



# LE PACTE

*Restaurons demain*

BILAN **2021**  
PERSPECTIVES



# LE PACTE

*Restaurons demain*

E D I T O R I A L



## D'un service de commodité à un service de bien commun.

Nous avons engagé une réflexion en profondeur sur l'avenir de nos activités et notre capacité à nous transformer. Nous nous sommes forgés la conviction qu'il est maintenant essentiel de retrouver de la proximité avec le monde agricole, de faire évoluer nos pratiques culinaires, nos menus, nos approvisionnements et de bâtir ensemble un modèle de restauration vertueux et responsable à la fois sur le plan environnemental, sociétal et climatique.

Nous servons un million de repas par jour. Comment ne pas mesurer aujourd'hui la puissance de ce nombre ? Un million de repas c'est un million d'occasions de faire la différence, de bouger les lignes, d'accompagner un changement de modèle puissant au service du bien commun.

La mesure de notre premier bilan carbone a conforté et éclairé cette conviction. En effet, 86 % de l'impact carbone de notre activité en France se situe dans nos achats de matières premières alimentaires. Vient ensuite l'impact direct de nos activités avec l'usage des ressources énergétiques et la gestion de nos déchets. C'est le sens de l'engagement que nous prenons : la neutralité carbone de nos propres activités d'ici 2030, et le Net Zéro émission sur l'ensemble de notre chaîne de valeur d'ici 2040.

## Notre Pacte, un cadre de pilotage RSE

Nous sommes 13 000 collaborateurs, 154 nationalités, avec une richissime diversité de compétences, d'expériences et de profils. Nous sommes un maillon dans une chaîne de nombreux acteurs, tous interdépendants, du champ à l'assiette, producteurs, éleveurs, clients, convives.

Pour agir, nous devons redonner à notre métier, la restauration collective, un sens qu'il porte par nature, celui du collectif.

C'est l'ambition du programme « Le Pacte Restaurons demain », un programme d'engagement au service du bien commun qui va irriguer chacune de nos marques et orienter toutes nos décisions stratégiques.

Cette feuille de route opérationnelle s'appuie sur trois constantes, trois manières de faire qui nous caractérisent : **inclure, régénérer, agir.**

*Derrière notre Pacte,  
il y a un mot  
d'ordre mobilisateur,  
un cri de ralliement :  
Restaurons demain !*

Gaétan de L'Hermite, Président de Compass Group France

# BILAN CARBONE

*mesurer pour agir*

Le système alimentaire est responsable de 24 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES). En tant qu'acteur majeur de la restauration collective, en servant 1 million de repas par jour, nous avons conscience du rôle central que nous devons jouer dans la lutte contre le réchauffement climatique et la préservation des écosystèmes naturels. Les conclusions du récent rapport du GIEC ont renforcé notre volonté d'accélérer. La réalisation de notre bilan carbone était l'étape indispensable pour définir notre trajectoire : mesurer précisément nos émissions de CO<sub>2</sub>, construire un plan d'actions pour piloter les résultats et avancer avec les équipes sur le terrain. C'est la démarche que nous avons menée et dont les résultats ont guidé la construction de notre feuille de route. Elle va conduire nos actions, elle guide déjà notre démarche d'engagement, notre PACTE pour Restaurer Demain.



## LES GRANDS ENSEIGNEMENTS DE NOTRE BILAN CARBONE

NOTRE GROUPE A ÉMIS  
**649 KT**  
DE CO<sub>2</sub>

SUR L'ANNÉE 2019,  
SUR L'ENSEMBLE DES  
PÉRIMÈTRES (SCOPES 1,2,3).

LA PRINCIPALE SOURCE D'ÉMISSION EST REPRÉSENTÉE PAR LES ACHATS.

**86 %**  
DES ÉMISSIONS

LES ACHATS ALIMENTAIRES  
REPRÉSENTENT  
**89 %**  
DE CE POSTE ACHATS

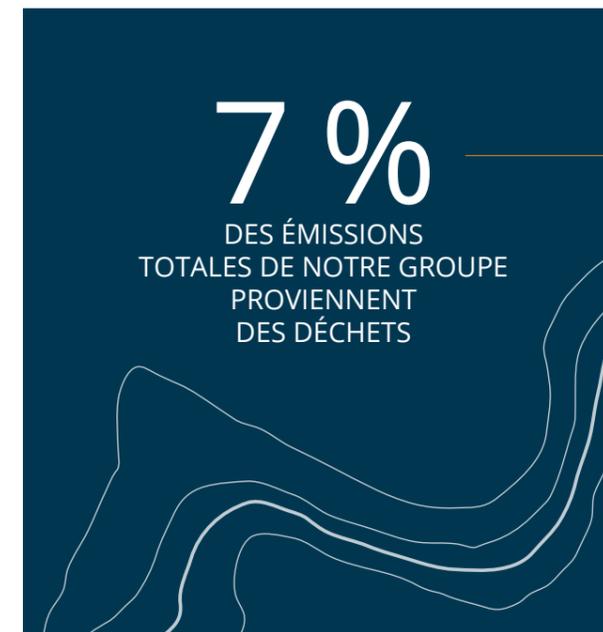
LES PRODUITS CARNÉS  
REPRÉSENTENT  
**41 %**  
DE CETTE SOUS-CATÉGORIE  
ACHATS ALIMENTAIRES

LE BŒUF, LE VEAU ET LES  
YAOURTS REPRÉSENTENT  
**31 %**  
DES ÉMISSIONS D'ACHATS  
ALIMENTAIRES

LE BŒUF SEUL  
REPRÉSENTE  
**15 %**  
DES ÉMISSIONS GES

EN MATIÈRE DE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

**82 %**  
DES GES SONT REPRÉSENTÉS  
PAR L'ÉLECTRICITÉ



**51 %**  
DES ÉMISSIONS PROVIENNENT  
DES DÉCHETS CARTON RECYCLÉS

**36 %**  
DES ÉMISSIONS PROVIENNENT  
DES DÉCHETS NON VALORISÉS /  
RECYCLÉS

**4 %**  
DES ÉMISSIONS PROVIENNENT  
DES DÉCHETS ALIMENTAIRES  
VALORISÉS PAR MÉTHANISATION  
OU COMPOST. 8 % DES  
ÉMISSIONS PROVIENNENT DE  
DÉCHETS ALIMENTAIRES NON  
VALORISÉS.

Cette base nous a permis de construire la trajectoire de réduction d'émissions carbonées afin de contribuer à l'objectif Net Zéro du Groupe à horizon 2040 (scopes 1,2,3). Cette trajectoire a été validée par l'initiative Science Based Targets (SBTi).

## LES LEVIERS OPÉRATIONNELS D'ACTION

*En réponse aux grands postes d'impact carbone observés, les leviers opérationnels suivants ont été identifiés :*

- 1** ACCÉLÉRER LA DIVERSIFICATION PROTÉIQUE, avec un remplacement progressif des protéines animales par des protéines végétales.
- 2** AUGMENTER LES ACHATS LOCAUX ET DURABLES sur les produits prioritaires en favorisant les démarches HVE, BBC ect.
- 3** RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DÉCHETS en accélérant les démarches de recyclage, de compostage, de réutilisation.
- 4** UTILISER LES ÉNERGIES RENOUVELABLES dans les cuisines centrales et pour la flotte de véhicules du Groupe.

**Ils sont articulés en actions concrètes, cohérentes et mesurables rassemblées dans une stratégie de Groupe : « Le Pacte Restaurons demain ».**



## QU'EST-CE QUE LE BILAN CARBONE ?

*Le bilan carbone d'une entreprise mesure les gaz à effet de serre (GES) qu'elle génère dans ses activités.*

Les activités humaines sont en effet source d'émission de gaz à effet de serre : combustion d'énergie fossile (pour le chauffage, le transport, la climatisation...), construction, élevage, déforestation... L'unité de mesure et d'expression est la tonne équivalent CO<sub>2</sub> (t CO<sub>2</sub> e) qui regroupe tous les GES.

Les GES directement émis par l'entreprise (consommation de gaz, gaz carburant des véhicules, fuite de fluides frigorigènes)

SCOPE

1

SCOPE

2

Les gaz à effet de serre indirectement émis par les consommations d'électricités sur les sites

LE PÉRIMÈTRE DE MESURE (SCOPE) DE NOTRE BILAN CARBONE :

Les émissions indirectes amont et aval de l'entreprise (achats alimentaires et non alimentaires, trajets domicile-travail, fret, déchets)

SCOPE

3



### TRAAACE

Nous avons choisi l'outil de mesure de la startup TRAAACE pour nous accompagner dans le suivi annuel. Cet outil a la granularité nécessaire pour permettre un suivi des achats, des consommations énergétiques, de la gestion des déchets etc. par marque et par restaurant. Ce bilan a servi de socle à la feuille de route RSE. La récurrence annuelle de mesure d'impact sera l'occasion de conforter ou réajuster les orientations stratégiques définies.



