



COMMUNIQUE DE PRESSE

Compass Group France et Bleu-Blanc-Cœur : 10 ans de partenariat vertueux

Châtillon, le X février 2024. Compass Group France et l'association Bleu-Blanc-Cœur célèbrent 10 ans de partenariat. Une collaboration mise en place dès 2013, date de notre adhésion à Bleu-Blanc-Cœur, autour d'une juste cause : développer un modèle de consommation plus vertueux pour les consommateurs et les producteurs, au service du bien commun.

En tant que restaurateur responsable, Compass Group France a toujours été en faveur du mieux manger et d'une consommation plus vertueuse en faveur des convives mais également des producteurs. En témoigne la **feuille de route RSE « Le Pacte – Restaurons Demain »** mise en place par Compass Group France et qui s'appuie sur 3 piliers forts : agir, inclure, régénérer. C'est au sein de ce dernier pilier que le partenariat avec l'association Bleu-Blanc-Cœur prend toute son ampleur, visant à **limiter l'impact sur les ressources naturelles en favorisant une agriculture régénératrice.**

Au cours de ces 10 dernières années, Compass Group France a pu œuvrer aux côtés de Bleu-Blanc-Cœur afin de **faire entendre ses spécificités métiers auprès des filières** afin que ces dernières puissent s'adapter aux besoins de la restauration collective (calibre, choix des morceaux pour les produits carnés, conditionnement) mais également promouvoir les produits Bleu-Blanc-Cœur qui représentent aujourd'hui plus de 2500 produits issus de filières 100 % françaises disponibles dans toute la France : des références variées qui proposent des solutions tangibles à tous ceux qui souhaitent allier équilibre nutritionnel, respect de la planète et plaisir dans l'assiette. Des actions concrètes et d'envergure telles que la **co-construction de la filière volaille avec Terrena**, le **développement sur la gamme porc Opale** (Label Rouge et Bleu-Blanc-Cœur), et le soutien à la **filière ovoproduit illustrent cet engagement.** En 2023, Compass Group France a consommé 1 380 622 kilos de produits Bleu-Blanc-Cœur issus des filières françaises (porc, volaille, bœufs, œufs, lait).

Edouard Albertini, Directeur des Achats et de la Logistique et membre du Conseil d'administration de Bleu-Blanc-Cœur, souligne fièrement son engagement vers des pratiques agricoles durables : *« Être partenaire de Bleu-Blanc-Cœur, c'est participer à un projet qui s'inscrit parfaitement dans notre feuille de route Le Pacte, « Restaurons demain ». C'est avant tout un élan collectif qui intègre l'ensemble de la chaîne : des producteurs / éleveurs aux consommateurs en passant par les distributeurs, les restaurateurs et les experts scientifiques. C'est une véritable démarche de filière positive pour l'environnement, pour la santé et pour les producteurs. C'est également une démarche qui se veut concrète et mesurable. Cela nous a permis par exemple d'augmenter de plus de 50T la part d'oméga 3 dans les assiettes de nos convives ou de réduire drastiquement la part de CO2 rejetée dans l'atmosphère ».*

Compass Group France est donc convaincue que le changement face aux défis actuels nécessite un effort collectif et que des partenariats tels que celui avec Bleu-Blanc-Cœur sont essentiels pour promouvoir un message fort pour une agriculture durable en faveur de tous.

Pour plus d'informations sur Compass Group France, consultez

> [la fiche d'identité](#) <

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 en 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 13 500 collaborateurs sur l'Hexagone.

www.compass-group.fr

