques à toutes les marques du Groupe.



NOS CLIENTS ET NOS EQUIPES

Une étape essentielle qui nécessite de :

- Mobiliser nos clients afin qu'ils acceptent de retravailler leurs menus et les contrats associés.
- Amener nos équipes culinaires à cuisiner différemment via l'organisation de modules de formation dédiés : cuisine végétarienne, recettes bas carbone...



+800
COLLABORATEURS FORMÉS

Nos marques AU CŒUR DU CHANGEMENT

Chaque jour, nos équipes concoctent des menus adaptés aux différentes typologies de convives pour que plaisir rime avec équilibre alimentaire et respect de la planète.



Eurest

C'est Bon De Se Faire Du Bien

Décliné par saison, ce programme d'Eurest met à l'honneur des recettes saines et équilibrées sur une thématique donnée (ex : Boostez votre hiver, Détox en Couleurs).



exalt

Twist & Green

Chez Exalt, c'est 3 niveaux d'actions qui ont été établis pour que chacun trouve sa place dans un programme complet sur tous les enjeux du développement durable. Dans l'idée d'une amélioration continue, l'objectif est de passer les niveaux pour atteindre le dernier pilier.



medirest

La carte du goût, chez Medirest

C'est l'engagement de légumineuses au menu deux fois par semaine et la suppression du référencement de produits ultra-transformés (cordon bleu, boulettes...).



Scolarest

Un programme d'animation complet chez Scolarest

De la maternelle au lycée, pour les étudiants comme pour les enseignants ? Scolarest met en place des animations et intègre des concepts pour promouvoir le mieux manger chaque jours dans ses établissements comme avec les concepts Chez Toki ou Stop au gaspi.



Popote

Des petits plats faits maison

Sans jamais transiger sur la qualité et l'engagement, les menus ultra-frais cuisinés par les Chefs Popote font la part belle aux fruits et légumes de saison, aux ingrédients ultra-frais, locaux et issus de productions responsables.