### NOS ACTIONS RSE DISTINGUÉES PAR ECOVADIS

8<sup>e</sup>  
ANNÉE  
CONSÉCUTIVE



Pour la 8<sup>e</sup> année consécutive, la démarche RSE de Compass Group France est récompensée de la distinction Gold d'EcoVadis, organisme de notation des performances environnementales et sociales de la chaîne d'approvisionnement. Cette qualification atteste que nous sommes collectivement engagés et en action sur les sujets suivants : relations et conditions de travail, environnement, loyauté des pratiques, questions relatives aux consommateurs.

En  
*co-construction*  
avec nos collaborateurs,  
nous avons défini les objectifs et  
*les engagements* que nous voulons  
atteindre collectivement :  
c'est notre *pacte*.  
Il ouvre un chemin que nous allons  
vivre avec tout notre éco-système  
*Restaurer demain.*

Le temps presse.  
L'air, l'eau, le climat, les sols - vitaux pour nous - sont menacés.  
Plus 1,5°C, cette limite approche.  
Déjà, les rendements agricoles vacillent.  
Pourtant, au lieu de s'organiser COLLECTIVEMENT,  
on voit l'individualisme, le court terme monter.

Tirillés dans nos choix quotidiens,  
on opte encore trop souvent pour l'habitude ou le meilleur marché.  
On veut manger mieux,  
plus bio, plus local,  
mais pourtant on choisit encore le plus simple,  
le moins cher.

*Chez Compass Group France,*

nous servons chaque jour 1 million de repas.

Comment notre métier, la restauration collective, peut-elle servir mieux l'intérêt commun ?

Comment servir plus, servir mieux le monde et ses équilibres,  
servir les papilles ET la santé, l'environnement, ET les producteurs...

Nos clients .... ET NOS CONVIVES ?

Tout ça À LA FOIS ? »

Nous sommes tous voisins de table et de planète.

Aujourd'hui, avec celles et ceux qui nous entourent

Nous nous engageons à travers « Notre Pacte »

pour le Net Zéro.

Pour que la restauration collective le devienne plus.

Pour œuvrer à restaurer demain.

# NOTRE DÉMARCHE D'ENGAGEMENT.

## LE PACTE :

# Restaurons demain

Conçu pour encadrer nos engagements, pour dessiner le programme de transformation de notre entreprise, avec et pour la totalité de nos parties prenantes, notre PACTE scelle notre volonté d'avancer et d'œuvrer collectivement pour "Restaurer Demain".

Ensemble, nous mettons le cap sur la réduction de nos émissions carbone avec un objectif de **contribution au Net Zéro émission du Groupe au plus tard en 2040 (scope 1,2,3)**



... Et pour suivre cette trajectoire nous nous appuyons sur les 3 piliers suivants :

*Inclure*

**Grâce à nos achats** comme levier de transformation : en renforçant nos liens avec nos éleveurs et nos producteurs nous les incluons dans la transition écologique.

P 16

**En développant** des modèles de coopération locale avec les entreprises à impact social et environnemental positif.

P 20

**En étant une entreprise vraiment inclusive** qui propose des métiers variés et participe à l'épanouissement de tous nos collaborateurs dans la société de demain.

P 24

*Régénérer*

**En limitant nos impacts** sur les ressources naturelles et en prenant part à leur restauration en favorisant des modèles d'agriculture régénératrice.

P 30

**En favorisant la circularité**, en luttant contre le gaspillage alimentaire et en pensant nos déchets comme des ressources.

P 36

**En réduisant nos émissions** carbone en impliquant l'ensemble de nos clients et de nos partenaires.

P 42

*Agir*

**Pour accompagner les changements** de comportements pour des choix nutritionnels plus respectueux de la planète et de la santé des hommes.

P 48

**Pour proposer des offres culinaires durables** et accessibles à tous qui accompagnent la diversification protéique.

P 54

Découvrez notre Pacte au fil des pages.

« Le sens de notre pacte Restaurons demain est d'accompagner l'émergence d'une agriculture plus locale, plus vertueuse : l'agriculture régénératrice. Bénéfique pour tous - parce qu'elle est meilleure pour la santé humaine et pour l'environnement - demain, elle deviendra le standard ! Mais avant, il nous faudra collectivement - du producteur au convive - contribuer : par un changement d'habitudes, de menus, par un investissement financier aussi. Mais ce qui est certain, c'est que le gain sera collectif ! »

Sabine Maillot, Directrice Développement durable, RSE et Communication externe

# Inclure

**COMPASS GROUP  
FRANCE SERT**  
*un million  
DE repas par jour.*

**C'est un véritable défi qui mobilise chaque jour une grande chaîne d'acteurs, du champ à l'assiette. C'est pourquoi c'est en collectif que nous voulons accélérer la transition écologique, avec nos parties prenantes !**

D'abord, main dans la main avec nos partenaires, éleveurs et producteurs : en construisant une politique d'achats durables et locaux et en les y incluant. Mais aussi en accompagnant à chaque étape leur transformation vers des pratiques plus durables. Dans cette démarche, nous incluons également nos clients, sans qui ce changement vertueux n'aura pas le même impact. Nous sommes également déjà un acteur des territoires, fort de nos partenariats avec des entreprises de l'économie sociale et solidaire, qui nous permettent d'imaginer et d'expérimenter de nouvelles solutions chaque jour. Enfin nous allons continuer à proposer à nos collaborateurs un accès à des métiers variés, veiller à leur inclusion, dans l'entreprise d'abord, mais aussi dans la société. Pour assurer leur compréhension des enjeux, leur intégration dans nos chantiers de transformation et surtout leur épanouissement. Nous voulons qu'ils puissent devenir, s'ils le souhaitent, des ambassadeurs de nos engagements.



POUR MIEUX  
SERVIR LE BIEN  
COMMUN, ET  
FAIRE QUE LA  
RESTAURATION  
COLLECTIVE LE  
DEVienne PLUS,  
ENGAGEONS NOTRE  
COLLECTIF !

# ACHATS : *Inclure* NOS PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS DANS *la transition*

Chez Compass Group France, nous sommes conscients de l'impact environnemental que représentent nos achats. Transformer ces volumes d'achats en levier d'action à impact positif est un des chantiers prioritaires de notre PACTE. Main dans la main avec nos parties prenantes et avec une politique d'achats tournée vers des produits issus de modèles plus vertueux, plus locaux et respectueux du vivant, nous voulons accélérer la transition de notre secteur. Nous allons également accompagner nos éleveurs et producteurs partenaires pour les inclure dans ce chemin : dans une transition vers des pratiques et des labels durables. C'est aussi le signal que nous voulons donner au travers de notre fonds de dotation « Restaurons demain » : contribuer positivement à des transformations et implantations de fermes en agroécologie.

## Notre engagement en faveur de l'alimentation responsable et durable

La politique d'achats du Groupe a évolué ces 10 dernières années en même temps que les attentes de nos clients et les enjeux sociétaux. Nous avons une gestion centralisée de nos achats avec dix relais en régions dédiés aux produits locaux et durables pour gérer l'achat de ces produits auprès des plus petits producteurs.

## NOS LIENS CROISSANTS AVEC LES COOPÉRATIVES AGRICOLES ENGAGÉES DANS CE PROCESSUS ET ISSUES DE DIFFÉRENTS TERRITOIRES EN SONT LE REFLET :

Notre Groupe est membre du Conseil d'administration de la **Coopérative Bio d'Île-de-France depuis 2016**, dans la continuité de la collaboration que nous avons initié en 2014 et qui vise à réunir les besoins des producteurs et les attentes du Groupe pour assurer à la coopérative une activité pérenne.

Depuis 2017, le Groupe est engagé – au travers d'une convention et par sa présence au conseil d'administration – auprès de la **coopérative Terrena**, originaire du Sud-Ouest de la France. Créatrice de « **la nouvelle agriculture** », cette nouvelle génération d'agriculteurs promeut des pratiques qui concilient innovation et nature, qualité, traçabilité et accessibilité, tout en respectant les hommes, les animaux et la terre et dans le respect d'une juste rémunération.

« **La nouvelle agriculture** » applique le cahier des charges **Bleu-Blanc-Cœur**, dont nous sommes membre du conseil d'administration depuis 2016. Cette association qui rassemble des professionnels de la chaîne alimentaire (agriculteurs, métiers de bouche, scientifiques...) promeut un cercle vertueux de l'alimentation : mieux nourrir les animaux avec des oléagineux et légumineuses de qualité et de proximité pour générer des aliments d'une meilleure densité nutritionnelle et de moindre impact.



