

Compass Group France annonce le lancement d'une filière de légumineuses certifiée et 100% française

Châtillon, le 9 avril 2024. Dans la lignée de sa feuille de route stratégique *Le Pacte*, « *Restaurons Demain* », et alors que la souveraineté alimentaire est en tension, Compass Group France annonce la création d'une filière française de légumineuses pour répondre concrètement aux enjeux agricoles, nutritionnels et écologiques d'aujourd'hui. En nouant des partenariats avec des coopératives (Eureden, La Cavac, Natup, Qualisol...) et des groupements de producteurs, implantés dans les territoires, l'un des leaders de la restauration collective souhaite assurer un approvisionnement durable et territorial à l'ensemble de son réseau national avec une ambition : se fournir à raison de 1 000 tonnes de légumineuses certifiées par an.

Premières récoltes d'ici fin 2024

Recommandées pour leurs apports nutritionnels, plébiscitées par les consommateurs, et remises au centre du Plan Protéines végétal porté par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, les légumineuses sont en plein essor. Le dernier Plan national nutrition santé recommande ainsi d'en consommer a minima deux fois par semaine. Cette dynamique, renforcée par la **loi Egalim qui impose plus 50 % de produits durables**, et la **loi Climat et Résilience qui fixe un repas végétarien hebdomadaire** dans les services publics, a été engagée dans la restauration collective. *« Le secteur constitue un véritable levier pour développer et agir sur la filière »* explique [Edouard Albertini, Directeur des achats et de la Logistique chez Compass Group France](#). *« Nous servons plus de 176 millions de repas par an. La part des légumineuses dans les menus proposés par les restaurants de notre secteur a augmenté de 20% entre 2015 et 2019sm »*, précise-t-il. Pourtant, la production nationale de légumineuses peine encore à répondre à une demande croissante. Dans ce contexte, Compass Group France, qui avait déjà augmenté de 26% son volume d'achats de légumineuses en 2023, **accélère et crée une chaîne complète et maîtrisée d'approvisionnement**.

*« Nous souhaitons jouer un véritable rôle dans le développement de cette filière en France. Notre engagement envers des approvisionnements français a pour ambition d'avoir un **impact positif sur les assiettes que nous servons auprès de toutes les générations**, de contribuer à l'évolution de **pratiques alimentaires équilibrées** mais aussi, de contribuer, auprès des agriculteurs, à la **régénération des sols et à la réduction de l'impact carbone** »*, explique [Camille Berthaud, PDG de Compass Group France](#).

La signature des partenariats a eu lieu le 29 février 2024. Les **coopératives et groupements de producteurs ont démarré la mise en culture**. Ils répondent à un **cahier des charges strict** dont les **pratiques culturelles sont certifiées CE2, HVE ou Bio**. Les **récoltes sont prévues en août-septembre 2024**. Compass Group France bénéficiera d'un volume annuel consolidé de plus de 1 000 tonnes de légumineuses, dont

plusieurs variétés de lentilles et d'haricots ainsi que des pois chiche permettant d'alimenter l'ensemble de ses **2 341 établissements clients** présents dans toute la France.

7 partenaires pour un maillage territorial optimal

Le restaurateur peut désormais s'appuyer sur un **réseau de partenaires implantés dans la grande majorité des régions de France**. Une **politique d'achats territoriale** qui s'inscrit dans une démarche globale et systémique, appuyée par le **partenariat noué avec La Coopération agricole** en 2021.

Les légumineuses sèches seront fournies par 4 partenaires : le groupe coopératif vendéen **La Cavac, Graines & Légumineuses** de France de la coopérative tarn-et-garonnaise Qualisol et deux groupements de producteurs - **Gumi, c'Mon Pote Agri!**, engagés en agriculture régénératrice et HVE, l'un basé dans l'Eure et l'autre dans la Marne. 3 autres partenaires fourniront les légumineuses cuites : la coopérative bretonne **Eureden (D'Aucy)**, la coopérative normande **Natup (Lunor)** et **Rocal** en région Centre.



Ces références seront distribuées, dans une logique d'optimisation logistique, via son partenaire Pomona.

50% des menus à dominante végétale à horizon 2030

Dans le cadre de ses ambitions fixées dans *Le Pacte*, « *Restaurons demain* », feuille de route stratégique construite autour du soutien aux agriculteurs, Compass Group France souhaite au travers de cette filière franchir un pas de plus pour atteindre le **Zéro Carbone d'ici 2040** et **accélérer sur l'application de la loi Egalim**. Pour y parvenir, sa nouvelle directive d'achats de légumineuses se fonde sur 3 axes :

- **AGIR** : s'engager en direct auprès d'agriculteurs pour s'assurer d'une maîtrise totale de la filière, du champ en passant par les ateliers de tri et d'ensachage, la transformation jusqu'à la préparation culinaire et le service aux convives ;
- **RÉGÉNÉRER** : remettre en culture des légumineuses sur le sol français, permettant d'enrichir la vie des sols en azote capté dans l'air, de diminuer l'apport d'engrais et d'améliorer le rendement des cultures qui suivent ;
- **INCLURE** : soutenir les agriculteurs en leur assurant un débouché de volume à un prix rémunérateur fixe et garanti en amont de la mise en culture.

Une avancée significative pour Compass Group France qui suit une **ligne directrice fondée sur la sobriété**. Une démarche globale et stratégique qui tend à intégrer un **équilibre entre protéines végétales (légumineuses notamment) et protéines animales** à moindre impact (œufs, produits laitiers). L'objectif en parallèle est de **privilégier les viandes de qualité et d'origine française**, de **mixer les origines de protéines animales des viandes** ainsi que proposer, chaque jour, une **offre végétarienne gourmande**.

Camille Berthaud, PDG de Compass Group France : « *Nous sommes fiers, en tant que restaurateur de référence en France, de donner le jour à cette filière. Elle est la preuve que nous pouvons repenser un modèle pour qu'il soit plus vertueux, plus juste envers l'amont, et surtout porter ce changement collectivement. Chez Compass Group France nous sommes convaincus qu'en adoptant une approche consciente et collective des impacts de l'alimentation sur la planète, la santé, l'agriculture, l'attractivité des*

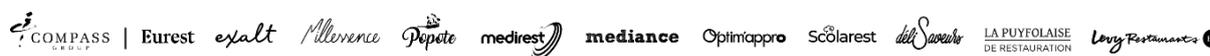
territoires, nous parviendrons à consommer mieux. Et c'est en agissant pour une **sobriété alimentaire** que nous contribuerons à une souveraineté alimentaire”.

*Cabinet Gira Conseil

Pour plus d'informations sur Compass Group France, consultez [la fiche d'identité, le Pacte - Restaurons demain](#)

A PROPOS DE COMPASS GROUP FRANCE

Basé à Châtillon, en région parisienne, Compass Group France est l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Compass Group France sert 176,4 millions de couverts chaque année, sous des marques spécialisées selon le secteur d'activité : en entreprise avec les marques Eurest, Exalt et Popote, dans le secteur de l'enseignement avec Scolarest ; en cafétéria dans le milieu hospitalier sous l'enseigne Mediance, en établissements santé et médico-sociaux avec Medirest ; en restauration événementielle sous la marque Levy Restaurants. Compass Group France compte un réseau de 2 341 établissements clients et près de 12 500 collaborateurs sur l'Hexagone. www.compass-group.fr



CONTACTS PRESSE

Agence Monet pour Compass Group France

Camille Eridia – 06 48 48 57 67 / Inés Carrayrou – 06 32 01 54 17

TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com