RÉGÉNÉRER EN
LIMITANT NOTRE
IMPACT SUR
LES RESSOURCES

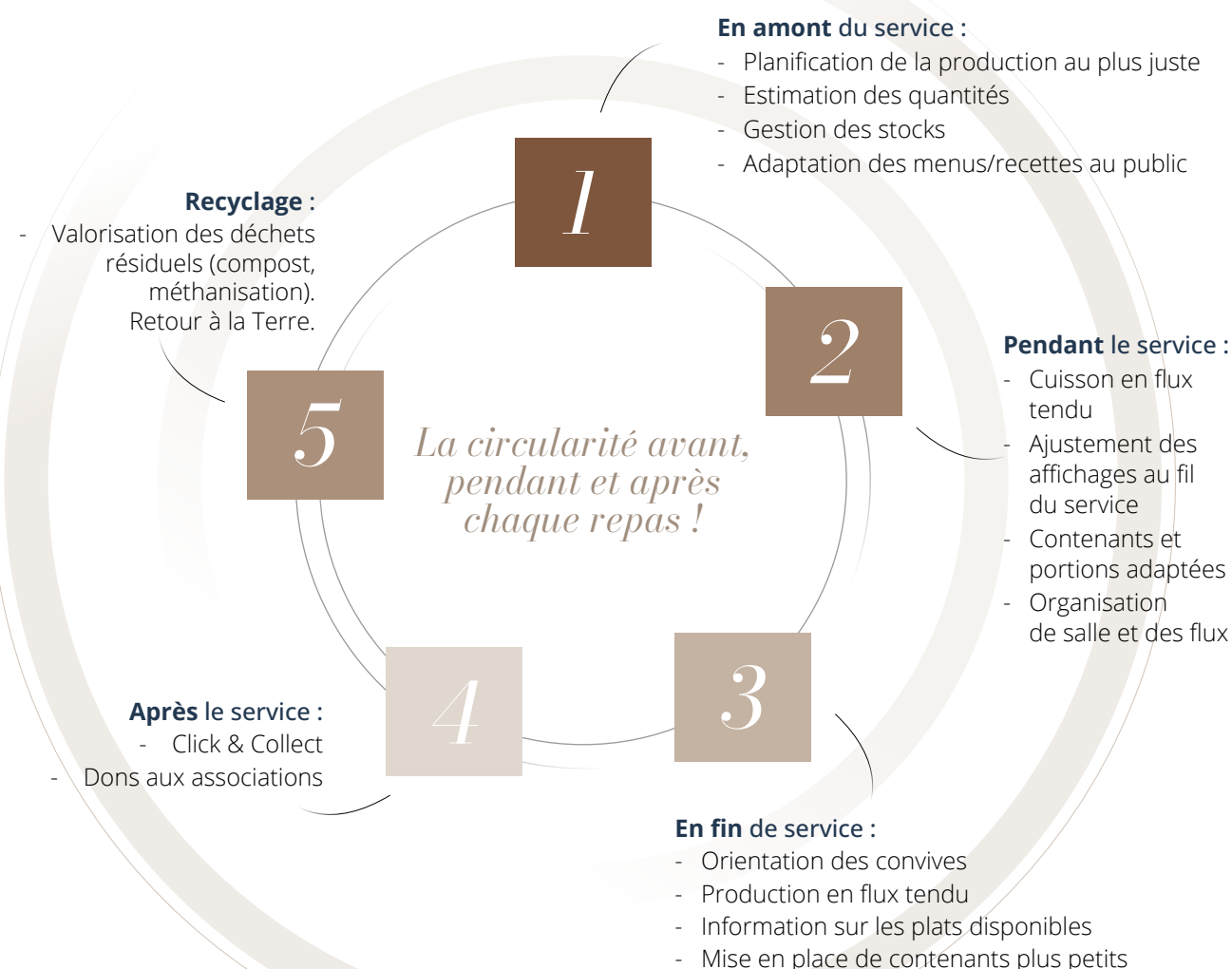
Faire de l'économie circulaire UNE OPPORTUNITÉ

Pour préserver les ressources de la terre, il n'existe pas de solution universelle. Mais l'expérience nous a montré que certaines pratiques peuvent être utiles partout et pour tous.

Initié pour limiter la consommation et le gaspillage des ressources, et la production des déchets, notre programme reprend les principes de l'économie circulaire en les intégrant dans tout ce que nous faisons et achetons (aliments, jetables, matériel, énergie...).

Si la gestion de nos ressources est l'affaire de tous, elle est aussi celle de nos clients, convives et partenaires. Sans la coopération de nos parties prenantes, nous serions dans l'impossibilité de déployer nos solutions et nos actions resteraient vaines. Aussi, nous mettons tout en œuvre pour provoquer l'émulation et l'engagement.

1. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : Notre priorité



LE PLAN D'ACTION

Nos collaborateurs sont formés et sensibilisés aux bonnes pratiques anti-gaspi et de nombreuses actions sont menées auprès des convives comme :

- Un outil dédié et une pesée quotidienne de notre gaspillage ainsi qu'un reporting mensuel à nos clients pour prendre les bonnes décisions opérationnelles
- Des offres engagées en proposant, par exemple, des fruits déclassés « atypiques »
- Une solution de dons ou de valorisation des Bio-déchets proposée à tous nos clients
- Un objectif : **réduire nos déchets de 50%** d'ici 2025 versus 2019

800 établissements

sont aujourd'hui engagés dans une démarche de pesée quotidienne.



2. SORTIR DE LA CULTURE DU JETABLE

Il est absurde, aujourd'hui de jeter un contenant (gobelets à café, bouteilles plastiques...) après seulement quelques secondes d'utilisation.

Pour supprimer efficacement tous les emballages à usage unique, nous avons fait le choix de devancer la loi AGEC et de sortir immédiatement du tout jetable ! Comment ? En remettant la consigne au goût du jour, grâce à BIBAK : partenaire historique de Compass Group France.

À ce jour, tous nos clients sont équipés de bornes de collecte.