*Ce sont sur ces liens de confiance dans les filières que nous bâtissons notre projet pour une alimentation durable.*



“Dans notre relation aux producteurs, c'est une force d'être un acteur de grande taille cela donne des perspectives importantes en termes de volume, de durée et d'accompagnement. En les référençant nous nous engageons sur une rémunération juste et sécurisante dans le temps pour eux ; en échange nous leur demandons de basculer vers des méthodes plus durables, par exemple avec la mention HVE.”

Edouard Albertini, Directeur Achats & Logistique Compass Group France

## NOTRE FONDS DE DOTATION

### *Restaurons demain*

#### Un accompagnement pour inclure les agriculteurs dans leur nécessaire transition

Nous créons aujourd'hui un fonds de dotation en faveur de la transition agricole. Nous en sommes plus que jamais convaincus : c'est ensemble, solidaires du monde agricole, que nous allons faire bouger les lignes, vers une agriculture plus respectueuse des hommes et de la terre et moins émettrice de gaz à effets de serre ! Au total, ce sont 16 fermes et autant de projets qui vont nous rapprocher culturellement et géographiquement de nos producteurs, œuvrer pour améliorer les pratiques agricoles et préserver la biodiversité, mais également générer des emplois dans les territoires. Nous allons proposer à nos clients, nos collaborateurs et nos convives de s'associer à ces actions.

« Restaurons demain est un projet que nous avons pensé dans son intégralité pour aider les agriculteurs, éleveurs et producteurs qui ont besoin d'un soutien. Notre mission est de les encourager à débiter, poursuivre et mener à bien leurs projets de transformation ou d'accélération de la transition agroécologique. »

Gaétan de L'Hermite, Président de Compass Group France

#### Grâce à un accompagnement financier

Dans un premier temps, notre fonds de dotation va soutenir la transformation de huit fermes existantes vers des pratiques durables avec l'expertise et le soutien de nos partenaires Demain la Terre et Bleu-Blanc-Cœur. Dans un second temps et pour accélérer l'implantation de nouvelles fermes en agroécologie des porteurs de projet vont être sélectionnés avec notre partenaire Fermes d'Avenir, relais local qui va permettre la création de huit nouvelles fermes en agroécologie sur les cinq prochaines années.

#### Grâce à l'accompagnement humain et inclusif

Les acteurs partenaires de Compass Group France accompagneront les porteurs de projet dans leur installation sur des territoires en proximité de nos cuisines centrales dont ils deviendront à terme des fournisseurs locaux, sans néanmoins créer de lien de dépendance. Ils bénéficieront de formations et de soutien pour leur permettre la montée en puissance et la pérennisation de leur activité.

# Aujourd'hui ?

**80 %**  
DE PRODUITS  
FRANÇAIS

**100 %**  
FRANÇAIS SUR LE LAIT,  
LE PORC, LA FRITE,  
LES CRÈMES ET LES PÂTES

**20 %**  
DE PRODUITS  
LOCAUX  
(JUSQU'À 45 %  
DANS CERTAINES  
RÉGIONS)

**17,6 %**  
DE PRODUITS  
DURABLES ET  
LABELLISÉS DANS  
NOS CUISINES

**100 %**  
BANANE EN RUP (RÉGIONS  
ULTRAPÉRIPHÉRIQUES  
D'EUROPE) ORIGINE FRANCE  
POUR LES RÉFÉRENCES NON BIO

# Et demain ?

**100 %**  
VOLAILLE FRANÇAISE  
ET BŒUF FRANÇAIS  
EN 2024

**2023**  
OEUFS DE POULES  
PLEIN AIR

INVESTISSEMENT DE  
**500 000€**  
DANS LE FONDS DE DOTATION EN 2022

OBJECTIF :  
**60 %**  
D'ACHATS DURABLES  
D'ICI 2030

# INCLURE LES *acteurs* DU TERRITOIRE DANS NOTRE *Transformation* EN DÉVELOPPANT, AVEC NOS PARTENAIRES, DE NOUVEAUX MODÈLES

Cantine scolaire, restaurant d'entreprise ou centre de soins... chaque restaurant collectif est un acteur du territoire qui fait vivre des acteurs locaux. Mais pour renforcer notre inclusion sur les territoires, réduire l'impact de nos transports et encourager l'engagement d'acteurs innovants, nous souhaitons renforcer notre réseau d'acteurs locaux et engagés avec lesquels nous travaillons déjà : des entreprises de l'économie sociale et solidaire. A l'échelle locale, ils nous accompagnent pour des services comme la revalorisation des déchets, le recyclage, le déploiement de la consigne... Cette stratégie nous permet de proposer de nombreux services sur mesure, mais également d'inscrire le Groupe comme un acteur actif de l'économie locale.



## Réduire la distance, augmenter le sens

Dans notre projet d'implanter huit fermes en agroécologie avec notre partenaire Fermes d'Avenir, des solutions connexes en coopération avec des acteurs de l'ESS du Groupe SOS seront imaginées en fonction des besoins locaux et du contexte de l'implantation des fermes.

*Chaque restaurant collectif est un acteur du territoire qui fait vivre des acteurs locaux*



Compass Group France et ses partenaires établiront le calendrier des actions les plus cohérentes par rapport à l'avancement des projets dans les deux prochaines années.

Dans le même esprit, les acheteurs de Compass Group France font appel au réseau GESAT qui couvre l'ensemble du territoire et permet de trouver des ESAT et entreprises adaptées, à chaque fois que cela répond aux besoins locaux des restaurants.

Ces prestataires responsables, délivrant des produits et services « made in France » pionniers sur les notions de qualité de vie au travail, visent l'inclusion de tous par le travail en circuit-courts.

Le réseau GESAT regroupe des producteurs en maraîchage locaux, notamment en région Auvergne Rhône-Alpes, Hauts de France, et Nouvelle-Aquitaine.

### Quand la gestion des déchets rime avec local !

Pour limiter les déchets et le gaspillage, rien ne vaut le maillage local des entreprises sociales et solidaires. Agiles, ayant une bonne connaissance du terrain, elles répondent pour Compass Group France au besoin de valoriser consommables et déchets et créent de la valeur dans les territoires. Ainsi, par exemple, pour les déchets alimentaires (restes, déchets organiques), nous coopérons avec des entreprises locales comme les Alchimistes ou encore Moulinot qui valorisent cette matière en la transformant en compost.

*Rien ne vaut le maillage local des entreprises sociales et solidaires.*



## Aujourd'hui ?

ÉCOSYSTÈME DE

**20**

ENTREPRISES DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (TOUS SECTEURS CONFONDUS)

Ces entreprises de l'ESS qui produisent du compost contribuent ainsi aux actions de végétalisation des villes ou fournissent des agriculteurs locaux. Ces coopérations peuvent donner lieu dans l'espace de nos restaurants à des ateliers de sensibilisation, comme avec les Alchimistes, sur « la vie des sols » ou « composter à la maison » ou même à des ventes événementielles de compost auprès de nos convives. Nous travaillons également avec le Chaînon Manquant qui récupère les denrées alimentaires non consommées dans les restaurants et les redistribue à un réseau d'associations.



## Et demain ?

ACHATS DE FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX DOUBLÉS EN

**2022**

OBJECTIF :

**80**

ACTEURS DE L'ESS PARTENAIRES DU GROUPE EN 2024

# L'inclusion DE NOS COLLABORATEURS, MAILLON *essentiel* DE NOTRE TRANSFORMATION

Chez Compass Group France, nous savons que la transition ne pourra pas s'effectuer sans nos collaborateurs. Ils sont chaque jour des ambassadeurs, en face de nos convives, de nos partenaires et de nos clients. Dans les restaurants, ils cuisinent avec talent, réinventent leur métier et sont présents pour créer du lien. Ils incarnent ce lien qui nous unit, ensemble avec nos parties prenantes, pour s'engager pour une restauration plus collective, consciente de son impact et en transition. Ils sont 13 000 de 154 nationalités. Et demain plus nombreux encore. Un collectif multiculturel qui porte en lui le potentiel de transformation que nous souhaitons insuffler à la société tout entière et que nous voulons inclure au mieux dans notre projet de transformation.



## Intégrer et maintenir dans l'emploi des personnes en situation de handicap

Avec nos partenaires sociaux et l'appui d'experts nous menons une politique active en faveur du handicap. À l'embauche, nous avons prévu de passer le taux d'emploi de salariés en situation de handicap de 5,49 % à 6 % d'ici 2023. Dans le maintien à l'emploi, avec l'aide de notre responsable de Mission Handicap France et d'ambassadeurs de proximité, nous accompagnons les salariés rencontrant des difficultés de santé sur leur poste de travail et dans une démarche de reconnaissance de leur handicap.

## Intégrer, former et faire progresser chacun, sans distinction

Compass Group France est un véritable **acteur d'insertion**, luttant contre toute forme de discrimination. Parce que la cuisine rassemble et offre une chance à chacune et chacun de trouver sa place dans la société, nous avons noué de longue date des partenariats de recrutement 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 l'accès à l'emploi durable des demandeurs d'emploi.
- Plusieurs 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<sup>e</sup> chance », et accompagne depuis plusieurs années l'association « Sport dans la Ville ».

