

# LE PACTE

*Restaurons demain*



*Rapport d'impact*  
environnemental  
et social 2025

# LE PACTE

## *Restaurons demain*

### Un cadre de référence pour nos clients

Le Pacte « Restaurons Demain » concrétise l'engagement de Compass Group France pour une restauration plus responsable. Il s'appuie sur la QHSE pour transformer des exigences en pratiques concrètes, appliquées chaque jour sur nos sites, au plus près des convives. Pour nos clients, ce cadre est d'abord une promesse tenue : des repas de qualité, des engagements lisibles et des choix visibles dans l'assiette. Il leur permet d'avancer avec des repères clairs, de piloter leurs priorités sociales et environnementales et de répondre, de façon tangible, aux attentes de leurs publics.

À travers ce Pacte, Compass Group France engage la restauration collective dans une dynamique de transformation à l'échelle des territoires.

À l'horizon 2030, la composition des menus évolue vers 50 % de propositions à dominante végétale, le gaspillage alimentaire est réduit de 50 % et le modèle de restauration s'oriente vers une trajectoire de réduction des émissions carbone. Ces priorités prennent corps dans le développement de filières agricoles responsables, la diversification des sources de protéines, notamment via une filière française de légumineuses, et une attention continue portée à la qualité nutritionnelle des repas servis.

### Une stratégie déployée sur le terrain

Notre Pacte s'inscrit dans la stratégie *Care to Grow 2030*, qui met en regard l'impact environnemental de la restauration collective et les dimensions humaines et sociales de notre modèle. Cette approche se décline autour de deux piliers :

- Le premier, *Care for the planet*, met l'accent sur l'impact environnemental des repas que nous concevons et servons : évolution du contenu de l'assiette, développement des menus à dominante végétale, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des ressources, des déchets et de l'énergie, en lien avec les réalités opérationnelles de chaque site et de chaque territoire.
- Le second, *Care for people*, place l'expérience convive, l'inclusion et l'accompagnement des partenaires et des équipes locales au cœur de la restauration collective, pour garantir des pratiques accessibles, lisibles et adaptées aux usages et aux contextes locaux.

### Un écosystème en action

La restauration collective est avant tout une histoire de liens. Le Pacte « Restaurons Demain » rassemble équipes, clients, partenaires et filières autour d'objectifs partagés. Pour nos clients, cette coopération se traduit par des engagements visibles, des résultats suivis et des repas qui ont du sens pour les convives, jour après jour.

C'est dans cette dynamique, à la fois locale et nationale, que se construit, pas à pas, une restauration plus responsable, plus proche et plus humaine - celle que nous portons pour les années à venir.



**Marc De Oliveira,**  
Président Directeur Général

# Notre modèle d'activité

## Acteur clé de la restauration collective, au cœur de la chaîne alimentaire.

Compass Group France est le leader mondial du secteur de la restauration collective, présent dans plus de 45 pays. En France, nous opérons pour le compte de clients issus de secteurs d'activité variés, en développant des solutions de restauration adaptées aux usages, aux contraintes et aux attentes propres à chaque environnement.

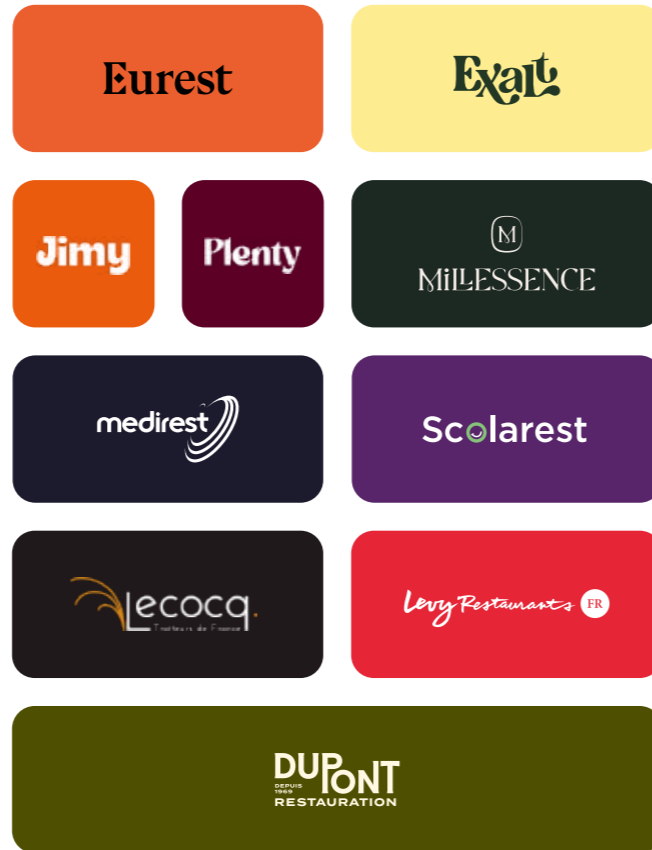
Compass Group France déploie son activité à travers un modèle multi-marques, conçu pour répondre avec précision aux spécificités de chaque secteur d'intervention :

- En entreprise
- Dans l'enseignement
- En cafétéria hospitalière
- Dans les établissements de santé et médico-sociaux
- En restauration événementielle,

Par son activité, Compass Group France travaille au quotidien avec le monde agricole, les fournisseurs, les clients B2B et les convives. Du choix des produits à la conception des menus, de l'approvisionnement à la gestion des ressources et des déchets, chaque décision engage l'ensemble de ces acteurs et produit des effets en amont comme en aval.

Cette interdépendance implique une responsabilité partagée et des choix collectifs pour agir efficacement sur les enjeux sociaux, environnementaux et nutritionnels.

Elle constitue le point de départ de ce rapport d'impact environnemental et social, et guide la priorisation de nos engagements.



# Mesurer nos actions RSE

## Des données collectées et contrôlées sur le terrain

La majorité des données présentées dans ce rapport repose sur des chiffres officiels, audités par un organisme extérieur indépendant. Elles incluent notamment les indicateurs environnementaux, sociaux ainsi que le bilan carbone.



La méthodologie de collecte s'appuie sur des données réelles et vérifiables. Elle est principalement fondée sur l'analyse des factures et justificatifs opérationnels, collectés sur le terrain. Ces données sont consolidées chaque trimestre au sein d'un outil de reporting audité, dans lequel sont intégrées l'ensemble des preuves associées.

À titre d'exemple, les engagements relatifs à l'électricité verte reposent sur des attestations fournies par les prestataires, directement intégrées dans l'outil de reporting.

Cette approche garantit la fiabilité, la traçabilité et la cohérence des indicateurs présentés, et permet d'affirmer l'exactitude des données utilisées pour piloter et mesurer nos engagements.

# Structurer nos engagements

## Les enjeux clés qui guident notre démarche RSE

La matrice de matérialité constitue le point d'appui de notre démarche RSE. Elle structure le Pacte « Restaurons demain » en orientant la priorisation des projets et des engagements au regard des enjeux les plus significatifs pour l'entreprise et ses parties prenantes. Elle fait ressortir trois blocs d'engagement complémentaires, organisés autour d'un socle commun.