88 %

DE NOS ÉTABLISSEMENTS SONT SORTIS DE LA CULTURE DU JETABLE

100 %

DES CLIENTS ONT LA POSSIBILITÉ DE PASSER À LA CONSIGNE



3. PRIVILÉGIER LE RECONDITIONNÉ

Équipements, matériel... toutes nos cuisines sont tenues de faire appel à la seconde main, dès que c'est possible. Notre partenariat avec **VESTO**, première filière de reconditionnement de matériel CHR **100% remade in France**, nous permet de bénéficier de machines d'occasions entièrement remises en état. Plus de réemploi, pour plus de sobriété.

GESTION DES *autres ressources*



PRÉSERVER LES RESSOURCES EN EAU

L'eau est sans doute la ressource la plus précieuse que nous ayons. Il est désormais inconcevable de la gaspiller. La protéger collectivement, en quantité et en qualité, est donc devenu une priorité. Pour aider nos collaborateurs à adopter les bons gestes au quotidien, Compass Group France diffuse un *Guide de Bonnes Pratiques Environnementales* incluant solutions, conseils et démarches pour réduire notre consommation.

Nos actions pour préserver les ressources en eau :

- **Suivi** des consommations d'eau ;
- **Surveillance** de fuites éventuelles ;
- **Mise en avant** de bonnes pratiques d'usage de l'eau pour la préparation des repas ;
- **Proposition** à nos clients d'installation de machines plus efficaces permettant des économies d'eau.

OPTIMISER NOTRE FLOTTE DE VÉHICULES

Pour agir sur notre scope 1, nous avons entamé une transition majeure de notre flotte de véhicule tout en suivant les pré-requis de la loi LOM :

- 1. Réduire** le nombre de nos véhicules ;
- 2. Remplacer** les véhicules restants par des véhicules à faible émission carbone hybrides ou électriques ;
- 3. Favoriser** les mobilités douces comme le vélo.

Déjà bien engagé (une cinquantaine de véhicules électriques ayant mis à disposition), notre Plan de Mobilité Douce sera finalisé en 2025.

RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Nos 2 300 restaurants en France s'impliquent au quotidien pour réduire leurs consommations d'électricité. Dans la continuité de son Plan Énergie, Compass Group France n'a cessé de renforcer sa Stratégie de Sobriété Énergétique qui repose sur trois piliers.



Matériels et équipements

- Maintenance préventive et curative des équipements ;
- Vérification des températures de stockage ;
- Plan d'allumage des équipements.

Éco-gestes au quotidien

- Les bons gestes en cuisson, préparation froide et distribution ;
- Les bons gestes de bon sens (éclairage, portes, appareils en veille) ;
- Les bons gestes au sein de l'équipe, tous responsables.

Offre culinaire

- Choix des recettes ;
- Choix des menus ;
- Menus basse consommation.



INCLURE
TOUT NOTRE
ÉCOSYSTÈME

L'inclusion de nos collaborateurs, MAILLON ESSENTIEL DE NOTRE TRANSFORMATION

Chez Compass Group France, nous savons que la transition ne peut s'effectuer sans nos collaborateurs. Véritables ambassadeurs de nos marques, ils incarnent le lien qui nous unit à nos parties prenantes et sont le reflet d'une restauration plus collective et consciente de son impact. Ils portent en eux le potentiel que nous souhaitons insuffler à notre secteur et que nous voulons inclure au mieux dans notre projet de transformation.

13 500 COLLABORATEURS | **154** NATIONALITÉS



En 2023

(TOUT PUBLIC : CADRES/AGENTS DE MAÎTRISE/EMPLOYÉS)

PLUS DE
4 000
COLLABORATEURS ONT BÉNÉFICIÉ
D'UNE FORMATION

PLUS
200
CERTIFICATIONS DE QUALIFICATION
PROFESSIONNELLE

PLANÈTE CHEF : FORMER LES JEUNES À NOS MÉTIERS

Ouvert à tous types de profils sur la base de la motivation, le CFA Planète Chef, élaboré par Compass Group France, prépare gratuitement aux CAP Cuisine et Pâtisserie.