Aux côtés de ces acteurs engagés, nous développons l'accès à l'emploi et à l'alternance pour tous.



## UNE ACADEMIE DE FORMATION (L'AFCG)

Doté d'une académie de formation (l'AFCG) composée de 7 formateurs présents dans tous les territoires, Compass Group France offre la chance à chacun de ses collaborateurs de développer ses compétences. Ainsi en 2019-2020, plus de 4 000 collaborateurs ont bénéficié d'une formation (qu'ils soient cadres, agents de maîtrise ou employés) et plus de 200 collaborateurs ont passé une Certification de Qualification Professionnelle (CQP).

# 7

FORMATEURS PRÉSENTS DANS  
TOUS LES TERRITOIRES

PLUS DE

# 200

COLLABORATEURS ONT PASSÉ  
UNE CERTIFICATION DE QUALIFICATION  
PROFESSIONNELLE (CQP)

# 2021

CRÉATION DU CFA PLANÈTE CHEF  
(ACTUELLEMENT 40 APPRENTIS)



### Égalité : Les Elles de Compass Group

L'égalité femmes-hommes est portée chez Compass Group France par des actions comme « Oui Cheffe ! » emblématiquement réalisée le 8 mars à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes. Le temps d'un jour, des femmes initialement second, commis, hôtesse de caisse ou employée de restauration polyvalente prennent la tête de leur équipe. La vocation de cette expérience ? Aider les femmes à se prouver qu'elles en sont capables et faire naître de nouvelles vocations !

### Sensibilisation contre les discriminations

Les collaborateurs sont les héros d'une campagne de communication qui vise à casser les stéréotypes. Déployée au sein des établissements et sièges, la campagne s'accompagne de formations sur ce sujet porté par la charte diversité de Compass Group France.



## LA PREMIÈRE PROMOTION DE NOTRE CFA PLANÈTE CHEF a fait sa rentrée !

Ouvert à tous types de profils sur la base de la motivation, le programme de formation gratuit aux métiers de cuisinier et de pâtissier Planète Chef a été lancé en 2021 par Compass Group France. Les 40 apprentis partageront leur temps entre cours en e-learning dispensés par l'Atelier des Chefs (matières techniques et générales) et cours en présentiel dispensés par le Groupe (hygiène et sécurité, les relations clients, développement personnel). Âgés de 15 à 29 ans, ils sont employés en alternance dans les restaurants du Groupe.



« La création de notre CFA est le reflet de notre volonté de transmission. Rejoindre ce programme c'est apprendre un savoir-faire et acquérir un savoir-être pour atteindre un savoir-devenir. Nos chefs encadrants sont très enthousiastes à l'idée d'inculquer nos valeurs d'entreprise de solidarité et d'ouverture sur le monde, ainsi que d'insuffler la passion qui les anime. Nous portons ensemble la responsabilité de former les talents de demain ! »

Mathilde Bouchard, Directrice des Ressources Humaines

# Aujourd'hui ?

5,49 %  
DE PERSONNES EN  
SITUATION DE HANDICAP

PASSAGE DE L'INDICE  
D'ÉGALITÉ FEMMES  
HOMMES À  
**94**  
POINTS EN 2020

INSERTION DES JEUNES  
**1/3**  
DES RECRUTEMENTS DU GROUPE  
ET 250 APPRENTIS ACCUEILLIS  
CHAQUE ANNÉE DANS NOS RESTAURANTS

**50 000**  
HEURES DE FORMATIONS  
ET 200 CERTIFICATIONS DE  
QUALIFICATION PROFESSIONNELLE  
EN 2019-2020 (TOUT PUBLIC :  
CADRES/AGENTS DE MAÎTRISE/  
EMPLOYÉS)

# Et demain ?

AU DELÀ DE  
**6 %**  
DE COLLABORATEURS  
EN SITUATION DE HANDICAP  
D'ICI 2023

**70**  
APPRENTIS AU CFA  
PLANÈTE CHEF EN 2022.  
AVEC LA FORMATION QUI  
S'ÉTENDRA EN RÉGIONS

FORMER CHACUN DE NOS  
**13 000**  
COLLABORATEURS AUX NOTIONS ET ENJEUX RSE  
ET EN FAIRE DES ACTEURS DU CHANGEMENT

# Régénérer

LE VIVANT,  
CELA SIGNIFIE  
*limiter*  
NOTRE CONSOMMATION  
DE *ressources*  
NATURELLES POUR  
*limiter* NOS IMPACTS  
SUR L'ENVIRONNEMENT.

Cela implique aussi de faire un usage toujours plus raisonné de l'eau et de l'énergie dans nos restaurants. Nous souhaitons faire de Compass Group France une entreprise plus circulaire, en réduisant et en valorisant nos déchets, mais aussi en multipliant nos actions pour limiter le gaspillage alimentaire. Collectivement, nous avons déjà trouvé des solutions, mis en place des bonnes pratiques. Demain, nous accélérerons encore sur tous ces enjeux, notamment grâce à la formation de nos collaborateurs et la sensibilisation de nos convives pour accompagner de nécessaires changements de comportements.

ENFIN, NOUS ALLONS  
MESURER CONCRÈTEMENT  
NOS PROGRÈS, NOS  
RETARDS, NOS RÉUSSITES,  
POUR RÉPONDRE  
AVEC NOS CLIENTS À CET  
OBJECTIF HISTORIQUE :  
PARTICIPER À ATTEINDRE LE  
NET ZÉRO DU GROUPE SUR  
NOS ÉMISSIONS DIRECTES  
D'ICI 2030 (SCOPE 1 ET 2) ET  
SUR L'INTÉGRALITÉ DE NOS  
ÉMISSIONS (SCOPE 1, 2, 3)  
D'ICI 2040

# Limiter NOS IMPACTS SUR LES RESSOURCES naturelles

En tant qu'acteur majeur de la restauration collective, notre activité a un impact sur les ressources de notre planète à tous les niveaux de notre chaîne de valeur : acheter, livrer, cuisiner... Notre objectif est de pouvoir identifier les points d'impact et de les réduire au maximum, voire d'aller plus loin en participant à la régénération d'écosystèmes naturels.

Nous nous engageons pour la réduction de nos émissions directes et la gestion raisonnée de nos ressources, tout en accompagnant la transition agricole.



## Règlementation : EGALIM, AGECE, Climat et Résilience

Nous mettons en œuvre depuis plusieurs années les ressources nécessaires à la bonne application de ces textes.



## EGALIM

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGalim) est issue des états généraux de l'alimentation de 2017. Aujourd'hui en vigueur elle vise une répartition plus juste de la valeur permettant une meilleure rémunération des agriculteurs, l'amélioration des conditions de production (environnement, santé), le renforcement du bien-être animal, des actions en faveur d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, et enfin, la réduction de l'usage du plastique dans le domaine alimentaire. Elle a été renforcée par certains articles de la loi Climat et résilience votée à l'été 2021.

## AGEC

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), promulguée en 2020, entend préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat en accélérant le passage de notre économie linéaire - source de quantité importante de déchets - à un modèle circulaire en limitant l'usage du plastique jetable, en luttant contre le gaspillage et en favorisant le réemploi notamment.

## Concrètement, ça change quoi pour nous ?

Le calendrier de prise d'effet de ces exigences réglementaires est étalé sur plusieurs années, certaines sont déjà actives, d'autres à venir. Elles portent sur les sujets suivants : information nutritionnelle des convives, diversification des sources de protéines, mise en place de menus végétariens, renforcement des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression des emballages à usage unique en matière plastique et approvisionnements de 60 % de produits de 'qualité durable'\* dont au moins 20 % de produits bio en valeur d'achat sur une année civile.

\* Le terme « qualité durable » inclut à date :

- les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) comme le label rouge ou l'appellation d'origine (AOC/AOP),
- l'indication géographique (IGP),
- la mention 'issu d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE niveau 2 min),
- la mention « fermier » ou « produit de la ferme », les produits labellisés 'commerce équitable', et pêche durable pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production.

# Favoriser

## UNE AGRICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

Le collectif de nos partenaires engagés - Bleu-Blanc-Cœur, Demain la Terre, La Nouvelle Agriculture, Coopérative Bio d'Ile-de-France - et notre plus récent partenaire Fermes d'Avenir sont désormais intégrés au projet de notre fonds de dotation « Restaurons demain ». Ce programme ambitieux pour accélérer la transition vise à :



### Réduire l'impact sur les ressources :

Préservation de la qualité de l'eau, des sols

Sobriété (énergétique, matériaux...) et durabilité des modes de production

Réduction du recours aux produits phytosanitaires

Respecter les écosystèmes et rythmes saisonniers.