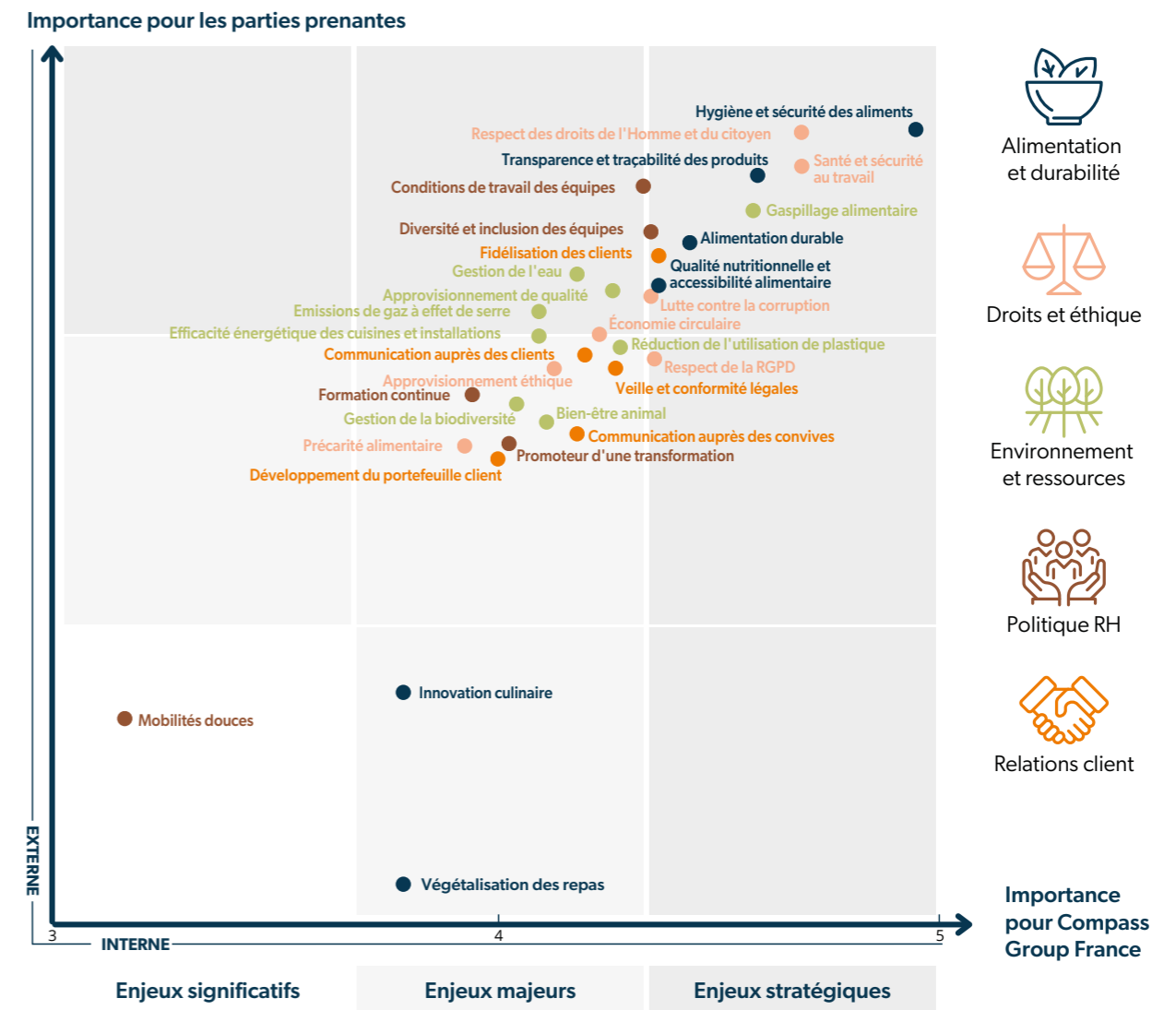


- **La QHSE**, socle prioritaire et ADN de notre activité, couvre l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval : choix des produits, conception des recettes, qualité et sécurité des aliments, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets et des ressources. Elle intègre également les enjeux d'alimentation durable et de qualité nutritionnelle.
- **La conformité réglementaire**, indispensable à l'exercice responsable de nos activités et au respect des cadres légaux applicables.
- **L'éthique et l'intégrité**, incluant la prévention de la corruption et la protection des données personnelles (RGPD), garantes de relations responsables et transparentes avec l'ensemble des parties prenantes.

## 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.



1

P.8 **Le point de départ**

- P.10 QHSE : UNE EXIGENCE CLÉ DE NOTRE ENGAGEMENT RSE
- P.12 NOTRE BILAN CARBONE
- P.13 NOTRE TRAJECTOIRE POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

2

P.14 **Inclure nos achats dans le changement**

- P.16 NOTRE POLITIQUE D'ACHATS GLOBALE
- P.18 NOTRE POLITIQUE D'ACHATS ANCRÉE DANS LES TERRITOIRES
- P.20 LE CODE DE BONNE CONDUITE DES AFFAIRES

3

P.22 **Agir en décarbonant nos assiettes**

- P.24 TOUT COMMENCE DANS L'ASSIETTE
- P.25 FAIRE DE LA SAISONNALITÉ UN PRINCIPE OPÉRATIONNEL
- P.25 S'APPUYER SUR LES BONS LABELS POUR ALLER PLUS LOIN
- P.26 CRÉER UNE FILIÈRE FRANÇAISE DE LÉGUMINEUSES
- P.27 MESURER L'IMPACT DES CHOIX OPÉRÉS DANS L'ASSIETTE
- P.28 NOS MARQUES EN ACTION

4

P.30 **Régénérer en limitant notre impact sur les ressources**

- P.32 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- P.34 RÉDUIRE L'IMPACT DE NOS MOBILITÉS PROFESSIONNELLES
- P.35 MIEUX GÉRER LES RESSOURCES AU QUOTIDIEN

5

P.36 **Inclure tout notre écosystème**

- P.38 CONSTRUIRE DES TRAJECTOIRES DURABLES

6

P.40 **Pour aller plus loin**

- P.42 AU SERVICE DES ENGAGEMENTS RSE DE NOS CLIENTS
- P.43 OPTIM'APPRO, UNE SOLUTION D'ACHATS RESPONSABLES AU SERVICE DE L'AUTOGESTION
- P.44 LA BRIGADE

# Le Point de départ



# QHSE : une exigence clé de notre engagement RSE

**En restauration collective, la QHSE constitue un socle non négociable de notre responsabilité d'entreprise.**

Sécurité des équipes, qualité des prestations et prévention des risques reposent sur une culture managériale exigeante, des équipes responsabilisées et un pilotage structuré, au plus près du terrain.

## Un socle de performance ancré dans le management

La performance QHSE repose sur l'exemplarité managériale et l'implication des équipes sur le terrain. Lorsque les pratiques sont maîtrisées et les réflexes partagés, la qualité de service et la fiabilité des opérations s'en trouvent durablement renforcées.

### AU QUOTIDIEN, CETTE EXIGENCE PREND FORME DANS DES PRATIQUES CONCRÈTES :

- Des temps dédiés à la sécurité et à la qualité lors des échanges managériaux, nourris par les retours d'expérience terrain.
- Un dispositif d'audits internes et externes déployé tout au long de l'année.
- Une logique de transparence et d'amélioration continue partagée avec les équipes.



## Former, accompagner et responsabiliser dans la durée

La formation constitue un pilier central de la démarche QHSE. Chaque mois, des centaines de collaborateurs sont formés directement sur le terrain afin de renforcer les réflexes professionnels, la sécurité au travail et l'homogénéité des pratiques.

Le programme managérial **SEE / CARE / SHARE** complète cette approche en structurant une posture fondée sur l'exigence, la responsabilisation et la prévention des comportements à risque.



## Piloter et sécuriser, de la filière à l'assiette

Le suivi QHSE s'appuie sur des indicateurs de prévention partagés avec le management. Le dialogue sécurité et qualité constitue un levier central de cette démarche, avec une progression continue du nombre de dialogues réalisés sur les sites : 4 257 en 2023, 8 030 en 2024 et 10 767 en 2025.

### TROIS AXES STRUCTURENT CE PILOTAGE :

- la sécurité au travail, à travers le suivi de la fréquence et de la gravité des accidents
- la conformité hygiène, fondée sur des points non négociables, conçus comme de véritables outils de prévention
- la sécurité sanitaire, avec un suivi des incidents et des comparaisons à l'échelle européenne et internationale

Ce pilotage s'appuie également sur un dispositif structuré d'audits QHSE, combinant audits internes (Top Qualité) et contrôles externes indépendants (Eurofins, Mérieux), garantissant une évaluation régulière des pratiques.

## Des contrôles QHSE renforcés en 2024 / 2025

**992**  
AUDITS INTERNES  
DISPOSITIF TOP QUALITÉ

**4 223**  
AUDITS EXTERNES CONTRÔLES  
INDÉPENDANTS – EUROFINs & MÉRIEUX



## Le digital, un levier de pilotage et de prévention

**Cockpit** offre aux responsables de site une lecture claire des indicateurs pour identifier les priorités d'action et suivre les progrès.

**MySurvey** structure les audits, les dialogues de prévention et les contrôles internes, en assurant la traçabilité et la cohérence des pratiques à l'échelle nationale.

**Une solution d'enregistrement** des contrôles qualité est en cours de déploiement pour accompagner le suivi des pratiques sur site.

## Vers 2030, une responsabilité partagée

Dans un environnement décentralisé, chaque collaborateur est un acteur clé de sa propre sécurité et de la qualité de service. Cette responsabilité partagée contribue à une baisse de 50 % de l'accidentologie sur les dix dernières années, et permet d'inscrire durablement la QHSE au cœur de la performance collective.

## Une gouvernance indépendante au service des opérations

La Direction Qualité est une fonction transverse, experte et indépendante, rattachée à la Présidence. Elle s'appuie sur une organisation nationale et régionale, avec des référents qualité présents sur les sites majeurs et les grands comptes, pour piloter la QHSE au plus près des réalités opérationnelles.