2021 : Le CFA Planète Chef ouvrait ses portes en Île-de-France accueillant ses tous premiers étudiants : 20 cuisinier.ère.s et 6 pâtissier.ère.s. Sur 26 inscrits, 77 % d'entre eux ont eu leur examen en juin.

2022 : Implantée en région, Toulouse, Lyon, Nantes/Saint-Nazaire et Marseille, la 2^e promotion composée de 11 apprenti.e.s se prépare actuellement aux examens de fin d'année organisés en 2024.

2023 : 18 cuisinier.ère.s et 6 pâtissier.ère.s ont intégré, début septembre, la 3^e promotion Planète Chef en Île-de-France. Tous font leur alternance dans les restaurants de l'Entreprise.

57 APPRENTIS AU
CFA PLANÈTE CHEF
DEPUIS 2021



UNE ACADEMIE DE FORMATION (L'AFCG)

Dotée d'une académie de formation (l'AFCG) composée de **6 formateurs** présents sur tous les territoires, Compass Group France permet à chacun de ses collaborateurs de développer ses compétences.

MISSION *handicap*



La Politique Handicap fait pleinement partie de nos priorités et inscrit notre groupe dans une dynamique humaine respectueuse des différences de chacun, pour offrir à tous les mêmes chances de succès. La Mission Handicap œuvre chaque jour pour faire tomber les idées reçues et favoriser la diversité au sein de nos équipes.



INTÉGRER ET MAINTENIR DANS L'EMPLOI DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Experts et partenaires sociaux nous aident à mener une politique active en faveur du handicap.

En 2023, nous sommes à **6,05 % de personnes en situation de handicap dans nos effectifs** avec une augmentation significative par rapport à 2022 (5,49 % en 2022). L'une de nos priorités de la Mission Handicap, le maintien à l'emploi grâce un réseau d'ambassadeurs de proximité qui accompagnent les salariés rencontrant des difficultés de santé sur leur poste de travail et dans une démarche de reconnaissance de leur handicap.



TRANSFORMER L'EXCLUSION EN EXCELLENCE COLLECTIVE

En 2023, Compass Group France s'est associée à l'association Afuté pour former des jeunes en situation de handicap cognitif ou mental au métier de cuisinier.

Comment ? En coconstruisant un programme adapté axé sur une méthode d'apprentissage qui illustre de manière simple et ludique les différentes marches à suivre pour éplucher les légumes, couper une viande, préparer une sauce...

Séquencés en cours de cuisine dispensés par nos Chefs volontaires, les modules de formation permettent d'enseigner les techniques culinaires de base, aux côtés d'un éducateur spécialisé de l'association Afuté.

Destiné à maximiser l'employabilité, lutter contre l'exclusion et combattre les discriminations, ce partenariat tend vers une société plus inclusive, où chacun a sa place.

Intégrer, former et faire progresser **CHACUN, SANS DISTINCTION**

Véritable acteur d'insertion, Compass Group France lutte contre toute forme de discrimination.

Parce que la cuisine offre une chance à chacune et à chacun d'accéder à l'emploi et à l'alternance, nous avons noué des partenariats de recrutement de longue date avec :

Emploi Développement, association intermédiaire, structure de l'insertion par l'activité économique dont l'objet est de proposer des missions de travail pour favoriser un accès à l'emploi durable.

Des associations comme **La Croix Rouge française**, **Cités du Secours Catholique** ou **France Terre d'Asile** qui accompagnent l'insertion par le travail des populations fragilisées ou éloignées de l'emploi, migrants, personnes en situation de handicap ou de précarité...

Nous sommes également **présents au sein des quartiers prioritaires** dans le but de favoriser l'insertion professionnelle des jeunes.

Compass Group France est membre fondateur de **L'École de la 2^e chance**, et accompagne depuis plusieurs années l'association **Sport dans la Ville**.