### Préserver la biodiversité :

Pratiques d'agroécologie qui favorisent les écosystèmes et les sols vivants

Diversification des productions végétales et relocalisation (cultures de fourrages et légumineuses locales en remplacement du tourteau de soja d'import dans l'alimentation animale)

Protection des pollinisateurs.

Grâce au fonds de dotation « Restaurons demain », en coopération avec nos partenaires, ce sont dans les deux prochaines années 16 fermes dont les projets de création ou de transition en agroécologie vont, pas à pas, se concrétiser sur l'ensemble des territoires. (lire aussi p.18-19)

# Réduire

## NOS ÉMISSIONS DIRECTES\* PAR DES BONNES PRATIQUES

Depuis 2003, Compass Group France diffuse dans l'ensemble de ses 3 000 établissements un Guide de Bonnes Pratiques Environnementales.

Mis à jour régulièrement, ce guide comporte solutions, conseils et démarches remarquables, notamment en ce qui concerne la réduction des consommations en eau et en énergie.



### 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.



### Nos actions pour limiter les consommations d'énergie :

Suivi des consommations de gaz et électricité

Définition d'un plan d'allumage et d'extinction du matériel

Choix d'ampoules et de matériels de cuisson et lavage basse consommation dès que possible

Installation de détecteurs de présence

Bonnes pratiques comme le choix des tailles de casseroles adaptées à la taille des brûleurs.

## Logistique

### Réduire les kilomètres parcourus pour alléger la consommation énergétique

Afin de limiter le nombre de kilomètres parcourus entre nos fournisseurs et nos sites – et donc réduire la consommation de carburant – le Groupe a revu son organisation logistique. Les livraisons fournisseurs sont ainsi centralisées sur une plateforme logistique régionale qui a la charge d'optimiser la redistribution des produits vers nos établissements. Les différents prestataires logistiques du Groupe ont par ailleurs mis en place une optimisation logicielle des tournées, formé leurs chauffeurs à l'éco-conduite et utilisent des véhicules moins émetteurs de CO<sub>2</sub> (véhicule aux normes Euro 5 et 6).



## Mobilité

### Une flotte moins émettrice pour de nouveaux usages

Parce que la mobilité évolue, nous avons constitué en interne un groupe de travail pour étudier les moyens de limiter l'impact carbone de nos déplacements professionnels. Il proposera des solutions de flotte moins émettrice adaptée aux différents usages (véhicules électriques, hybrides, vélos...). Il amènera également les équipes à changer leurs usages au quotidien (suppression des déplacements non indispensables, le recours à la visio-conférence et la mise à disposition de d'outils digitaux auprès de tous les collaborateurs, modification de la politique voyage avec le recours obligatoire au train pour les parcours de plus de 200 km).



## Aujourd'hui ?

**80 %**  
D'ÉTABLISSEMENTS AYANT DÉFINI LES CONSIGNES D'ALLUMAGE ET D'EXTINCTION

**50 %**  
DES PRODUITS DE LA PÊCHE ISSUS DE FILIÈRES DURABLES : 18 ESPÈCES MENACÉES INTERDITES POUR PRÉSERVER LES RESSOURCES DES OCÉANS

NOTRE ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT EST RECONNU VIA LA CERTIFICATION ISO 14001 DÉPLOYÉE DEPUIS 2016 SUR CERTAINS ÉTABLISSEMENTS

## Et demain ?

**100 %**  
D'ÉNERGIE RENOUVELABLE DANS NOS CUISINES EN 2022

PLAN DE MOBILITÉ DOUCE (FLOTTE DE VÉHICULES ADAPTÉS) DÉPLOYÉ D'ICI  
**2025**

# Intégrer LA CIRCULARITÉ, AVANT, PENDANT ET APRÈS CHAQUE *repas!*

La gestion de la circularité demeure au cœur des enjeux de la restauration collective. Nous savons que notre rôle ne s'arrête pas au contenu de l'assiette, mais concerne aussi bel et bien ce qui se passe autour ! Nous avons déjà la chance de pouvoir compter sur nos collaborateurs de talent, qui intègrent les légumineuses ou encore les épices dans leur cuisine, travaillent aussi les épluchures Bio et développent le réassort en court de service pour limiter les restes. Ils sont, avec nos clients et convives, de véritables ambassadeurs de ces bonnes pratiques.



## DÉFI Ø GASPI

### NOS BONNES PRATIQUES POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE :

A chaque étape et dans tous nos métiers, nous apportons des solutions. En 2021, nous avons élaboré et initié un programme d'action complet de lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de nos marques. Il prendra encore de l'ampleur en s'élargissant en 2022 à l'ensemble de nos restaurants suivant 3 vagues :

# 349

RESTAURANTS ENGAGÉS DÈS  
NOVEMBRE 2021

# 768

RESTAURANTS ENGAGÉS  
EN JANVIER 2022

# 1 217

RESTAURANTS ENGAGÉS  
EN MARS 2022

# En détail

## 1

### EN AMONT ET LORS DE LA MISE EN PLACE :

#### Planification de la production au plus juste :

Des cartes raccourcies pour plus de sens et de goût, avec notamment des produits de saison.

L'estimation des quantités est faite au plus juste à partir de données historiques ou de prévisions d'effectifs.

#### Bonne gestion des stocks :

Un suivi précis des DLC et du stockage des produits sensibles pour éviter toute perte en cuisine.

#### Adaptation des menus/recettes aux publics :

Enfants, adultes, séniors, personnes en situation de handicap, de maladie.... Chaque public a des attentes et des besoins différents : les connaître et y répondre permet d'éviter le gaspillage.

Nos experts ont mis au point des recettes en fonction de données comme : des aliments plus faciles à mastiquer pour les séniors chez Medirest, des légumes bien identifiables chez Scolarest pour les enfants (pas de mélanges qu'ils n'aiment pas)...

### Lutter contre le gaspillage alimentaire

La question des déchets et des invendus est un enjeu important du secteur de la restauration collective, tant d'un point de vue environnemental qu'économique. L'ADEME estime ainsi les quantités moyennes jetées en restauration collective (tous secteurs, tout type de gestion et de liaison) à 120g par convive et par repas\* - dont la part la plus importante se situe sur le plat principal (accompagnement, viande ou poisson). Cet enjeu anime quotidiennement nos collaborateurs qui s'engagent au travers d'actions concrètes avec leurs clients, convives et partenaires de la conception des repas à la fin de service au travers **d'un objectif de réduction de gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025.**

2

**PENDANT LE SERVICE :**

**Gestion du coup de feu** avec cuisson en flux tendu.

**Ajustement des affichages au fil du service**

**Contenants et portions adaptés :**

box à emporter chez Exalt et Eurest (surplus, repas à distance...), portion adaptée à l'appétit de l'enfant chez Scolarest...



**Organisation de salle et des flux :**

Chez Scolarest, l'offre Toki propose que les enfants ou les adolescents puissent composer leur repas au fur et à mesure (entrée, puis plat etc.) en se déplaçant dans le restaurant. Les études sur ces cibles ont en effet démontré qu'en rendant les enfants acteurs de leur repas, il y avait moins de perte car ils se servaient en fonction de leur satiété et envies.

4

**UNE SENSIBILISATION COLLECTIVE :**

**En interne : les collaborateurs de Compass Group France sont formés et sensibilisés aux bonnes pratiques anti-gaspi** recensées dans des books opérationnels.

**De nombreuses actions sont menées auprès des convives comme :**

- des messages de sensibilisation au sein des restaurants,
- des offres engagées en proposant, par exemple, des fruits déclassés « atypiques »,

- des opérations spéciales comme le « Stop Food Waste Day » – une journée organisée mondialement par le Groupe sur le thème de la réduction du gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, des expérimentations de type « nudge » – ces techniques 'coup de pouce' imaginées pour faire évoluer les comportements – nous ont amenés chez Scolarest à placer un « Gaspi-pain », qui collecte les restes de pain et permet de défier les enfants pour être au plus proche de zéro.

3

**EN FIN DE SERVICE :**

**Orientation des convives :** oralement ou par des affichages vers les stands concernés.

**Production en flux tendu** des plats et garniture de fin de service pour éviter les pertes.

**Information sur les plats disponibles,** les équipes expliquent la démarche de réduction de la proposition à partir de 13h15 pour éviter le gaspillage, proposent de faire du « sur-mesure ».

**Mise en place de contenants plus petits** dans les 'bars' 1/2h avant la fin de service.

5

**APRÈS LE SERVICE, LA GESTION DES INVENDUS**

**Le Click & Collect :** Compass Group France propose en fin de service dans ses restaurants des marques Exalt, Eurest, des paniers en click & collect. Préparés par les équipes, ces paniers sont proposés à prix réduit sur les applications Foodi – application des restaurants du Groupe – ainsi que dans l'application Too Good to Go – application qui connecte consommateurs et restaurateurs pour la vente de surplus sous forme de paniers surprises. Stockés au frais, ces paniers récupérés par les convives échappent au gaspi !