# Notre bilan carbone

## Mesurer nos impacts pour orienter l'action

Le bilan carbone constitue le socle de la stratégie environnementale de Compass Group France. Il permet de mesurer les impacts de nos activités, d'identifier les principaux leviers de réduction et de piloter nos actions dans un cadre réglementaire exigeant.



LA PRINCIPALE SOURCE D'ÉMISSION

**82,5%**  
EST REPRÉSENTÉE  
PAR NOS ACHATS

dont **71,2%** proviennent  
des achats alimentaires

LE BŒUF REPRÉSENTE

**12%**  
DES ÉMISSIONS  
D'ACHATS  
ALIMENTAIRES

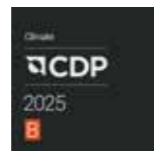
**Dans un contexte d'activité soutenue, le bilan carbone de Compass Group France se stabilise, avec un scope 2 proche de zéro.**

## Des résultats mesurés et reconnus\*

• **Notre organisation a obtenu la note B** au CDP, témoignant de la solidité de notre démarche de gestion du carbone et de notre engagement continu en matière de transparence climatique.

• **Médaille EcoVadis Gold**, reconnaissance externe de la cohérence de la démarche.

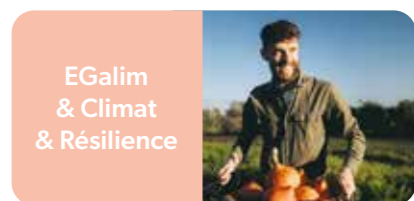
\*Périmètre Compass Group PLC.



EcoVadis : Gold Sustainability Rating 2025  
Compass group PLC

## Un cadre réglementaire qui structure nos pratiques

Les lois EGalim, Climat et Résilience, LOM et AGEC structurent le cadre dans lequel Compass Group France exerce son activité. Leur mise en œuvre mobilise durablement nos équipes et se traduit par des ajustements concrets de nos pratiques, de nos organisations et de nos choix opérationnels.



EGalim & Climat & Résilience

Qualité des approvisionnements, alimentation durable, diversification protéique, et réduction des émissions de gaz à effet de serre.



Loi d'Orientation des Mobilités (LOM)

Priorité à la mobilité électrique.



AGEC

Lutte contre le gaspillage et réduction des déchets, notamment plastiques.

# Notre trajectoire RSE à horizon 2030

## Un cap fondé sur des engagements mesurables

Fruit de nos analyses et de l'expérience terrain, notre trajectoire RSE s'inscrit dans une dynamique de progrès continu. Elle engage l'ensemble de notre écosystème, collaborateurs, partenaires et fournisseurs, autour d'un cap commun : transformer durablement nos pratiques, mesurer les avancées réalisées et inscrire nos actions dans le temps long, au service de nos métiers et des territoires.



*Inclure nos achats  
dans le changement*



## Notre politique d'achats globale

Chez Compass Group France, les achats concentrent une part importante de nos impacts environnementaux, sociaux et sociétaux. Les choix effectués tout au long de la chaîne d'approvisionnement, des filières de production aux ressources mobilisées pour notre activité, influencent directement notre empreinte. Ils structurent une politique d'achats responsable, construite avec nos partenaires et ancrée dans les territoires.

### Nos engagements



#### La proximité

Nos achats s'inscrivent dans une démarche ancrée dans les territoires, portée par une Cellule Achats et Relations Territoires dédiée et un réseau d'environ 900 partenaires locaux. Ensemble, ils développent les approvisionnements de proximité, soutiennent des modèles solidaires (ESS, réseau GESAT) et valorisent les produits et filières disponibles à l'échelle locale.



#### Impact positif

Nos engagements accompagnent l'évolution des filières et la souveraineté alimentaire, en soutenant les filières françaises avec Bleu-Blanc-Cœur et La Coopération Agricole, la transition agroécologique via des dispositifs dédiés (Restaurons Demain, fonds de soutien), ainsi que le suivi et le partage de nos avancées RSE.



#### Fiabilité

Nos pratiques reposent sur un cadre exigeant intégrant les réglementations QHSE et RSE, le bien-être animal, l'optimisation logistique et des relations fournisseurs durables, responsables et transparentes. Compass Group France est signataire de la Charte fournisseurs et relations fournisseurs responsables.



#### Des partenariats engagés

Compass Group France s'appuie sur un réseau d'acteurs de l'économie sociale et solidaire (ESS) pour développer des collaborations durables, en lien avec ses besoins opérationnels. Ces démarches contribuent à une répartition plus équitable de la valeur des achats, au bénéfice des acteurs des territoires et des clients.



### Une politique d'achats au service de notre démarche RSE

Notre politique d'achats s'inscrit pleinement dans notre démarche RSE et se déploie à plusieurs niveaux :

- **Stratégique** : elle soutient la performance économique et la compétitivité de l'entreprise.
- **Environnemental** : elle intègre les cadres réglementaires et accompagne l'évolution des pratiques du secteur.
- **Durable** : elle favorise des produits responsables, de qualité, ancrés localement et respectueux du vivant.
- **Sociétal** : elle contribue à une création de valeur partagée, en soutenant éleveurs et producteurs.

### Des équipes achats au cœur de la transformation

Nos acheteurs pilotent la transformation du modèle en identifiant des solutions responsables et en coconstruisant, avec nos partenaires, des filières d'approvisionnement et de logistique qui réduisent concrètement notre impact environnemental sur l'ensemble de nos activités.



#### Nos filières

Compass Group France développe des filières structurées avec les acteurs agricoles et agroalimentaires pour garantir une rémunération juste, des produits de qualité, le respect des exigences réglementaires et une réponse aux attentes des convives. Cette démarche se concrétise notamment par des filières dédiées - Bœuf à l'Équilibre et légumineuses - au cœur de notre politique d'achats, au service de la souveraineté alimentaire, de l'évolution des pratiques et de la sécurisation des approvisionnements.

### Zoom sur notre filière Bœuf à l'équilibre

Engagée en 2021 avec La Coopération Agricole, la filière Bœuf à l'Équilibre concilie rémunération équitable des éleveurs, qualité et exigences réglementaires.

Malgré un contexte tendu, elle mobilise **90 éleveurs partenaires, 960 bovins abattus, 167 tonnes de produits fini livrés dans plus de 500 restaurants.**

En 2026, les priorités portent sur la sécurisation des volumes, l'innovation produit et la continuité d'approvisionnement.

86%

DE NOS ACHATS EN PORC SONT D'ORIGINE FRANCE

70%

DE NOS ACHATS EN BŒUF SONT D'ORIGINE FRANCE

60%

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

# Notre politique d'achats ancrée dans les territoires

L'ancrage territorial constitue un pilier de la politique d'achats de Compass Group France. En lien avec les équipes Achats, une cellule dédiée développe des relations de proximité avec les acteurs locaux, en coordination étroite avec les clients et les fournisseurs. Cette organisation permet de structurer des partenariats régionaux durables, au service de la souveraineté alimentaire et du soutien aux filières agricoles françaises.

## Ces initiatives contribuent au développement économique local et permettent :

- de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments,
- d'accompagner des pratiques agricoles durables,
- d'assurer une logistique efficace et maîtrisée,
- de mobiliser la diversité des modèles de production, en associant producteurs, coopératives, industries alimentaires, associations et acteurs de l'économie sociale et solidaire.

## Une présence RSE au plus près des territoires

Nous nous appuyons sur **4 référents régionaux** pour accompagner le déploiement de notre démarche RSE sur le terrain. Présents au plus près des sites et des partenaires locaux, ils accompagnent les équipes, travaillent avec les fournisseurs et assurent la mise en œuvre locale de nos engagements RSE.

Ils contribuent ainsi au respect des exigences réglementaires, notamment EGalim, et à la construction de relations durables et de confiance avec les acteurs des territoires.

**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 Breyse**  
Responsable Achats  
région Sud-Est

## Un réseau de partenaires locaux

Nous nous appuyons sur des partenariats avec des filières agricoles engagées localement, réunissant des producteurs, des coopératives, des industries alimentaires et des acteurs de l'économie sociale et solidaire. Cette diversité de partenaires nous permet de travailler avec différents modèles de production et de proposer des ingrédients locaux de qualité, en phase avec les exigences de la restauration collective.



Les producteurs ou exploitants agricoles individuels



Les coopératives



Les industries alimentaires



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

ENVIRON  
**900**  
PARTENAIRES  
DANS LES TERRITOIRES



## Le fonds de dotation « Restaurons Demain »

**Des engagements annoncés, des projets réalisés**

Créé pour accompagner concrètement la transition agricole et alimentaire, le fonds de dotation Restaurons Demain incarne la volonté de Compass Group France d'aller au bout des engagements pris. Les projets soutenus traduisent cette ambition : relocalisation d'activités alimentaires, structuration de filières locales, accompagnement d'acteurs de la transformation et soutien à l'emploi inclusif.