UN PARTENARIAT ENGAGÉ AUPRÈS DES RÉFUGIÉS

Refugee Food offre aux réfugiés une formation complète préparant au titre professionnel de commis de cuisine (stages en entreprises, cours de français appliqués, accompagnement personnalisé...)

Porté localement par l'association Festin, ce programme vise à transformer les regards sur les personnes réfugiées et à faciliter leur intégration professionnelle dans la restauration, promouvant une alimentation juste, durable et diversifiée pour tous.

Attachée aux valeurs d'inclusion, Compass Group France a choisi Marseille pour développer son partenariat avec Refugee Food et accueillir, au sein de ses restaurants, **7 réfugiés** : Rhody, Stéphanie, Liana, Oumar, Shogofa, Ani et Rowaida.

Nous sommes fiers d'œuvrer au quotidien pour une société apaisée et inclusive, où chacun a sa place autour de la table. Et car la taille de notre société nous permet aussi de proposer bien plus que des emplois, nous élaborons des plans de carrière autour de la cuisine comme langage universel.





AGIR EN
SENSIBILISANT

FORMER NOS COLLABORATEURS

pour qu'ils deviennent acteurs du changement

L'investissement humain est fondamental pour Compass Group France.

Nous sommes convaincus que les échanges collectifs et la sensibilisation de nos collaborateurs contribuent à notre réussite. Un travail d'équipe au quotidien afin que chacun puisse comprendre ce pourquoi nous nous engageons et porter les fondamentaux de notre Pacte.

Toutes nos formations sont développées, sur mesure, pour accélérer la compréhension des enjeux environnementaux et contribuer à déclencher les bascules nécessaires à notre transformation. Elles donnent du sens à nos engagements, et permettent à nos équipes d'agir en toute connaissance de cause.

Notre ambition :

Faire que nos **13 500 collaborateurs** deviennent de véritables ambassadeurs et acteurs de nos engagements et qu'ils puissent agir au quotidien.

+ 710
COLLABORATEURS
FORMÉS À CE JOUR

198
COMMERCIAUX, CHEFS DE SECTEUR,
DIRECTEURS RÉGIONAUX

520
COLLABORATEURS ISSUS DE NOS
ÉQUIPES OPÉRATIONNELLES, SUPPORT...

COMPRENDRE POUR AGIR : LA FRESQUE DU CLIMAT

L'atelier collaboratif « La Fresque du Climat » permet de comprendre l'essentiel des enjeux climatiques pour y apporter des solutions et passer à l'action. Son ambition ? Impliquer individus et organisations pour faire basculer le monde dans la transition.

C'est en encourageant le plaisir d'agir pour la planète que nous contribuerons à créer une société durable pour le plaisir des générations futures. Sensibiliser nos équipes à travers les ateliers « La Fresque du Climat » nous permet d'unifier nos convictions, d'homogénéiser nos connaissances et d'intensifier notre mobilisation sur des sujets déjà maîtrisés tels que le flexitarisme, le végétarisme, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets, la valorisation des produits de saison ou bien encore l'approvisionnement auprès de producteurs locaux.



FORMER NOS CLIENTS ET CONVIVES

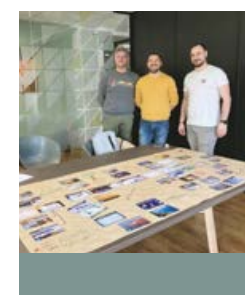
pour mobiliser tout notre écosystème

Face au défi des enjeux environnementaux Compass Group France tend à encourager ses convives et clients, à travers la mise en place de formations et d'animations utiles à tous.

Elles nous permettent d'accélérer le changement et d'accroître l'impact de notre indispensable mutation. Meilleure connaissance des événements climatiques, mise en avant d'actions exemplaires, partage de solutions concrètes... permettent à tous de s'inscrire dans une destinée collective visant un modèle de développement plus soutenable et durable.