**Les dons aux associations :** Les restaurants Scolarest, Medirest, Eurest et Exalt du Groupe coopèrent avec des associations comme le chaînon manquant, Linkee ou Phenix qui se chargent de récolter et transporter au plus vite le surplus de denrées consommables à des associations locales partenaires qui les distribuent à des personnes en difficulté.

**LA CIRCULARITÉ,  
AVANT, PENDANT  
ET APRÈS**

## VALORISER LES DÉCHETS

*résiduels*

**Les déchets organiques résiduels (restes, épluchures...) de nos restaurants sont valorisés localement par des entreprises de l'économie sociale et solidaire et sont ainsi :**

- transformés en compost qui sera utilisé pour fertiliser les sols localement (parcs et jardins, agriculture urbaine, potager éducatif...),
- transformés en biogaz, une énergie renouvelable, grâce à un procédé de méthanisation.

Nous travaillons en partenariat avec Moulinot (compost, lombricompost, méthanisation, engrais pour l'agriculture), les Alchimistes (compostage en circuit-court en Ile-de-France pour des projets d'agriculture urbaine, des jardins, animations...).

Notre objectif est dans un premier temps de réduire au maximum les déchets liés à notre activité et trouver une solution de recyclage pour les déchets restants.



## SORTIR DE LA CULTURE

*du jetable*

Selon une étude de 2019 de l'université de Newcastle pour le WWF, un individu moyen ingérerait jusqu'à 5 grammes de plastique par jour sous forme de microparticules. En cause ? Les emballages, et plus particulièrement, les bouteilles en plastique. Chez Compass Group France, nous sommes attentifs aux solutions qui émergent pour limiter les déchets d'emballages et les expérimentons afin de les déployer le plus largement possible dans nos restaurants avec la coopération de nos clients et convives. Consigne, eau filtrée sur place, gourdes, tri ludique, toutes les solutions sont explorées pour réduire le jetable !



### Les contenants consignés avec GreenGo

Dans nos restaurants Exalt et Eurest, nous proposons des contenants en verre consignés qui, à l'aide de l'application GreenGo, peuvent être déposés dans la machine de collecte et permettent de récupérer le montant de la consigne.



### L'eau filtrée en bouteille en verre avec Castalie

Les fontaines à eau Castalie disponibles à volonté dans les restaurants visent à remplacer les bouteilles d'eau plate ou gazeuse. Ces fontaines qui microfiltrent l'eau du réseau sont servies dans des bouteilles en verre. Ce procédé permet de réduire de 88 % l'impact carbone par rapport à des bouteilles plastiques.



### Le tri gagnant avec les bornes Lemontri

Pour inciter les convives à trier les canettes ou bouteilles recyclables, des bornes Lemontri sont installées dans des restaurants du Groupe. Avec un système de récompense ludique ou la possibilité de faire des micro-dons pour des associations caritatives, le tri est facilité.

*Aujourd'hui ?*

**50**

TONNES DE CO<sub>2</sub> ÉVITÉES AVEC TO GOOD TO GO PAR AN

**14 000**

EMBALLAGES ÉVITÉES DANS 12 RESTAURANTS AVEC GREENGO

**349**

RESTAURANTS ONT DÉPLOYÉ LE PROGRAMME DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 2021

*Et demain ?*

RÉDUCTION DE  
**50%**

DE NOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI 2025

**100 %**

DES RESTAURANTS PRATIQUENT LE TRI ET VALORISENT LES BIODÉCHETS EN 2023

**2023**

MISE EN PLACE DE LA CONSIGNE AU SEIN DE NOS DE NOS ÉTABLISSEMENTS

# Mesurer NOS ÉMISSIONS CARBONE : UNE DÉMARCHE DE PILOTAGE DE *nos actions*

Pour contribuer à l'objectif Net Zéro du groupe en 2040, nous avons fait le choix de nous engager dans une trajectoire de réduction de nos émissions carbone. Pour suivre cette trajectoire nous nous sommes dotés d'outils performants pour mesurer et analyser nos différents facteurs d'émissions. Sur cette base, nous avons tracés les axes prioritaires d'action, les leviers qui vont nous permettre, en collaboration avec nos clients, fournisseurs et partenaires, de diminuer nos sources d'impact. Nous comptons progresser d'année en année dans cette logique itérative.

## Les moyens de mesure mis en œuvre

À la suite de son premier bilan carbone réalisé en 2021 sur l'ensemble de ses marques, Compass Group France s'est fixé une trajectoire RSE ambitieuse au travers de son Pacte « Restaurons demain ». Ainsi, afin de piloter la réduction carbone de ses différents postes d'émission, le Groupe a choisi l'outil de la startup TRAACE pour l'accompagner dans son suivi annuel.

Un bilan annuel des achats (scope 3) par marque et par restaurant ainsi qu'un suivi des consommations énergétiques (scopes 1 et 2) permet d'avoir une vision complète de l'effet des actions engagées dans la stratégie de développement durable. Ce bilan annuel sera donc l'occasion de conforter ou réajuster les grandes orientations posées par la feuille de route du Groupe.

*Une trajectoire  
développement durable  
ambitieuse au  
travers de son Pacte  
« Restaurons demain ».*



*net  
zéro*

## Le pilotage des données

Progressivement, de nombreuses entrées par facteurs d'émission seront intégrées dans le suivi pour obtenir une granularité de plus en plus fine permettant l'ajustement des choix et pratiques du Groupe dans son scope 3. À terme, l'objectif est de pouvoir analyser l'impact carbone précis des achats par recette ou par produit.

## DÈS 2021, 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 permettra d'offrir des solutions concrètes et un accompagnement sur-mesure à nos clients, basé sur un suivi annuel et une volonté continue d'amélioration. Des formations sont ainsi prévues pour permettre l'acculturation de nos équipes aux enjeux de notre démarche RSE.

*Focus action***COMPENSER NOS  
ÉMISSIONS CARBONES  
RÉSIDUELLES AVEC  
TERRATERRE**

Parce que la transition vers un modèle à zéro émission nette va se faire progressivement, suivant la trajectoire RSE prévue dans sa roadmap, Compass Group France a choisi l'entreprise à mission Terraterre pour s'engager sur des projets de compensation carbone en agroécologie. Ce choix, cohérent avec sa stratégie « Restaurons demain », lui permet au travers d'achats de crédits 100 % labélisés Label Bas Carbone par le Ministère de la Transition Écologique, d'accompagner des projets contribuant à soutenir une agriculture durable, locale, moins émettrice de gaz à effet de serre et à impact social positif.

Et afin d'en augmenter la portée, Compass Group France se fera prescripteur de cette offre auprès de ses clients dans ses appels d'offre avec pour ambition d'embarquer l'ensemble de ses parties-prenantes dans le défi « Net Zéro ».

**Quels sont les bénéfices de ce programme ?**

L'accompagnement sur 5 ans d'un agriculteur dans sa transition lui permet de progressivement optimiser son exploitation et donc ses coûts, de réduire son utilisation d'énergie fossile et produire de l'énergie renouvelable tout en améliorant ses rendements et ses revenus. Le programme de compensation avec ce partenaire vise à accompagner les agriculteurs dans la transition vers l'agroécologie, avec comme bénéfices, la régénération de la biodiversité, la protection des sols et des pollinisateurs. Pour les territoires et les entreprises qui investissent, ce sont à la clé, la réduction des émissions de gaz à effet de serre et des intrants, la réduction de la pollution de l'eau, des sols et la captation de carbone qui sont en jeu.