Ils couvrent des besoins clés de la restauration collective (légumeries, filières laitières, activités traiteur) et répondent aux enjeux de souveraineté alimentaire et de durabilité dans les territoires.

À travers ces accompagnements, Compass Group France agit au-delà de son rôle d'acheteur, en contribuant directement au développement d'outils de production et de modèles économiques pérennes.

## Aller au-delà du référencement : accompagner le développement d'AB Épluche

Basée en Isère, AB Épluche est une coopérative de produits bio et locaux, disposant d'une légumerie adaptée aux besoins de la restauration collective, notamment pour la fourniture de légumes prêts à l'emploi.

Partenaire de Compass Group France depuis plusieurs années, la coopération a connu une nette accélération. Au-delà du référencement de ses produits, Compass Group France a choisi de s'engager concrètement dans le développement de la coopérative, en soutenant une partie de son outil de production. Dans le cadre de sa stratégie d'achats au cœur des territoires, et avec l'appui du fonds de dotation Restaurons Demain, Compass Group France a contribué au financement d'équipements permettant aujourd'hui à AB Épluche de produire des légumineuses pasteurisées, élargissant ainsi l'offre locale destinée à la restauration collective. Ce partenariat illustre une approche fondée sur la durée, dans laquelle Compass Group France agit au-delà du rôle de client, en accompagnant le développement économique et opérationnel d'un acteur territorial clé.

Les achats réalisés à l'échelle des territoires contribuent directement au soutien de l'économie agricole française, en favorisant la création de débouchés et la pérennité des activités. Ils permettent également de nouer des relations avec des acteurs locaux et d'ajuster les attentes des clients aux ressources disponibles sur chaque territoire. Bénéfique à l'ensemble des parties prenantes, cette approche s'inscrit dans une vision globale et cohérente de notre politique d'achats.

« Grâce au soutien de Compass, AB Épluche a pu mettre en route dès 2023 son atelier de conserverie afin d'élargir sa gamme de produits biologiques et locaux. Imaginé au départ pour pasteuriser des légumineuses, l'atelier s'est rapidement diversifié. La conserverie vise une production de + 30 tonnes en 2026. » Amélie Viillard

# Le code de bonne conduite des affaires

## Un cadre éthique partagé par tous

Chez Compass Group, l'éthique des affaires constitue un socle essentiel de notre responsabilité. Elle s'appuie sur un Code de bonne conduite des affaires, qui définit les principes, les règles et les comportements attendus dans l'exercice de nos activités, partout dans le monde.

Ce Code sert de repère au quotidien : il encadre les décisions, aide à prévenir les situations à risque et pose le cadre de relations professionnelles fondées sur l'intégrité, le respect des personnes et la conformité aux lois et réglementations en vigueur.



### Un engagement transmis et partagé

Le Code de bonne conduite est remis à chaque collaborateur dès son entrée chez Compass Group. Il fait l'objet d'une présentation dédiée et d'une formation, afin de permettre à chacun de comprendre les règles applicables et de les intégrer concrètement dans son périmètre d'activité.

Parce que notre responsabilité s'exerce également au-delà de l'entreprise, ce Code est annexé à l'ensemble de nos contrats fournisseurs et clients. Il constitue ainsi un référentiel commun, partagé avec nos partenaires, et un engagement réciproque en matière de pratiques responsables.

### Un code opérationnel, structuré autour de 7 piliers

Le Code de bonne conduite des affaires repose sur des fiches techniques claires et opérationnelles, qui précisent ce qu'il convient de faire et de ne pas faire dans les situations professionnelles courantes.

Ces fiches sont organisées autour de 7 piliers, couvrant l'ensemble des enjeux éthiques, sociaux, environnementaux et de gouvernance du Groupe.

## Les 7 piliers du code de bonne conduite

### 1. LA MÉTHODE COMPASS

Ce pilier traduit les engagements fondamentaux du Groupe en matière de responsabilité sociétale. Il encadre notamment :

- le développement durable, au cœur de nos modèles opérationnels,
- le respect des droits de l'Homme et la lutte contre l'esclavage moderne,
- l'emploi et l'inclusion, dans un environnement de travail respectueux et équitable,
- l'approvisionnement responsable, fondé sur des pratiques éthiques et durables tout au long de la chaîne de valeur.

### 2. SANTÉ ET SÉCURITÉ

La santé et la sécurité constituent une priorité absolue. Ce pilier couvre :

- la santé et la sécurité au travail, pour garantir un environnement sûr à l'ensemble des collaborateurs,
- la sécurité alimentaire, pilier central de notre responsabilité vis-à-vis de nos clients et convives.

### 3. INTÉGRITÉ PERSONNELLE

Ce pilier vise à protéger l'impartialité et la confiance dans les relations professionnelles. Il concerne :

- la prévention et la gestion des conflits d'intérêts,
- la protection des informations confidentielles et privilégiées.

### 4. INTÉGRITÉ COMMERCIALE

Il encadre les pratiques commerciales afin de garantir des relations loyales et transparentes. Il s'applique notamment à :

- la concurrence loyale,
- la lutte contre les pots-de-vin et la corruption,
- la conformité face aux autres formes de criminalité économique,
- l'exactitude des livres et registres financiers,
- la confidentialité des données.

### 5. ACTIVITÉ EXTÉRIEURE

Ce pilier définit les règles applicables aux interactions avec l'extérieur, en particulier :

- les relations avec les organismes de réglementation et les activités politiques,
- la communication externe, afin de garantir des prises de parole responsables, cohérentes et maîtrisées.

### 6. ACTIFS DE LA SOCIÉTÉ

Il vise à protéger les ressources et la réputation du Groupe, en encadrant :

- l'utilisation des actifs de la société,
- la protection de la marque Compass, de son image et de ses valeurs.

### 7. SIGNALEMENT

Compass Group permet à chacun de signaler toute situation susceptible de constituer une violation du Code de bonne conduite ou un comportement contraire à l'éthique, via le programme « Speak Up, We're Listening ». Celui-ci est accessible à tous, à tout moment, par différents canaux internes ou une plateforme dédiée, gérée par un prestataire tiers indépendant.

Compass Group garantit la confidentialité des signalements. L'anonymat est possible lorsque la législation locale le permet, et toute forme de représailles est strictement interdite.

Le Code de bonne conduite des affaires Compass Group est mis à disposition de l'ensemble des collaborateurs et partenaires.

**Agir en décarbonant  
nos assiettes**



## Tout commence dans l'assiette

L'assiette est le premier levier de transformation de notre modèle alimentaire.

Chez Compass Group France, nous sommes convaincus que c'est à ce niveau que se concentrent les principaux enjeux climatiques, agricoles, réglementaires et culinaires.

Décarboner nos assiettes, c'est agir là où notre impact est le plus fort : dans nos choix d'approvisionnement, dans la structuration de nos filières, dans nos outils et dans nos pratiques en cuisine.



## Faire de la saisonnalité un principe opérationnel

La saisonnalité guide nos choix au quotidien et structure en profondeur nos pratiques.

Chez Compass Group France, la saisonnalité n'est pas un principe d'intention : c'est un engagement opérationnel, assumé et encadré. Concrètement, nos sites ne peuvent pas commander de produits hors saison. Nos mercuriales intègrent un dispositif technique de blocage, qui empêche l'achat de références non conformes au calendrier agricole.



**Ce choix engage l'ensemble de la chaîne de décision et d'exécution des restaurants :**

- les outils d'achat, conçus pour orienter automatiquement les commandes vers des produits de saison,
- les plans de menus, pensés en cohérence avec le rythme des productions agricoles,
- les pratiques culinaires, adaptées aux ingrédients réellement disponibles.

Tomates, fruits exotiques, légumes d'été ou d'hiver : la saisonnalité ne se limite pas à quelques exemples emblématiques.

Elle s'applique à l'ensemble des catégories de produits.

Lorsque certains usages ou contraintes l'exigent, Compass Group France assume un parti pris clair sur le hors saison : le recours à des produits surgelés permet de garantir la sécurité d'approvisionnement, la qualité des recettes et la maîtrise de l'impact environnemental.

## S'appuyer sur les bons labels pour aller plus loin

Rendre les engagements mesurables est un enjeu clé pour nos clients.