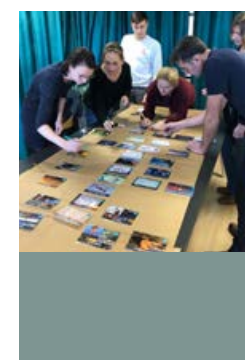
S'APPUYER SUR NOS MARQUES POUR SENSIBILISER NOS CONVIVES

L'éducation et la sensibilisation de nos clients passent par une grande diversité d'actions (ateliers, animations, workshops...) adaptées aussi bien à leur structure qu'à leur problématique.



Eurest : Organisation de workshop chez notre client lyonnais BioMérieux.

Objectif : évaluer le bilan carbone de leurs restaurants pour modéliser, ensemble, une trajectoire et un plan d'actions. Un accompagnement sur mesure en étroite collaboration avec notre client qui a permis de lancer des actions immédiates dans les restaurants et validées par l'ensemble des parties prenantes.



Medirest : Nos clients LNA santé et AFPA ont participé, avec nos équipes en cuisine, à des ateliers Fresque du Climat

afin de comprendre le fonctionnement, l'ampleur et la complexité des enjeux liés aux dérèglements climatiques. Organisées par les équipes formation Compass Group France et axées sur l'alimentation, ces séances ont permis, à tous, de s'approprier les défis de l'urgence climatique et d'explorer les actions à entreprendre dans le cadre personnel et professionnel.



Scolarest : Organisé au Lycée Paul Claude de Lyon, l'atelier Fresque du Climat a sensibilisé les Responsables de site Scolarest, ainsi que leurs équipes, au changement climatique. Objectif : comprendre les causes et les effets du bouleversement climatique, pour mieux agir demain. Des ateliers en collaboration avec la Fondation Good Planète sont également régulièrement organisés partout en France sur le sujet du gaspillage alimentaire.

AVANCER ENSEMBLE DANS NOTRE TRAJECTOIRE POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT

Afin d'accompagner les stratégies de décarbonation de nos clients et être une force de proposition face à leurs besoins spécifiques, nous avons déployé dès la fin 2021 une feuille de route « Net Zéro ».

Celle-ci permet d'offrir des solutions concrètes et un accompagnement sur-mesure à nos clients, basé sur un suivi annuel et une volonté continue d'amélioration.

Pas d'action sans mesure, c'est pourquoi depuis 2019, nous avons noué un partenariat avec Traace afin de calculer le bilan carbone des restaurants de nos clients et de proposer des trajectoires chiffrées en plans d'actions opérationnels.

Enfin, nous proposons des formations et workshop pour expliquer aux clients et convives les enjeux.

TRAACE

PLUS DE **100** CLIENTS ONT BÉNÉFICIÉ DE NOS FORMATIONS !

CÉLINE OCHOA : *l'assiette est au cœur du Pacte « Restaurons Demain »*

Directrice Culinaire Compass Group France, Céline Ochoa coordonne l'ensemble de l'équipe culinaire France et développe la communauté de Chefs. Ses missions : accélérer la dynamique d'innovations dans la lignée de notre feuille de route RSE, impulser une dynamique collective au service d'une restauration responsable et stimuler l'excellence opérationnelle.

Quel est, selon vous, l'axe principal de notre Pacte « Restaurons Demain » ?

L'assiette ! Sa composition structure, de toute évidence, notre chaîne de valeurs. Au-delà de notre impact carbone, nos choix en termes d'approvisionnement (lieux et méthodes de production et d'élevage, saisonnalité, rémunération des éleveurs et des agriculteurs...) influencent considérablement les décisions prises quotidiennement pour une approche plus vertueuse et respectueuse du monde qui nous entoure.

Quelles sont vos stratégies pour une approche plus responsable ?

La première réside dans nos approvisionnements qui se veulent plus respectueux de la nature, des animaux et des hommes.

La deuxième tient compte du « mix produit ». Marqueurs forts de la cuisine traditionnelle française, les protéines animales doivent désormais faire plus de place au végétal. Nous ne cherchons pas à encourager le végétarisme. Nous nous efforçons de faire évoluer le pourcentage de représentation des viandes et leur fréquence de consommation (pas tous les jours). Ce, à travers une palette plus diversifiée et complexe en termes d'associations dans l'assiette.