*Aujourd'hui ?***1<sup>er</sup>**

BILAN CARBONE RÉALISÉ  
EN 2021 ET DÉFINITION  
DE NOTRE ROADMAP  
EN SCOPE 1, 2 ET 3

LANCEMENT DU FONDS DE COMPENSATION

**100 %**

LABEL BAS CARBONE TERRATERRE

CRÉATION DE L'OFFRE

**« net zéro »**

ET FORMATION DES ÉQUIPES

*Et demain ?*

DÉPLOIEMENT DE L'OUTIL

**TRAAACE**

POUR MESURER ANNUELLEMENT  
NOS ÉMISSIONS ET  
ACCOMPAGNER NOS CLIENTS

**2030**

NET ZÉRO SUR NOS  
ÉMISSIONS DIRECTES  
(SCOPE 1 ET 2)

**2040**

NET ZÉRO SUR L'INTÉGRALITÉ  
DE NOS ÉMISSIONS  
(SCOPE 1, 2, 3)

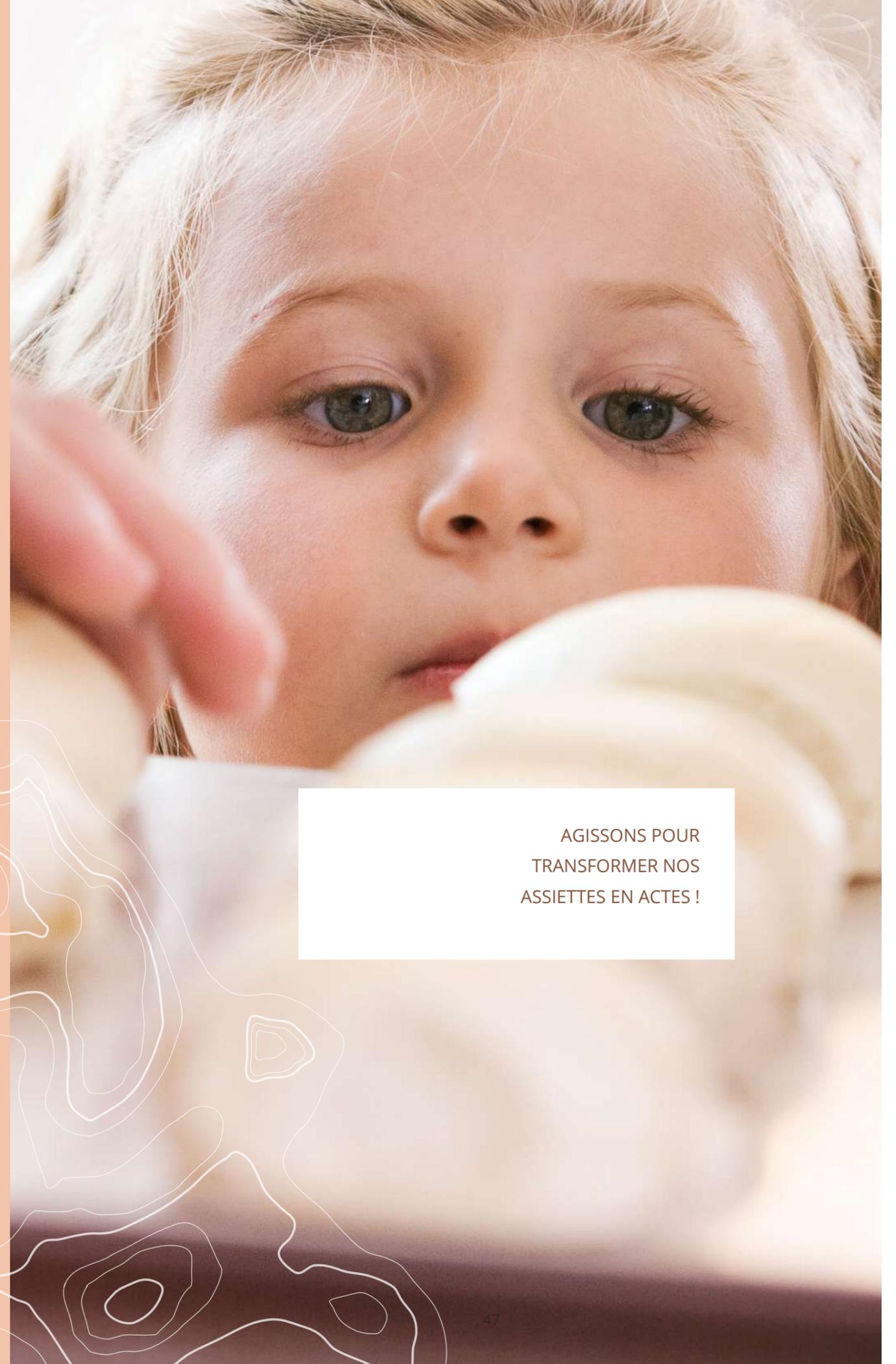
# Agir

**C'EST UN MOT  
QUI A DU *sens*  
POUR *nous*,  
CHEZ COMPASS  
GROUP FRANCE.**

Car notre métier est d'abord un métier de terrain et d'action : cuisiner chaque jour des repas accessibles, bons, adaptés, variés, et le tout à grande échelle. Et pour agir sur notre terrain et réduire notre impact, changeons ce que nous mettons dans les assiettes ! Par des moyens concrets, atteignables par tous. Travaillons nos doses, nos menus. Consignons le verre. Diminuons les protéines animales dans nos assiettes. Tirons les leçons de notre bilan carbone pour avancer dans notre trajectoire de réduction de nos émissions carbone.

Et osons agir en grand, très grand. Embarquons toutes nos parties prenantes dans l'action.

Grâce à nos nutritionnistes, nous connaissons les besoins spécifiques des écoliers, des étudiants, des seniors, des salariés, des patients que nous nourrissons. Et nous en connaissons la traduction en cuisine où, avec nos chefs, nous transformons nos menus en créant des plats végétariens, flexitariens, toujours gourmands... Agir, c'est aider nos convives à adopter, pas à pas, de nouvelles façons de manger : mieux mais PAS moins bon. Par transmission, de près ou de loin, ils y aideront, à leur tour, leurs proches... qui sont des dizaines de millions.



AGISSONS POUR  
TRANSFORMER NOS  
ASSIETTES EN ACTES !

# Accompagner LES CHANGEMENTS DE COMPORTEMENTS

La restauration collective est au cœur du quotidien des Français à tout âge et en toute circonstance. En 50 ans d'expérience en cuisine, nous avons observé et accompagné les évolutions des modes de consommation. Plus que jamais, fort de l'expertise de nos chefs et nutritionnistes, nous reconnaissons et acceptons le rôle de prescripteur que nous devons jouer pour pousser nos clients et convives à agir avec nous. Proposer la meilleure alimentation pour la santé humaine et celle de la planète est notre ambition... sans jamais perdre de vue notre passion pour les saveurs, un beau programme que nous intégrons à notre Pacte !



## Des programmes nutritionnels adaptés :

Parce qu'à chaque cible correspond un besoin différent, chez Compass Group France nous déployons des offres sous différentes marques dédiées, respectant ainsi les spécificités nutritionnelles liées à l'âge, aux conditions de santé et au type d'activité des convives. Ces menus variés et équilibrés sont établis par nos équipes de chefs, diététiciennes et nutritionnistes dans le respect des recommandations officielles et de critères de qualité et de sécurité précis. Ces orientations sont compilées dans des fiches techniques de recettes adaptées aux spécificités des différents convives : focus fruits et légumes pour les enfants, focus protéique et prévention de la dénutrition chez les personnes âgées, focus plaisir pour le public en situation de handicap, par exemple.



POUR CHACUN DE SES CONVIVES, COMPASS GROUP FRANCE APORTE DES RÉPONSES NUTRITIONNELLES ET SE FIXE 3 OBJECTIFS :

1

**PROMOUVOIR**  
l'alimentation plaisir, le goût  
et le patrimoine culinaire  
de nos régions

2

**PARTICIPER**  
à l'amélioration de l'état de  
santé et de bien-être des  
convives par la nutrition

3

**CONTRIBUER**  
à lutter contre le surpoids,  
l'obésité et les maladies  
cardiovasculaires.

## Veiller au bon état de santé de tous

Les actions nutritionnelles proposées par Compass Group France s'appuient systématiquement sur les recommandations du **Haut Conseil de la Santé Publique** (HCSP) validées par l'ANSES et détaillées dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS).



## Garantir une expérience diversifiée et saine pour tous :

Nos experts culinaires avec l'accompagnement de nos diététiciennes-nutritionnistes proposent des plans alimentaires adaptés à chaque typologie de consommateurs en veillant à garantir :

- Des fruits et légumes à chaque repas
- Une quantité en sel et sucre maîtrisée
- Un bon rapport Oméga-/Oméga 3 (au travers les produits issus du label BBC, mix huile colza-olive..)
- Le recours très limité aux produits ultra-transformés et aux produits contenant des additifs
- La diversification des protéines.

*Focus action***POPOTE, PETITS PLATS  
FAITS MAISON**

Des périodes de crise naissent aussi de belles idées, c'est le cas de Popote, née en pleine crise sanitaire chez Compass Group France. La marque, vendue dans des corners, en Click & Collect et dans les réfrigérateurs connectés a été lancée en réponse à la fermeture des salles de restaurants collectifs d'entreprises pendant la crise du Covid. L'idée d'origine est simple : offrir une continuité de service à nos clients, assurer du travail à nos fournisseurs et nos collaborateurs tout en répondant à de nouvelles façons de consommer. L'équipe Eurest, qui a piloté le projet, a imaginé le concept sans jamais transiger sur la qualité et l'engagement : pas de sous-traitance, des menus ultra-frais cuisinés par nos chefs, des cartes courtes avec des produits de saison, locaux et issus de production responsable, le tout dans des contenants le plus possible consignés. Côté santé : la part belle est donnée aux fruits et légumes, pour une alimentation savoureuse et colorée grâce à des chefs inspirés !

