



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
16 septembre 2021

QUADRATURE RESTAURATION,
L'ACTEUR INCONTOURNABLE DE LA
RESTAURATION SCOLAIRE
RESPONSABLE

ET

BODIN PROFESSIONNEL
SIGNENT

UN **PARTENARIAT DURABLE**
AU **SIRHA**



LE GOÛT & LES VALEURS





QUADRATURE RESTAURATION,
L'ACTEUR INCONTOURNABLE DE LA
RESTAURATION SCOLAIRE RESPONSABLE
ET
BODIN PROFESSIONNEL
SIGNENT
UN PARTENARIAT DURABLE AU SIRHA

Le projet de **Quadrature Restauration** est centré sur le **Développement Durable** à chaque étape de l'élaboration des repas et sur chacun de ses piliers :

- .l'**humain** ou comment agir pour le bien-être de ses convives et de ses collaborateurs
- .l'**environnement** ou comment inscrire la restauration scolaire dans des process respectueux de notre planète
- .l'**économique** ou comment produire des repas équilibrés en favorisant l'approvisionnement en circuit court/produits locaux et/ou bio.

En mars 2021, **Quadrature Restauration** annonçait l'introduction de **100% DE VOLAILLE BIO** dans ses menus grâce à son partenariat avec **Bodin Professionnel**, le spécialiste de la volaille bio en restauration.

Le **23 septembre 2021 à 16 h**, lors de la **Semaine Européenne du Développement Durable** (du 18 septembre au 8 octobre 2021), et à l'occasion du **SIRHA** à Lyon, l'événement de référence mondial du food service et de l'hospitalité, **Quadrature Restauration** et **Bodin Professionnel** franchiront une nouvelle étape engageante :

la signature d'un partenariat durable

assurant la pérennité de la filière, sécurisant les approvisionnements et développant les volumes tout en apportant aux consommateurs des produits de qualité.

SIGNATURE D'UN PARTENARIAT DURABLE

#EGalim



rappel : la loi EGalim demande l'introduction de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits bio en restauration collective publique à partir du 1^{er} janvier 2022

Bodin Professionnel profitera du **SIRHA** pour présenter sa filière, ses engagements, nouveautés et produits phares. Cet événement clé pour les professionnels de la restauration sera également l'occasion de nouer un **partenariat durable** avec **Quadrature Restauration**

le **23 septembre 2021 à 16 h** sur le **stand 2.1H48**

« Le partenariat devra permettre à chaque intervenant de la filière d'atteindre son équilibre économique par une rémunération qui soit juste et équitable et grâce à un engagement pérenne sur plusieurs années ».

Jean **Bodin** est pionnier de l'agriculture biologique depuis 1984, mettant tout en œuvre pour développer un mode de production respectueux de la terre, des animaux et des hommes. **Bodin** rassemble des acteurs du bio engagés afin de structurer une filière cohérente et maîtrisée, de l'amont à l'aval.



Bodin Professionnel, le spécialiste de la volaille Bio en restauration, propose aux professionnels des **volailles françaises bio**, élevées en plein air et sans antibiotiques. Depuis 37 ans, **Bodin Professionnel** accompagne les acteurs de la restauration collective et commerciale et déploie son savoir-faire pour leur proposer des produits sains et gourmands, adaptés aux attentes des chefs et convives. Dans un contexte particulièrement propice à l'essor du bio, la marque disposera d'un stand (2.1H48) au SIRHA, du 23 au 27 septembre prochains, pour présenter sa gamme et ses nouveautés produits, signer de nouveaux partenariats et rappeler les engagements qui l'animent.

Le bio : une attente des consommateurs et des obligations législatives

En France en 2020, pour la première fois, le marché du bio a franchi le cap des 13 milliards d'euros. Selon l'Agence Bio : « Si la crise sanitaire a perturbé l'activité de la restauration, l'objectif de la loi EGalim d'introduction de 20 % de produits bio au 1^{er} janvier 2022 en restauration collective publique perdure, avec à la clef un marché approchant les 1,4 milliards d'euros ».¹

Bodin Professionnel : un partenaire engagé et précurseur

Depuis avril 2021, **Bodin Professionnel s'engage à garantir un approvisionnement français et bio pour l'alimentation de ses volailles bio** (que ce soit pour les céréales ou pour les protéines végétales telles que le tournesol et le soja). **Bodin Professionnel devient ainsi le 1^{er} volailler français à atteindre une autonomie protéique totale.** Un engagement fort et unique pour la filière, résultat d'un travail initié depuis plusieurs années qui illustre la démarche engagée de la marque : tendre vers une filière bio durable et cohérente tout en répondant aux attentes des clients et consommateurs.

C'est également dans cette logique de promouvoir une filière bio plus vertueuse qu'en juin 2021, Bodin Professionnel a signé un partenariat avec BEE FRIENDLY®, le « label des agriculteurs engagés pour la protection des pollinisateurs ». Sensibles au déclin alarmant des pollinisateurs et au rôle essentiel de l'agriculture dans la préservation de la biodiversité, **Bodin Professionnel et sa maison mère Bodin Bio sont les 1^{ers} acteurs de la filière animale à s'engager avec ce label.** Les objectifs de cette collaboration ? Encourager et accompagner les éleveurs à adopter des pratiques particulièrement vertueuses pour la préservation des abeilles et autres insectes pollinisateurs.

¹Dossier de presse Agence BIO, juillet 2021

À propos de Quadrature Restauration



Fondée en 2014 par **Gilles et Antoine Massenet**, **Quadrature Restauration** élabore 19 000 repas par jour pour les établissements scolaires de la région parisienne et se positionne ainsi comme l'acteur incontournable de la restauration scolaire responsable.

Un des atouts majeurs de **Quadrature Restauration** repose sur son équipe intergénérationnelle composée de professionnels de la restauration collective et d'autres secteurs d'activité, permettant ainsi de confronter les savoir-faire aux tendances actuelles.

Ainsi, **Quadrature Restauration** souhaite s'imposer comme un acteur de référence sur le marché de la restauration scolaire par son positionnement Développement Durable engagé, mais aussi grâce à une offre de service personnalisée à chacun de ses clients.

Chiffres Clés Quadrature Restauration 2021

9,5M€

Chiffre d'affaires
à septembre 2021



98
SALARIÉS



2
CUISINES
CENTRALES



19000
COUVERTS /JOUR



94
SITES LIVRÉS



60%
CIRCUIT
COURT



30%
BIO
minimum

Pour en savoir plus sur **QUADRATURE RESTAURATION** :



Bureaux administratifs

Quadrature Restauration
Immeuble Le Cézanne
31/35 allée des Impressionnistes
ZAC de Paris Nord II
93420 Villepinte

www.quadrature-restauration.com



Inscrivez-vous à notre **newsletter**