COMMUNIQUE DE PRESSE

De l'élevage à l'assiette :

Compass Group France élève les standards de la restauration d'entreprise avec son bœuf "race à viande" français et certifié

Châtillon, le 18 avril 2025. **Depuis le 1er avril, Compass Group France sert des pièces de bœuf "race à viande" 100% français et certifié CE2 dans ses restaurants d'entreprises, opérés par les marques Exalt et Eurest. L'objectif étant d'approvisionner plus de 1 000 sites d'ici un an. Cette initiative sans précédent dans le secteur de la restauration collective concrétise le partenariat stratégique conclu en mai 2024 avec la coopérative Terrena pour développer une filière française "bœuf à l'équilibre". Un projet qui s'inscrit pleinement dans la stratégie *Care to Grow 2030* de Compass Group France, visant à faire du restaurateur le leader du marché d'ici 2030.**

Une réponse stratégique face à une crise bovine sans précédent

Alors que la **filière bovine française traverse une crise majeure d'une ampleur inédite** caractérisée par une **réduction structurelle des cheptels, une modification profonde de l'offre européenne et une inflation galopante**, Compass Group France démontre sa capacité d'innovation et d'anticipation. Cette situation critique résulte de multiples facteurs : hausse du prix du lait incitant les éleveurs à maintenir leurs vaches en production laitière, nouvelles réglementations environnementales réduisant les cheptels européens, déséquilibre entre offre et demande, et pression accrue des marchés internationaux. Face à ce **contexte de pénurie qui menace l'approvisionnement de nombreux acteurs de la restauration**, la filière "bœuf à l'équilibre", développée avec son partenaire **Terrena**, apporte une solution concrète et pérenne. **Compass Group France sécurise l'approvisionnement de plus de 1 500 bovins entiers français par an, garantissant ainsi la qualité et la stabilité de ses menus.** Un avantage compétitif majeur dans un secteur où les coûts des matières premières fluctuent fortement et pèsent directement sur les marges. Pour Emmanuel Bernard, Président de la Section Bovine d'INTERBEV l'interprofession du bétail et des viandes : "*L'engagement dans un approvisionnement "Bovin à l'équilibre" en restauration **permet d'agir concrètement en faveur de la valorisation de notre modèle d'élevage herbager durable et la préservation de notre souveraineté alimentaire**. Cette démarche permet une utilisation optimale des ressources disponibles, la possibilité d'affirmer des **choix de qualité et d'origine** de la viande tout en s'investissant à développer la **juste rémunération** de l'ensemble des acteurs de la filière."*

Ambition : plus de 1 000 restaurants approvisionnés par près de 150 éleveurs français

Cette démarche qui vise à **atteindre 80% de viande de bœuf d'origine française en 2025,** s'inscrit dans le programme *Le Pacte - Restaurons demain* dont l'ambition est d'atteindre le Zéro Carbone d'ici 2040 et d'accélérer sur l'application de la loi Egalim. "*Cette approche innovante repose sur **trois piliers : une sélection méticuleuse des races à viande françaises, une planification précise des volumes en fonction des besoins réels, et une valorisation culinaire de chaque partie de l'animal**. C'est un modèle qui réconcilie performance économique, responsabilité sociale et exigence environnementale, tout en nous permettant de **maîtriser les défis d'approvisionnement actuels**"*, explique Edouard Albertini, Directeur achats et logistique chez Compass Group France. Le partenariat avec Terrena a permis de créer un modèle vertueux qui **assure une rémunération juste et équitable à près de 150 exploitations françaises adhérentes** tout en favorisant des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement, notamment grâce au pâturage qui préserve les sols et la biodiversité.

Depuis le **1er avril 2025, les pièces de bœuf issues de cette chaîne d'approvisionnement sont servis dans plus de 500 restaurants d'entreprise de Compass Group en France à date**. Un déploiement plus large est prévu sur l'année. Le restaurateur s'étant fixé l'ambition d'alimenter plus de 1 000 de ses sites dans l'Hexagone.

Une montée en gamme de l’offre culinaire

Cette initiative marque également une avancée significative de l'offre culinaire de Compass Group France, en réponse aux attentes des clients et des convives.

La viande proposée, commercialisée sous les noms "L'Effet Bœuf" pour Eurest et "L'Incroyable Bœuf" pour Exalt, se distingue par sa **texture fondante et ses saveurs profondes. Issue exclusivement de races à viande françaises (Charolaise, Limousine), certifiée Certification environnementale Niveau 2 (CE2)**, elle bénéficie d'une **maturation prolongée à 14 jours minimum (pour les viandes à griller) contre 10 jours habituellement**, permettant de développer pleinement ses arômes et d'offrir une tendreté incomparable.

Pour les Chefs de Compass Group France, ce projet représente un **défi culinaire passionnant qui a transformé leur approche de la cuisine**. Ils **adaptent désormais leurs recettes et leurs menus en fonction de la disponibilité des pièces de bœuf**. **Chaque partie de l'animal est alors valorisée selon ses qualités spécifiques** et travaillée avec précision. Par exemple : les **morceaux d'exception** (entrecôtes, faux-filets, pavés) font l'objet d'une découpe minutieuse et d'une présentation élégante ; les **pièces à mijoter** trouvent leur place dans des plats réconfortants comme la daube ou le bœuf bourguignon ; les **émincés** s'adaptent parfaitement aux cuissons vives, notamment au wok ; même les **steaks hachés**, sélectionnés avec soin, offrent des burgers maison de qualité et savoureux.

Un programme de formation spécifique a été mis en place pour permettre aux équipes de maîtriser ces techniques de cuisson et de sublimer chaque pièce, créant ainsi une véritable expérience gastronomique pour les convives.

> TÉLÉCHARGEZ LES VISUELS <

*"Cette filière incarne **notre vision d'une restauration collective d'excellence qui concilie qualité gustative, soutien à l'agriculture française et responsabilité environnementale**,"* déclare **Camille Berthaud, PDG de Compass Group France**. *"Dans un contexte de fortes tensions sur les approvisionnements, **nous démontrons qu'il est possible d'innover pour** garantir des produits de qualité à nos clients tout en **contribuant activement à la souveraineté alimentaire nationale**."*

A PROPOS DE COMPASS GROUP FRANCE

Basé en région parisienne, Compass Group en France est l'un des leaders de la restauration collective en France. Compass Group en France sert plus d’1 million de repas par jour sous des marques spécialisées selon les secteurs d'activité : en entreprise avec Eurest, Exalt et Popote ; dans le secteur de l'éducation avec Scolarest ; dans les cafétérias d'hôpitaux avec Mediance ; dans les établissements de santé et médico-sociaux avec Medirest ; et dans la restauration événementielle avec Levy Restaurants. En France, Compass Group gère un réseau de plus de 3 000 établissements clients et emploie près de 15 700 collaborateurs.
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 / Raphaël Douenne ; TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com