Compass Group France accompagne ses clients dans le respect des exigences réglementaires, notamment celles fixées par la loi EGalim et la loi Climat et Résilience. Le recours à des produits labellisés et d'origine française garantit un haut niveau de traçabilité et de qualité.



### Un outil dédié au pilotage de l'offre alimentaire

Pour aller plus loin, Compass Group France met à disposition de ses clients un outil de reporting dédié, qui leur permet d'accéder à une vision précise et détaillée de la qualité des produits achetés. Alimenté par nos équipes achat et datas, il intègre des indicateurs chiffrés.



Ce niveau de transparence, permet aux clients de piloter leur offre alimentaire, d'en suivre l'évolution et de gérer en toute simplicité leur reporting annuel MA CANTINE.



## Créer une filière française de légumineuses

Sécuriser des approvisionnements français, tracés et durables.

Pour répondre aux limites actuelles de la production nationale, Compass Group France a lancé en 2024 une filière française de légumineuses certifiée et 100 % française, fondée sur des partenariats de long terme avec des coopératives et groupements de producteurs implantés dans les territoires. Ces engagements apportent de la visibilité aux agriculteurs, sécurisent les débouchés et garantissent des pratiques agricoles certifiées CE2, HVE ou Bio.



Cette filière permet aujourd'hui d'approvisionner l'ensemble du réseau national en lentilles, pois chiches, haricots et flageolets d'origine française. **Sur la période 2024-2025, 1,2 million de kilos de légumineuses cuites ont été produits et intégrés dans les circuits d'approvisionnement des restaurants, avec une progression des volumes de +25 % en année 2.**

Par notre engagement en amont de la chaîne agricole, nous contribuons à l'organisation d'une filière française de légumineuses à l'échelle nationale.

## Mesurer l'impact des choix opérés dans l'assiette

Tous ces choix ont un effet direct sur l'empreinte carbone des repas.

Les décisions prises en amont se traduisent directement dans l'assiette, avec un impact mesurable sur l'empreinte carbone des repas.



L'alimentation représente près d'**1/4** des émissions de gaz à effet de serre\*.

### LE VÉGÉTAL AU CŒUR DE L'ASSIETTE

La montée en puissance de l'offre végétale s'appuie sur une approche culinaire qui privilégie le plaisir plutôt que la contrainte. Pour convaincre les convives, les recettes misent sur le goût et les textures (show cooking, toppings) avec des intitulés gourmands qui évitent le marqueur « végétarien ». Cette stratégie est portée par une formation massive des chefs et un approvisionnement responsable en légumineuses 100 % françaises, garantissant des plats complets au profil nutritionnel optimisé.

### PART DES PLATS VÉGÉTARIENS

**Medirest** : 1 à 2 choix (midi) / 3 à 4 choix (soir)  
**Scolarest** : 1 menu 100 % végétarien / semaine  
**Eurest** : 1 plat complet minimum / jour

### EXPERTISE NUTRITIONNELLE

**Équilibre** : Ratio Protéines / Lipides > 1  
**Apport** : > 5 % de protéines par recette  
**Sourcing** : 100 % de légumineuses françaises (depuis oct. 2024)

### FORMATION

**Eurest** : 30 ateliers culinaires dédiés

\*Source Ademe.fr

## Nos marques en action

Chaque marque met en œuvre des actions concrètes pour faire évoluer les menus et réduire leur impact.



## Exalt

Objectif Anti-gaspi

En 2025, Exalt a placé la lutte contre le gaspillage alimentaire au cœur de ses priorités. Les actions déployées ont permis de structurer les pratiques et de faire de ce sujet un levier central de réduction d'impact. Cette base solide permet désormais d'élargir les engagements de la marque à l'ensemble des enjeux RSE.



## Eurest

La régionalité au cœur des menus (Fiers de nos régions)

Chez Eurest, l'engagement en faveur de la francité s'exprime à travers une offre ancrée dans les régions : des recettes du terroir, des produits français et des savoir-faire locaux mis en valeur pour rassembler les convives autour de saveurs familières. Cette approche structure durablement la composition des cartes et les pratiques d'achat, tout en contribuant à une meilleure maîtrise de l'empreinte carbone des menus.



## medirest

L'expertise Mix & Délices

Chez Medirest, l'approche culinaire repose sur une expertise spécifique : Mix & Délices. Développée par les Chefs de la Brigade Medirest en collaboration avec des diététiciens, des orthophonistes et des experts en nutrition, cette démarche associe plaisir de manger, équilibre nutritionnel et adaptation aux besoins spécifiques des convives. En travaillant sur les textures, les saveurs et la qualité des ingrédients, Mix & Délices permet de proposer des recettes adaptées, intégrant davantage de végétal et de légumineuses, tout en garantissant des repas sûrs et appétissants.



## Scolarest

Le Club des goûteurs

Chez Scolarest, le Club des goûteurs, qui a fêté ses 10 ans en 2025, occupe une place centrale dans l'évolution des menus en associant directement les élèves au test et à la validation des nouvelles recettes, notamment végétariennes. Les propositions retenues sont intégrées aux menus, permettant de faire évoluer l'offre vers des choix plus responsables tout en garantissant l'adhésion des convives.



## DUPONT

DES SAUCES PLUS RESPONSABLES

Chez Dupont, l'engagement repose sur une charte culinaire exigeante, fondée sur le respect du produit, la saisonnalité et des recettes lisibles. Elle se traduit concrètement par le développement de fonds de sauce 100 % naturels, sans additifs, et d'une sauce signature déployée à l'échelle nationale. Des bases culinaires maîtrisées, qui accompagnent l'évolution des menus vers plus d'équilibre, sans compromis sur le goût.



**Régénérer en  
limitant notre impact  
sur les ressources**



# Réduire le gaspillage alimentaire

## Un enjeu environnemental et opérationnel majeur

Le gaspillage alimentaire représente un enjeu clé pour Compass Group France, à la croisée des impacts environnementaux, économiques et opérationnels. Il concerne l'ensemble de la chaîne, de la conception des menus jusqu'à la gestion des fins de service, et pèse directement sur la performance de nos établissements.

Engagés depuis 2021, nous franchissons une nouvelle étape avec la construction d'un plan d'accompagnement dédié, destiné à structurer et amplifier les actions déjà en place.

À horizon 2030, notre ambition est claire : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire.

### Gaspillage alimentaire : une trajectoire engagée vers 2030

Le gaspillage alimentaire représente près de 10 % de nos émissions de gaz à effet de serre et plus de 20 M€ de pertes estimées chaque année. Agir sur ce levier constitue donc un axe majeur de décarbonation et de performance.

La dynamique est déjà engagée sur le terrain :

PLUS DE **1 000** SITES IMPLIQUÉS DANS LA PESÉE QUOTIDIENNE DES DÉCHETS

**252** ÉTABLISSEMENTS PILOTES MOBILISÉS EN 2025 POUR UN CHALLENGE DE RÉDUCTION DE 5% SUR 6 MOIS

Sur un semestre, l'analyse menée sur ce panel montre que cette cible a été dépassée, avec une réduction de -8,5 %, grâce à un pilotage plus ciblé, et des audits sur le terrain. Sur trois ans, la baisse du gaspillage est nette et différenciée selon les segments d'activité :

- **Business & Industry : -33 %** (de 95 g par convive à 63 g)
- **Enseignement : -46 %** (de 110 g par convive à 59 g)
- **Médico-social : -22 %** (de 160 g par convive à 125 g)

Cette lecture par segment permet d'adapter les leviers d'action aux usages spécifiques de chaque activité et d'ancrer la trajectoire de réduction dans la durée.

Source : Power BI oct 2025.