Ensuite, place à la technique. Notre rôle n'est pas tant de mettre en avant le savoir-faire de nos Chefs, mais la façon dont ils magnifient un produit pour qu'il devienne la star de l'assiette. Comment ? En cessant de le détourner, en l'utilisant dans son entièreté, avec humilité et le plus de bon sens possible. Et qui dit moins de découpes, moins d'épluchage et moins de transformations, dit : moins de déchets !



“ Le métier de restaurateur a énormément changé. Il y a 20 ans, la question de la responsabilité n'était pas, ou très peu, abordée. Aujourd'hui, en 2024, on ne peut pas cuisiner sans avoir une approche vertueuse. Les cuisiniers sont devenus conscients des enjeux environnementaux et sociétaux. Et cette prise de conscience est nécessaire.”

De quelle façon lutez-vous contre le gaspillage alimentaire ?

Pour endiguer le gaspillage, il faut avant tout, avoir pleinement conscience, de sa nature et de sa provenance. Savoir pourquoi et comment il est généré. Il nous faut rester lucide pour apporter des solutions concrètes comme : réduire la largeur de notre gamme (moins mais mieux) ou réorganiser notre production en flux tendu. Autant de changements qui doivent être menés, main dans la main, en partenariat avec nos clients. Car sans eux, nous ne pouvons faire évoluer nos contrats.



Comment réussissez-vous à impliquer vos équipes ?

Nous avons mis en place plusieurs programmes de formations portés par nos équipes culinaires. Notamment un module sur la cuisine végétale. Objectif : former nos Chefs, nos cuisiniers, nos employés de restauration à la cuisine végétale à travers de grands piliers comme la naturalité. Ces ateliers représentent une très belle opportunité de revenir aux fondamentaux et d'aller chercher de nouvelles saveurs, de réaliser des alliances surprenantes, des assaisonnements originaux... avec plaisir et gourmandise.

L'inclusion est un pilier central de la RSE ? Qu'en est-il de Compass Group France ?

C'est clairement dans notre ADN. Le cœur de notre métier c'est la transmission. Nous avons tous évolué dans des dynamiques d'apprentissage, de stages... Ce qui est certain c'est que nos métiers deviennent de plus en plus normés et encadrés. Néanmoins, avoir des apprentis et des commis reste une vraie opportunité. C'est une satisfaction inouïe que de rassurer ou de faire grandir un jeune quel qu'il soit, d'où qu'il vienne. Notre rôle chez Compass Group France consiste à créer des conditions de réussite. C'est-à-dire de bien accompagner les personnes référentes et de leur donner les clés pour que la prise en charge d'un apprenti soit considérée comme positive et source de valeur.

Comment vous adaptez-vous au contexte inflationniste ?

C'est un gros challenge qui impacte toute la profession... et qui nous impose d'être plus agiles. Face aux tensions du marché, nous n'avons pas d'autres choix que de nous adapter. Nous devons réussir à transformer cette difficulté en opportunités pour pousser l'importance du bien manger, devenir plus autonomes, nous rapprocher des territoires... et créer du lien avec nos convives et clients. Afin que tous comprennent l'importance de nos choix et de notre positionnement.



FRUIT DE NOS ENGAGEMENTS, DE NOTRE PROGRESSION
ET DE NOS ACTIONS, NOTRE PACTE « RESTAURONS DEMAIN »
CONTRIBUE À LA TRANSFORMATION DE NOTRE MODÈLE.

*Le Pacte-Restaurons Demain, c'est agir ensemble, pour redonner
à notre métier, la restauration collective, un sens qu'il porte par nature,
celui du collectif. Cette démarche nous permet d'atteindre le label
GOLD ECOVADIS pour la dixième année consécutive.*



LE PACTE

Restaurons demain

<https://www.compass-group.fr/le-pacte-restaurons-demain/>

Compass Group France
123 avenue de la République
92320 Châtillon



Eurest

exalt

Millescence

Pepite

medirect

mediance

Scolarest

délic Savoirs

Lery Restaurants 