

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Refectory adhère à la démarche Bleu-Blanc-Cœur
et concrétise ainsi son engagement en faveur d'une alimentation plus
saine, accessible et responsable.**

Marcq-en-Baroeul, le 3 novembre 2025 – Refectory annonce aujourd'hui son adhésion à la démarche Bleu-Blanc-Cœur, marquant une étape décisive dans la mise en œuvre de son ambition : inventer la restauration d'entreprise vertueuse de demain, offrant à ses convives une alimentation gourmande et variée, faite à partir de produits de haute qualité, issus de pratiques respectueuses des ressources de la planète et des agriculteurs.

Une vision commune : produire et nourrir autrement

En rejoignant le collectif Bleu-Blanc-Cœur, Refectory s'inscrit dans une démarche nationale qui fédère déjà plus de 7 000 éleveurs et 900 acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, acteurs de la restauration, distributeurs...) – de la fourche à la fourchette. Ensemble, ils partagent le même objectif : proposer au plus grand nombre des aliments garantissant haute qualité nutritionnelle et moindre impact environnemental, grâce à des modes de production plus vertueux, fondés sur des preuves scientifiques solides. La démarche Bleu-Blanc-Cœur repose sur un principe simple mais puissant : « *bien nourrir les animaux pour mieux nourrir les hommes* ». Elle est aujourd'hui la seule initiative agricole et alimentaire française à démontrer scientifiquement son impact positif sur la santé des écosystèmes – sols, animaux, êtres humains – avec 6 études cliniques, plus de 400 publications scientifiques et une méthode unique d'obligation de résultats.



L'ambition de Refectory, l'acteur le plus agile et innovant de la restauration d'entreprise en France aujourd'hui, repose sur trois piliers complémentaires :

- Bon gustativement, en développant une cuisine réjouissante et créative, élaborée à partir de produits bruts et de saison,
- Bon pour les agriculteurs, en soutenant des filières agricoles régénératives, équitables et traçables,
- Bon pour ses convives, en intégrant des ingrédients à haute valeur nutritionnelle et en les accompagnant vers une alimentation équilibrée et durable.

« Cette adhésion à Bleu-Blanc-Cœur est une étape naturelle et stratégique pour Refectory. Elle concrétise notre volonté d'offrir chaque jour des repas à la fois savoureux, sains et respectueux du vivant. En nous engageant aux côtés des agriculteurs qui repensent leurs pratiques, nous

REFECTORY



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

pouvons garantir plus de qualité à nos convives tout en restant accessibles. » Vincent Dupied, fondateur et directeur général de Refectory.

Une ambition forte partagée et des résultats concrets

À travers ce partenariat, Bleu-Blanc-Cœur et Refectory démontrent qu'une autre alimentation est possible – issue d'une agriculture engagée pour la nutrition et le climat, ancrée dans les territoires, et accessible à tous. En élaborant des recettes avec des produits certifiés Bleu-Blanc-Cœur et en adhérant à la démarche, Refectory concrétise ses engagements visant à :

- Développer une offre alimentaire régénérative, respectueuse des sols et des écosystèmes agricoles,
- Réduire l'impact carbone de ses menus,
- Soutenir des filières agricoles engagées pour la biodiversité et la qualité nutritionnelle,
- Favoriser la pédagogie alimentaire auprès des convives et des entreprises clientes.

« En intégrant les produits Bleu-Blanc-Cœur dans son offre quotidienne, Refectory rend accessibles à un très grand nombre de convives des aliments alliant goût, qualité nutritionnelle et impact environnemental réduit. C'est une belle façon de soutenir les producteurs engagés dans notre filière et, de démontrer, très concrètement, qu'une alimentation plus vertueuse peut être proposée à grande échelle. Ce partenariat prouve que produire et consommer autrement, dans le respect de la Terre, des animaux et des hommes n'est pas seulement possible, c'est déjà une réalité. »

Nathalie Kerhoas, Présidente de Bleu-Blanc-Cœur



Dès cette année, Refectory intègre dans ses recettes une large gamme d'ingrédients issus de filières Bleu-Blanc-Cœur et s'engage dès aujourd'hui sur des volumes conséquents pour 2026 :

- 22 tonnes de saucisse Bleu-Blanc-Cœur en 2025 et 25 tonnes prévues en 2026,
- 42 tonnes de volaille prévues d'ici à fin 2025 et 170 tonnes prévues pour 2026,
- 20 000 litres de crème fraîche, 2,5 tonnes de fromage blanc, 300 kilos d'œufs entiers liquides ou encore 500 kilos de chèvre fermier en 2025 avec une montée en puissance en 2026.

Ces ingrédients sont déjà intégrés dans une grande variété de recettes : poulet chasseur riz-champignons, poulet sauce satay, penne bio au poulet et crème fines herbes, salade Caesar au poulet, saucisse-purée jus court, fondant chèvre-thym, ainsi que de nombreux desserts à base de crème ou de fromage blanc Bleu-Blanc-Cœur.

Les plats concernés sont estampillés du logo « élaboré avec Bleu-Blanc-Cœur » sur le site refectory.fr

REFECTORY



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Des impacts nutritionnels et environnementaux mesurés dès 2025

En 2025, les volumes d'achats de produits Bleu-Blanc-Cœur par Refectory permettront déjà :

- D'éviter l'émission de 73 tonnes de CO₂,
- De réintroduire plus de 13 hectares de cultures locales (luzerne, lin, pois...),
- De faire gagner 300 kg d'Oméga 3 dans les assiettes.

En 2026, Refectory affiche une ambition claire : s'engager sur d'autant plus de volumes en produits Bleu-Blanc-Cœur, pour soutenir nos producteurs français engagés pour la nutrition et

l'environnement, et démontrer que mieux produire et mieux manger est possible à grande échelle.

À propos de Refectory

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté et comptoir animé), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables "façonneurs du bien manger", les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain.

Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 35 000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory a réalisé environ 70 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Plus d'informations : www.refectory.fr

À propos de Bleu-Blanc-Cœur :

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire française durable, née en 2000 et encouragée par les ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement. Elle vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation en réintroduisant des végétaux naturellement riches en Omega 3 (herbe, lin, luzerne...) dans l'alimentation animale.

Forte de 6 études cliniques et de plus de 400 publications scientifiques prouvant son impact positif sur la santé des écosystèmes (de la Terre, des animaux et des hommes), la démarche repose sur un principe simple : bien nourrir les animaux pour mieux nourrir les hommes. Elle fédère aujourd'hui plus de 7 000 éleveurs, 900 acteurs de la filière agroalimentaire, avec le soutien de plus de 35 000 citoyens engagés dont 5 000 professionnels de santé. Avec plus de 2 500 produits certifiés (pain, farine, œufs, lait, viandes, produits laitiers...), Bleu-Blanc-Cœur représente jusqu'à 10 % des parts de production selon les filières, et garantit des résultats mesurés : une haute qualité nutritionnelle, 20 % d'émissions carbone en moins en moyenne... pour faire de l'alimentation un levier concret de santé publique et de transition environnementale.

Pour plus d'infos : www.bleu-blanc-coeur.org

[fr](#)