« Ce qui rend  
un plat différent,  
mémorable... ce sont  
les détails »

Le Chef Romain Bouillet  
À la tête des cuisines Popote

# Les programmes DE SENSIBILISATION À LA NUTRITION

47 % des Français sont en situation de surpoids ou d'obésité. Si le surpoids est en léger recul (30 %), l'obésité, elle, gagne du terrain (17 %)\*. Ces situations font malheureusement le lit d'autres maladies comme le diabète, l'hypertension, l'apnée du sommeil et même le cancer.

\*Chiffres de l'étude ObEpi-Roche relancée en 2020 par la Ligue nationale contre l'obésité.

Parce que les bonnes habitudes peuvent aussi se prendre en dehors de la maison et à n'importe quel âge, nos équipes mènent différentes actions de sensibilisation suivant les typologies de convives avec le support et l'expertise de nos diététiciennes-nutritionnistes.



## Animations saisonnières :

Ainsi par exemple, chez Eurest nos diététiciennes-nutritionnistes ont mis au point des animations saisonnières sur la nutrition-santé : « boostez votre immunité » en automne, « détox en couleurs » au printemps... Ces programmes font la part belle aux super-aliments, aux fruits et aux légumes et permettent d'en décrypter les bienfaits.

## 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 1 thématique donnée ( ex : Boostez votre hiver, Détox en Couleurs).

## Scolarest

GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

### 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.

## exalt

bouillonnant d'inspiration

### Twist & Green

Chez Exalt, c'est 3 niveaux d'actions qui ont été établi 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

L'excellence avec du cœur

### 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...).

## Aujourd'hui ?

# 100 %

DE NOS MENUS RESPECTENT LES EXIGENCES NUTRITIONNELLES DÉFINIES SELON LA TYPOLOGIE ET L'ÂGE DES CONSOMMATEURS

# 25

RESPONSABLES QUALITÉ NUTRITION EN RÉGION (RQNR)

# 60

DIÉTÉTICIENNES COORDINATRICES QUALITÉ SUR SITE

# 0 %

HUILE DE PALME DANS LES MATIÈRES GRASSES DE CUISSON OU SI INDISPENSABLE HUILE DE PALME RSPO

## Et demain ?

DÈS  
**2022**

L'APPLICATION FOODI PERMETTRA D'AVOIR DES INFOS NUTRITIONNELLES ET ENVIRONNEMENTALES

# Aucun additif

CONTROVERSÉ OU PRODUIT ULTRA-TRANSFORMÉ

# Proposer DES OFFRES CULINAIRES DURABLES ET *accessible à tous*

Nous le savions mais les résultats de notre bilan carbone nous l'ont confirmé : la grande majorité de nos impacts, et c'est le cas dans tous les pays où le groupe est présent, est liée à la composante carnée de nos menus (bœuf notamment), mais aussi la diversité des offres faites aux convives (nombre de propositions d'entrées, de plats...). Chez Compass nous n'avons pas attendu pour proposer des plats végétariens, mais nous devons tous accélérer et continuer à faire évoluer nos menus pour intégrer par exemple plus de protéines végétales, dans le respect de l'équilibre nutritionnel. C'est l'axe prioritaire de notre PACTE et il engage directement l'ensemble de notre collectif : nos chefs, nutritionnistes, clients, collaborateurs,...

**Les statistiques le confirment,  
le flexitarisme est une tendance  
sociétale en hausse.**

35,4 % des foyers sont constitués d'au moins une personne flexitarienne, c'est-à-dire faisant attention à réduire sa consommation de viande.

Juin 2019 / étude Kantar Worldpanel



## DES PROPOSITIONS MOINS CARNÉES MAIS TOUJOURS ÉQUILIBRÉES :

L'analyse croisée de notre bilan carbone, des données d'Agribalyse de l'ADEME convergent vers quelques points clés qui sont nos indicateurs de changement :

### LES REPAS CARNÉS

SONT PLUS ÉMETTEURS –  
LE BŒUF EN TÊTE, LA  
VOLAILLE ÉTANT LA VIANDE  
LA MOINS ÉMETTRICE

### UNE PROTÉINE ANIMALE

PRODUITE DE FAÇON DURABLE  
AVEC UNE ALIMENTATION  
EN LÉGUMINEUSES LOCALES  
VERSUS DES TOURTEAUX DE SOJA  
D'IMPORT A UN IMPACT MOINDRE

### LES LÉGUMES DE SAISON

APPROVISIONNÉS  
LOCALEMENT DIVISENT  
L'IMPACT PAR DEUX

## Compass Group France

Nos équipes de direction culinaire, nos chefs exécutifs intègrent de nouveaux menus, élaborent de nouvelles recettes intégrant un mix entre protéines végétales (légumineuses notamment) et animales à moindre impact (œuf, lait) en remplacement de la viande et du poisson et dans le même temps veillent à augmenter la qualité des sources de protéines animales avec un approvisionnement en agriculture durable type Bleu Blanc Cœur. L'ensemble de nos approvisionnements vise à réduire la distance – et par conséquent l'impact carbone – entre le champ et l'assiette.

DES LÉGUMINEUSES  
PLUSIEURS FOIS

**3 à 5**  
FOIS PAR SEMAINE

**20 %**  
DE NOS MENUS SONT  
VÉGÉTARIENS

DES PRODUITS DE SAISON  
**100 %**

## Sensibiliser les plus jeunes aux enjeux alimentaires

Parce que la solution vers un changement de modes de consommation plus durable passe également par la sensibilisation des convives, Scolarest a noué en 2020 un partenariat avec la Fondation GoodPlanet présidée par Yann Arthus Bertrand. L'objectif ? Donner aux jeunes éco-citoyens des clés pour agir en faveur d'un monde meilleur en approfondissant leurs connaissances autour de la question alimentaire. Cela se traduit concrètement par la mise en place d'ateliers culinaires autour de l'alimentation respectueuse de l'environnement et des Hommes, d'ateliers « la solution est dans l'assiette », l'intervention dans les écoles d'un animateur GoodPlanet, la sensibilisation par des contenus type affichage, jeux, calendriers de saisons...



« La perception de valeur par le convive doit se faire par l'augmentation de la qualité : moins de choix mais des produits de meilleure qualité et préparés de façon plus efficace et savoureuse ! Pour cela, nous acculturons nos cuisiniers à de nouvelles techniques mais aussi aux enjeux nutritionnels tels que les protéines végétales. Ce projet donne du sens au travail de nos équipes en restaurant. Et parce qu'elles sont fières du résultat, elles ont envie de le partager avec les convives. Notre métier peut s'enrichir de cette proximité quotidienne et faire de nos collaborateurs des ambassadeurs de la transition ! »

Céline Garcia Ochoa



# Aujourd'hui ?

MEMBRE DU  
**EUROPEAN  
CHICKEN  
COMMITMENT**  
ENGAGEMENT SUR  
LE BIEN-ÊTRE ANIMAL  
ET SUR LES CONDITIONS  
D'ABBATAGE

MISE EN PLACE PARTENARIAT  
DE SENSIBILISATION À  
L'ALIMENTATION DURABLE  
ENTRE SCOLAREST ET LA  
FONDATION GOODPLANET

MEMBRE FONDATEUR DE  
**Global  
Coalition  
for Welfare**  
SUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

## Focus action

### MOINS GASPILLER POUR MIEUX CUISINER ET MANGER

En jetant moins et en changeant de pratiques on peut consacrer les économies réalisées à acheter des produits de meilleure qualité. Un changement d'ère ? Chez Compass

Group France, directeurs culinaires, chefs exécutifs et diététiciennes travaillent à remettre la créativité, la qualité gustative et nutritionnelle des produits au centre de la stratégie dans l'intérêt collectif. Les bénéfices sont doubles : réduire l'impact carbone sur toute la chaîne de valeur et dans le même temps redonner du sens au métier de cuisinier. Ainsi, l'objectif est de travailler sur des engagements en volume d'achats auprès des producteurs qui répondent à ces attentes par des méthodes durables.

Un travail de pédagogie sur le coût plus élevé d'une alimentation plus saine et plus durable est réalisé et doit se poursuivre auprès de nos clients et convives. Et pour compenser l'augmentation de prix des achats labélisés ou de meilleure qualité, les idées ne manquent pas : réduire légèrement les grammages, réduire la largeur de gamme, proposer des produits de saison... C'est cette voie qui s'ouvre pour avancer dans les prochaines années avec clients et convives.



# Et demain ?

**2022**  
FORMATION À LA CUISINE  
VÉGÉTALE DE NOS ÉQUIPES

**50 %**  
DES REPAS À DOMINANTE VÉGÉTALE  
EN 2030 AVEC UN PREMIER PALIER  
À 40% EN 2040

**Mise en forme**  
Studio Graphique Compass Group France

**Crédit photo :**  
Compass Group - Shutterstocks



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

Compass Group France  
123 avenue de la République  
92320 Châtillon



Eurest

exalt

Millennec



mediance

Scolarest



Leroy Restaurants 