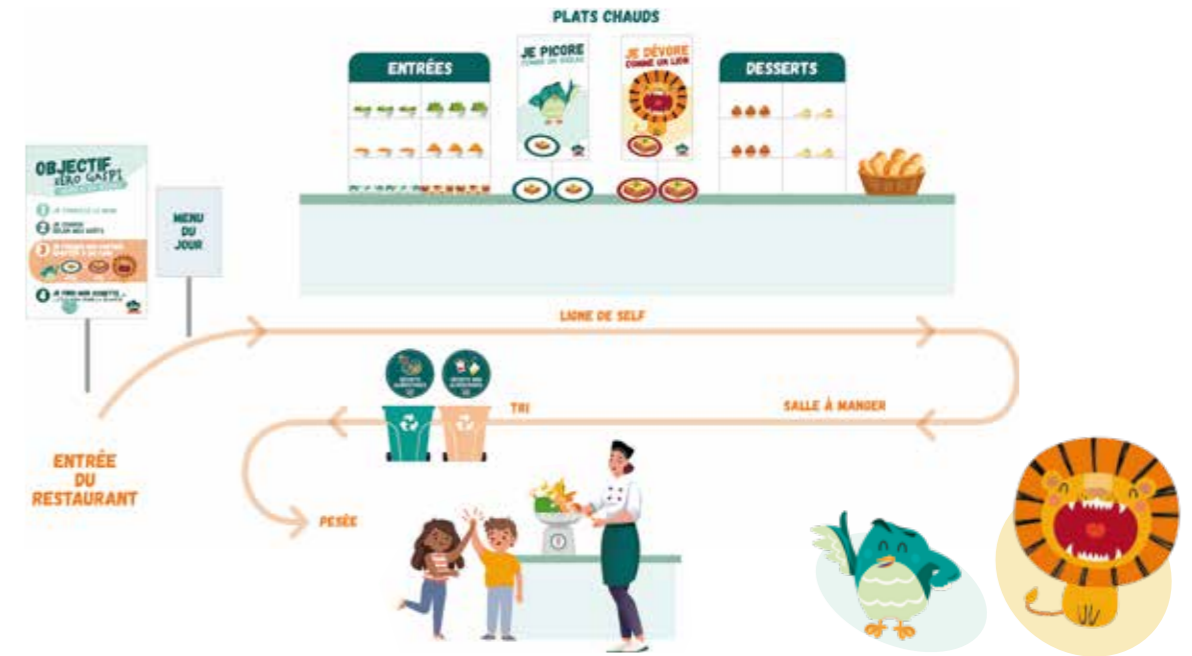


### La période 2025–2030 marque également un tournant dans l'approche.

Elle s'appuie sur l'élargissement des parties prenantes, en intégrant pleinement les clients et les convives, aux côtés des équipes opérationnelles. Le gaspillage alimentaire est désormais intégré aux indicateurs de performance, avec un impact sur la part variable des chefs d'établissement, mais aussi des fonctions support et des top managers.

### Pour accompagner l'évolution des pratiques, de nouveaux leviers sont en cours de déploiement :

- **le renforcement** des outils de pilotage et de fiabilisation des données,
- **le développement** de la formation et l'engagement des équipes avec des techniques disruptives de gamification,
- **l'expérimentation** de solutions d'analyse des restes convives appuyées par l'intelligence artificielle, notamment via le scan des plateaux, pour mieux comprendre les usages et ajuster l'offre,
- **le partage** des données avec les clients et la coconstruction de plans d'actions, afin d'aligner les objectifs et de piloter les résultats dans la durée.



### Scolarest engage les élèves dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Chez Scolarest, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche pédagogique et concrète, qui rend les élèves acteurs de leurs choix à la cantine.

À travers un parcours convive ludique et responsabilisant, les enfants sont invités à adapter leurs portions selon leur appétit, à trier leurs déchets et à visualiser les quantités gaspillées. Les restes sont pesés, les résultats affichés et les progrès suivis, afin de renforcer la compréhension et l'adhésion. **Aujourd'hui, 20 établissements sont engagés dans ce dispositif, avec un objectif de 50 établissements d'ici 2030.**

Un apprentissage progressif, qui contribue à ancrer durablement les bons réflexes et à faire de la cantine un lieu d'éducation à une alimentation plus responsable.

### Dupont Restauration. Des ambassadeurs mobilisés sur le terrain

Chez Dupont, la lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuie sur un programme d'ambassadeurs RSE, mobilisés dans les restaurants pour suivre les pratiques, sensibiliser les équipes et valoriser les actions menées au quotidien.

Cette présence terrain renforce l'appropriation des enjeux et contribue à inscrire durablement la réduction du gaspillage dans les pratiques opérationnelles, avec un suivi partagé au sein du réseau.



## Réduire l'impact de nos mobilités professionnelles

### Une politique véhicule engagée et opérationnelle

La mobilité professionnelle constitue un levier majeur de réduction de notre impact sur les ressources. En 2025, Compass Group France a engagé une transformation profonde de sa politique mobilité, en décidant de faire évoluer progressivement l'ensemble de la flotte vers des véhicules plus sobres et moins émetteurs.

Cette démarche concerne l'ensemble des véhicules, soit 1 075 véhicules à date, incluant véhicules de fonction, de service et de livraison. Un nouveau catalogue de véhicules, incluant pour chaque catégorie des alternatives électriques, a été mis en place. Les premières commandes ont été livrées fin 2025, marquant le début du déploiement opérationnel.

Cette évolution s'inscrit pleinement dans le cadre de la loi d'Orientation des Mobilités (LOM), avec l'objectif de dépasser les seuils réglementaires de verdissement du parc automobile.

### Une trajectoire chiffrée et pilotée

L'objectif fixé est de réduire de 50 % les émissions de CO<sub>2</sub> liées à la flotte automobile.

Une analyse menée avec le cabinet Ekodev, en lien avec les équipes RH, services généraux, achats et RSE, a permis de chiffrer les impacts environnementaux, avec une réduction estimée à 4200t CO<sub>2</sub> e d'ici à 2030. Ce travail a conduit à une refonte en profondeur de la politique véhicule. Les dotations ne reposent plus sur le statut dans l'entreprise, mais sur les besoins réels liés aux métiers. Les usages ont été réévalués afin d'ajuster les véhicules attribués, de limiter les suréquipements et de renforcer la cohérence entre organisation, performance et impact environnemental.



### Un déploiement progressif, métier par métier

La transition vers l'électrique est engagée de manière progressive. Elle débute par les fonctions les moins roulantes, avant de s'étendre aux métiers à plus forte intensité de déplacement. Un choix assumé a été fait en faveur du 100 % électrique, en limitant le recours à l'hybride, afin de maximiser les bénéfices environnementaux dans la durée. Cette transformation concerne les véhicules de fonction, de service et de livraison. La transition vers l'électrique s'accompagne de dispositifs destinés à garantir l'accès à la recharge. Un programme d'équipement de nos sites est engagé, avec un objectif minimum de 120 bornes sur trois ans dans les sièges, directions régionales et cuisines centrales.

### Trois leviers pour une mobilité plus responsable

**La politique véhicule s'articule autour de trois axes complémentaires :**

**Réduire le parc**, en réinterrogeant certaines dotations historiques et en ajustant les besoins au plus près des usages professionnels.

**Basculer vers des véhicules moins émissifs**, avec l'électrification progressive de la flotte comme standard.

**Réduire les kilomètres parcourus**, en favorisant le report modal, notamment le train pour les déplacements longue distance, et en limitant le recours à l'avion lorsque des alternatives existent.

Cette politique conduit à repenser les déplacements professionnels en fonction des métiers et des usages, pour privilégier des mobilités plus adaptées, plus sobres et mieux maîtrisées.

## Mieux gérer les ressources au quotidien

### Des pratiques plus sobres au sein des établissements

Au-delà de l'alimentation, la réduction de notre impact sur les ressources passe aussi par des actions concrètes sur la consommation d'énergie et la gestion des déchets dans les établissements. Deux leviers opérationnels, aux effets directs sur l'empreinte environnementale comme sur la performance économique des sites.

### Vers une énergie plus responsable

Compass Group France a engagé un travail de fond sur ses consommations énergétiques, avec le choix d'un approvisionnement en électricité issue de sources renouvelables. Un contrat intégrant une garantie d'origine verte est aujourd'hui déployé avec notre fournisseur d'énergie ENIE sur l'ensemble des établissements en propre, avec une extension progressive aux autres périmètres concernés.

Une attention particulière est portée aux cuisines centrales, où les volumes et les usages concentrent une part significative des consommations. Un dispositif de pilotage des consommations énergétiques est désormais installé dans 14 cuisines centrales, afin d'identifier les variations, d'analyser les usages et d'engager des actions ciblées de réduction. Sur cette base, des études sont menées au cas par cas pour orienter les investissements : installation de panneaux photovoltaïques, réflexion sur l'isolation des bâtiments et remplacement des équipements par des solutions moins énergivores, en tenant compte des contraintes techniques des sites et des modalités de financement.

À horizon 2030, Compass Group France vise également la mise en place d'un contrat de biogaz, permettant de réduire de plus de 11 kilotonnes ses émissions de gaz à effet de serre sur ce poste, soit environ 80 % de réduction. Une approche pragmatique, fondée sur des données mesurées et des investissements ciblés, pour renforcer la sobriété et l'autonomie énergétique là où cela fait sens.



### Faire des déchets un levier de performance

La gestion des déchets constitue un autre levier majeur d'action. Compass Group France assure le tri à la source dans ses établissements. Les modalités de collecte et de valorisation des déchets sont définies en fonction des organisations contractuelles propres à chaque site.

Un programme est en cours afin d'améliorer les pratiques de tri et de renforcer la valorisation des déchets dans l'ensemble des restaurants. Les écarts observés sont significatifs : un site qui trie efficacement peut réduire de 23 % ses coûts de gestion des déchets par rapport à un site moins performant. À l'échelle globale, ces progrès permettent également d'éviter près de 6 kilotonnes d'émissions de gaz à effet de serre.

La démarche engagée vise une valorisation des déchets à 100 %, avec une trajectoire assumée vers le zéro ordures ménagères. Elle repose sur des équipements adaptés, des pratiques opérationnelles renforcées et l'accompagnement des équipes sur le terrain.

# Inclure tout notre écosystème



## Construire des trajectoires durables

### Une ambition collective au cœur de notre Pacte « Restaurons Demain »

Chez Compass Group France, la formation et l'inclusion structurent notre responsabilité sociale. Elles structurent notre manière de faire évoluer les métiers, de sécuriser les parcours et de préparer l'avenir de la restauration collective. Dans le cadre du Pacte « Restaurons Demain » et du pilier *Care for People*, nous faisons de la diversité des profils, des âges et des trajectoires un levier de performance durable, au service des équipes comme des convives.

Cette ambition entre aujourd'hui dans une phase d'accélération. Une politique Diversité & Inclusion est en cours de formalisation afin de donner un cadre commun à l'ensemble des initiatives, renforcer le pilotage des actions et mieux mesurer les progrès réalisés sur le terrain.

### Une démarche Diversité & Inclusion en action

En 2024, une enquête interne et un audit dédié ont permis de mieux qualifier la réalité des équipes et des parcours au sein de Compass Group France. Ils ont confirmé la richesse portée par la diversité des âges, des métiers et des trajectoires, tout en faisant ressortir un besoin de lisibilité et d'outillage pour les équipes managériales sur le terrain.

Sur cette base, la démarche Diversité & Inclusion s'organise autour de trois priorités opérationnelles :



**MIEUX SUIVRE** les indicateurs pour objectiver les avancées et inscrire les actions dans la durée.



**FORMER ET ACCOMPAGNER** les managers dans leur rôle de relais des engagements au quotidien.



**VALORISER LES INITIATIVES** locales qui renforcent la cohésion et l'engagement des équipes.

Elle intègre également les engagements liés aux temps de la vie professionnelle, avec notamment l'accord Parentalité et le nouvel accord sur l'emploi des seniors, dans un contexte où les collaborateurs de plus de 55 ans représentent près d'un quart des effectifs.

### Women in Food : encourager la mixité dans les métiers de la restauration

Au printemps 2026, Compass Group France lancera le programme Women in Food, dédié à la promotion de la mixité et de l'égalité des chances dans les métiers de la restauration collective. Pensé comme un levier d'attractivité et de progression professionnelle, il vise à accompagner les parcours féminins vers les fonctions d'encadrement, à faire émerger des rôles modèles et à inspirer les nouvelles générations à s'engager dans les métiers de la cuisine et du service. Ce programme s'inscrit dans la dynamique globale de la politique Diversité & Inclusion, conçue comme un cadre commun pour fédérer les initiatives et renforcer leur impact sur l'ensemble des territoires.



### Quelques chiffres...

**11 630**  
COLLABORATEURS FORMÉS SUR L'ANNÉE

**85 000**  
HEURES DE FORMATION DISPENSÉES

**5** PROMOTIONS DU  
CFA PLANÈTE CHEF  
DEPUIS 2021

**100+**  
APPRENTIS ACCOMPAGNÉS  
DEPUIS 2021  
ÎLE-DE-FRANCE

**8,02%**  
DE PERSONNES EN SITUATION  
DE HANDICAP (À FIN 2024)

**6** JEUNES AFUTÉS  
EN CDI

“ La formation m'a donné des bases solides en pâtisserie et la confiance nécessaire pour me projeter vers plus de responsabilités.”

Apprentie,  
CFA Planète Chef

### Former pour transformer durablement

Chez Compass Group France, la formation accompagne l'évolution des métiers et la sécurisation des parcours, en lien direct avec les engagements du Pacte « Restaurons Demain ». Déployés au plus près du terrain et des réalités des sites, les dispositifs privilégient les parcours qualifiants et l'accessibilité des formations, afin d'accompagner chacun dans sa progression professionnelle.

Le CFA Planète Chef en est l'illustration concrète. Créé en septembre 2021 et déployé sur six sites en Île-de-France, il s'appuie sur un partenariat avec L'Atelier des Chefs et sur le mentorat de La Brigade pour former aux métiers de la cuisine, accompagner la préparation aux examens et faciliter l'insertion professionnelle.



### Ouvrir les métiers de la cuisine à tous les talents

En 2023, Compass Group France s'est associé à l'association Afuté pour former des jeunes en situation de

handicap cognitif ou mental au métier de cuisinier. Le programme, coconstruit avec l'association, repose sur une méthode d'apprentissage simple et visuelle, animée par des Chefs volontaires aux côtés d'un éducateur spécialisé. Il vise à renforcer l'autonomie, l'employabilité et l'inclusion des participants, au cœur des métiers de la restauration collective.

**Pour aller  
plus loin**



## Au service des engagements RSE de nos clients

**Des solutions concrètes, portées par nos marques, pour accompagner durablement la décarbonation et la performance responsable**

Directrice Fidélisation chez Compass Group France, **Isabelle Monnet** accompagne les clients dans la concrétisation de leurs engagements RSE. En étroite collaboration avec les marques et les équipes terrain, elle pilote des stratégies opérationnelles dédiées à la décarbonation et à la performance responsable, spécifiquement adaptées aux enjeux de chaque univers de restauration.



**Dans un contexte où les attentes RSE des clients s'accroissent, comment Compass Group France se positionne-t-elle comme un partenaire capable de transformer ces enjeux en solutions concrètes et opérationnelles au quotidien ?**

Notre programme RSE est pensé comme un outil au service des clients, et non comme une feuille de route théorique. Il s'appuie sur une trajectoire carbone structurée que nous traduisons en projets opérationnels, ancrés dans le quotidien des établissements.

Le gaspillage alimentaire en est un bon exemple : c'est une préoccupation forte pour nos clients, à la fois environnementale et économique. Nous mettons en place des démarches collaboratives qui mobilisent équipes, convives et clients pour transformer cet enjeu en résultats mesurables, adaptés aux réalités de chaque site. Notre rôle est de faire le lien entre l'ambition RSE et les pratiques quotidiennes, pour que l'engagement se concrétise dans l'organisation, les menus et les usages.



**Décarboner la restauration collective suppose d'agir à plusieurs niveaux. Comment Compass Group France met-elle son expertise culinaire, ses outils et ses filières au service de la trajectoire de décarbonation de ses clients ?**

Aujourd'hui, plus de 80 % de l'impact carbone de nos restaurants est lié aux menus, à la fois dans les choix d'achats et dans l'élaboration des recettes. C'est sur ce levier que nous agissons en priorité.

Nous proposons à nos clients des menus et des schémas d'approvisionnement conçus pour réduire leur empreinte environnementale, en tenant compte de leurs contraintes opérationnelles. À partir de cette base, nous construisons avec chaque établissement un plan sur mesure, directement déployable sur le terrain.

**Compass Group France intervient dans des univers très différents : scolaire, entreprises, santé, médico-social. En quoi cette diversité de secteurs renforce-t-elle notre capacité à proposer des réponses RSE réellement adaptées aux usages, aux contraintes et aux publics de chaque client ?**

Chaque univers a ses propres contraintes, ses publics et ses cadres réglementaires. Cette diversité nous oblige à développer une expertise fine par segment, à la fois sur le plan réglementaire et sur le plan opérationnel.

Sur le gaspillage alimentaire, par exemple, les leviers ne sont pas les mêmes en restauration scolaire et en entreprise. À l'école, nous travaillons sur des dispositifs pédagogiques comme Appétit d'Oiseau, Faim de Lion, qui impliquent les enfants de manière ludique et structurent les pratiques dès le plus jeune âge. En entreprise, les actions se concentrent davantage sur l'adaptation des offres de fin de service, la gestion des volumes et l'optimisation des flux.

Cette capacité d'adaptation est un véritable atout. Elle nous permet de proposer des réponses RSE qui ne sont pas standardisées, mais réellement ancrées dans les usages, les rythmes et les attentes de chaque environnement client.

## Optim'Appro, une solution d'achats responsables au service de l'autogestion

**Une réponse structurante pour des établissements indépendants**

Créé en 2012, Optim'Appro accompagne les sites en autogestion qui souhaitent rester indépendants tout en bénéficiant de la puissance d'achat, de l'expertise et des outils de Compass Group France. Pensée pour des structures ne disposant pas d'un service de restauration dédié, la solution donne accès à des gammes produits référencées, à des outils de pilotage et à un accompagnement terrain, pour structurer durablement les pratiques d'approvisionnement et de gestion.

**Des volumes au service d'achats plus responsables**

En massifiant les flux et en organisant les référencements, Optim'Appro crée les conditions d'une chaîne d'approvisionnement plus vertueuse. Le travail avec des partenaires engagés, la visibilité sur l'origine et la composition des produits, ainsi que l'alignement avec les exigences réglementaires, permettent d'intégrer les enjeux RSE dès l'amont des décisions d'achat. Pour les établissements, c'est un levier concret pour conjuguer responsabilité, conformité et maîtrise budgétaire.

**Un modèle qui allie outil digital et proximité terrain**

Au cœur du dispositif, Oscar Appro centralise la gestion des menus, des commandes, des livraisons et du suivi des dépenses. En appui de cet outil, une équipe dédiée, organisée entre un pôle national et des cellules régionales, accompagne les établissements au quotidien. Cette complémentarité entre pilotage digital et présence terrain garantit des pratiques adaptées aux réalités locales, tout en maintenant un cadre commun de qualité, de sécurité alimentaire et de conformité.

**Piloter les engagements dans la durée**

Le développement du Cockpit Client vise à offrir une lecture claire des indicateurs d'achats, de conformité et de suivi EGalim. En transformant les données en outils d'aide à la décision, Optim'Appro s'inscrit pleinement dans l'ambition du Pacte « Restaurons Demain » : rendre les engagements mesurables, lisibles et utiles au quotidien.

# La Brigade

**Un collectif de Chef.fe.s engagé pour faire évoluer durablement les pratiques culinaires**

Pensée comme un espace d'expérimentation et de transmission, La Brigade accompagne les équipes culinaires dans l'évolution des pratiques, de la conception des recettes à leur mise en œuvre sur le terrain.



## La Brigade, une réponse collective aux enjeux de la restauration de demain

Créée fin 2024, La Brigade s'inscrit dans le Pacte « Restaurons Demain », qui place l'assiette au centre de la transformation de la restauration collective. Collectif de Chef.fe.s issus de toutes les marques de Compass Group France, elle a été conçue pour traduire cette orientation en actions concrètes, au plus près des réalités opérationnelles. Elle favorise l'échange entre pairs, l'expérimentation et la construction de réponses adaptées aux enjeux alimentaires actuels.

Depuis peu, le collectif s'est enrichi avec l'intégration d'une section dédiée aux chefs pâtisseries, renforçant la diversité des expertises partagées et les actions de formation.

En un an, cette dynamique s'est traduite par :

**120** CHEF.FE.S ENGAGÉS AU SEIN DU COLLECTIF.

**36** ATELIERS CULINAIRES ORGANISÉS PARTOUT EN FRANCE.

**10** CHEF.FE.S FORMÉ.ES AU MONITORAT POUR RENFORCER LA TRANSMISSION.

**9** BINÔMES MENTOR/MENTORÉ DANS LE CADRE DU CFA PLANÈTE CHEF.

**10** CHEF.FE.S INVITÉ.ES INTERVENANT SUR D'AUTRES SITES POUR PARTAGER LEURS RECETTES ET LEURS PRATIQUES.



## Une cellule d'accompagnement au cœur du Pacte RSE

La Brigade accompagne Compass Group France dans l'évolution de ses pratiques culinaires, en intervenant selon les besoins identifiés sur le terrain et les sujets nécessitant un travail de création.

### Dans les régions

- Audits des pratiques, notamment en matière de gaspillage alimentaire.
- Formation des équipes.
- Tests et ajustements des recettes et des modes opératoires.

### En centrale

- Conception des recettes végétariennes.
- Démarches de réduction du gaspillage alimentaire.



« Avec La Brigade, nous avons fait le choix d'accompagner les équipes dans le temps, de tester, d'ajuster et de transmettre. En donnant aux Chef.fe.s les moyens d'expérimenter et de partager, nous créons des changements durables, à la fois sur le plan culinaire, social et environnemental. »

**Céline Ochoa, Directrice culinaire Compass Group France**

## Cuisine végétale : faire évoluer la composition des menus

À l'initiative de l'ensemble des recettes végétariennes déployées pour toutes les marques du Groupe, La Brigade accompagne l'évolution des menus en augmentant la part des plats végétariens, tout en maintenant une consommation raisonnée des protéines animales.

Elle conçoit et teste les recettes, puis forme les équipes aux techniques et aux associations de saveurs, avec une attention portée à la naturalité et à l'utilisation complète des produits. Ce travail est mené en lien étroit avec les équipes Achats, afin de garantir des approvisionnements cohérents et responsables.

## Lutter contre le gaspillage alimentaire : comprendre pour agir

La réduction du gaspillage alimentaire fait partie intégrante de l'action de La Brigade. Elle commence par un travail concret sur le terrain : identifier où, quand et comment les pertes se produisent au quotidien.

Audits, analyse des volumes jetés, optimisation des recettes, ajustement des gammes et organisation des productions en flux plus tendus permettent d'ancrer les évolutions dans la durée, en partenariat avec les clients.

## Une dynamique sociale fondée sur la transmission

La Brigade organise et soutient la transmission des savoir-faire au sein des équipes culinaires. Elle met en relation des Chef.fe.s de toutes les marques, favorise le partage d'expériences et accompagne la montée en compétences sur le terrain.

### Concrètement, cette dynamique se traduit par :

- l'accompagnement des apprentis et des jeunes professionnels,
- la mise en place de relations de mentorat,
- l'appui aux équipes référentes dans leur rôle de transmission.

Lors de soutenances clients, La Brigade peut également être présente pour illustrer l'engagement social de Compass Group France, à travers l'expertise et l'implication de ses Chef.fe.s.



# Indicateurs clés Données de référence RSE

## Mesurer pour agir dans la durée

Ce document repose sur des indicateurs de référence, rigoureusement suivis et consolidés, qui constituent le socle de la performance durable de Compass Group France. Ces outils permettent de mesurer l'impact de nos actions et d'inscrire nos engagements dans une démarche de transparence et de progrès continu.

Les données présentées pour l'exercice 2025 sont ici mises en perspective avec les résultats de 2024.

Indicateurs	2023/2024	2024/2025
<b>BILAN CARBONE ET ENERGIE</b>		
Bilan carbone (K tonnes CO <sub>2</sub> e)	714,6	<b>719,2</b>
Scope 1 (K tonnes CO <sub>2</sub> e)	7,20	<b>9,6</b>
Scope 2 (K tonnes CO <sub>2</sub> e)	0,40	<b>0,3</b>
Scope 3 (K tonnes CO <sub>2</sub> e)	706,9	<b>703,3</b>
<b>GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>		
Réduction gaspillage B&I vs 2021		<b>-33%</b>
Réduction gaspillage Scolaire hors CC vs 2021		<b>-46%</b>
Réduction gaspillage Médico-social vs 2021		<b>-22%</b>
<b>ACHATS</b>		
% produits français	42,1%	<b>49,2%</b>
% produits alimentaires durables	43,7%	<b>46,1%</b>
% œufs hors cages	94,6%	<b>98,5%</b>
% poulet conforme ECC	4%	<b>5%</b>
% produits de la mer durables*	63%	<b>60%</b>
% bœuf français	68,1%	<b>70%</b>
% énergie verte cuisines centrales CGF	Non mesuré	<b>74%</b>
<b>RH ET QHSE</b>		
% salariés en situation de handicap	6,74%	<b>8,02%</b>
Nb dialogues de prévention annuel	8 030	<b>10 767</b>
Nb heures de formation total	43 658	<b>85 658</b>

\*Conforme au GSSI.

Données pour les activités Compass Group France hors Dupont.



“ Notre Pacte « Restaurons Demain » fixe un cap et donne du sens à nos actions. Il engage durablement Compass Group France dans une trajectoire de progrès, fondée sur la responsabilité, la transparence et la coopération avec l'ensemble de nos parties prenantes.”

**Sabine Maillot, Directrice RSE - Compass Group France**

# LE PACTE

*Restaurons demain*

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

Compass Group France  
15 boulevard Gabriel Péri  
92240 Malakoff



Eurest

Exalt

MILLESENCE

Papete

medirect

mediance

Optimappro

Scolarest

DUPONT  
RESTAURATION

LA PUYFOLAISE  
DE RESTAURATION

lecoq

Levy Restaurants