

Les aliments nous connectent tous

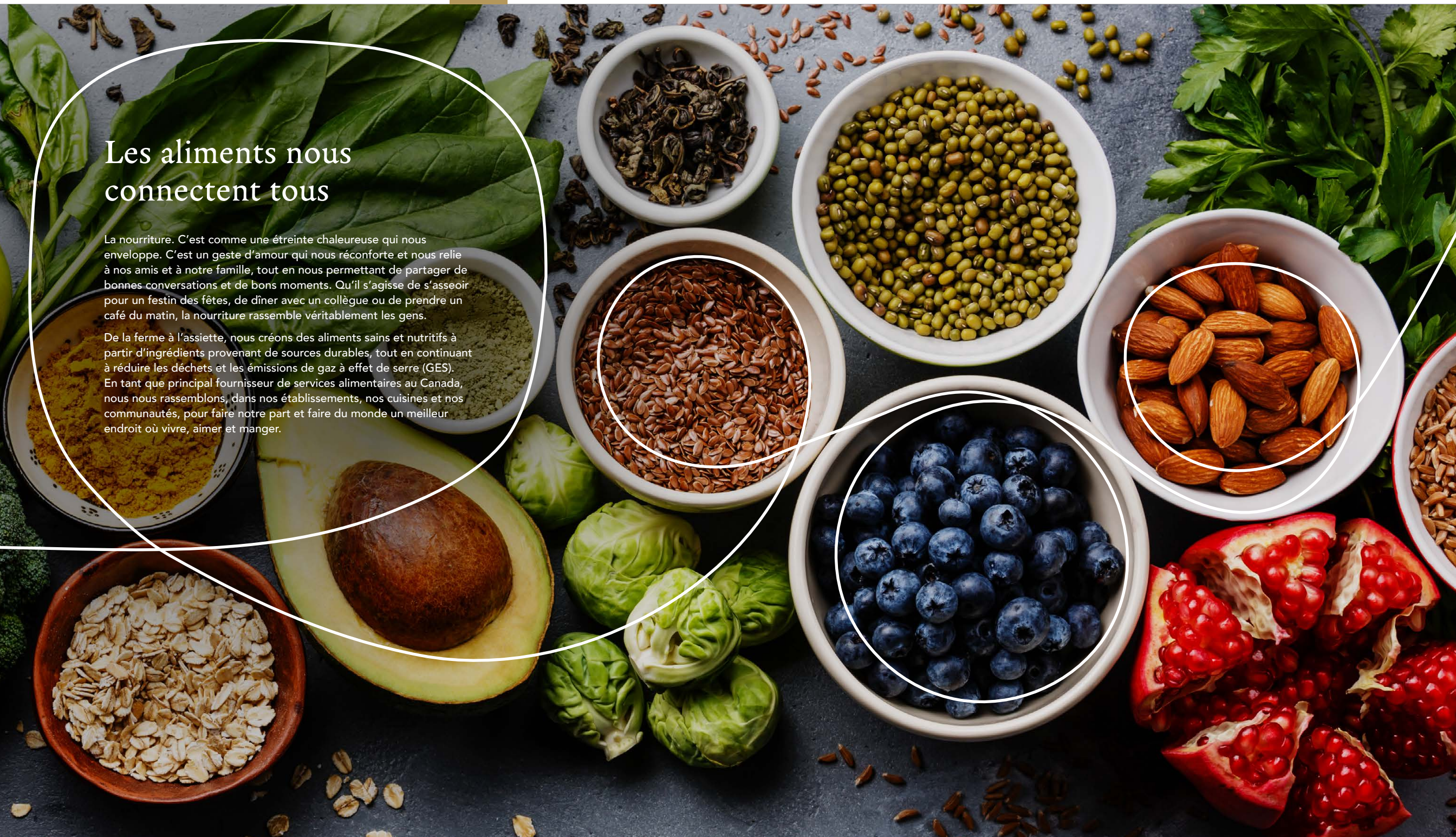
Rapport sur le développement durable 2023



Les aliments nous connectent tous

La nourriture. C'est comme une étreinte chaleureuse qui nous enveloppe. C'est un geste d'amour qui nous réconforte et nous relie à nos amis et à notre famille, tout en nous permettant de partager de bonnes conversations et de bons moments. Qu'il s'agisse de s'asseoir pour un festin des fêtes, de dîner avec un collègue ou de prendre un café du matin, la nourriture rassemble véritablement les gens.

De la ferme à l'assiette, nous créons des aliments sains et nutritifs à partir d'ingrédients provenant de sources durables, tout en continuant à réduire les déchets et les émissions de gaz à effet de serre (GES). En tant que principal fournisseur de services alimentaires au Canada, nous nous rassemblons, dans nos établissements, nos cuisines et nos communautés, pour faire notre part et faire du monde un meilleur endroit où vivre, aimer et manger.



À propos de ce rapport

Le Groupe Compass Canada est fier de présenter son Rapport sur le développement durable 2023. Ce rapport concerne le Groupe Compass Canada et ses filiales, qui font partie du Groupe Compass PLC.

Ce rapport est axé sur nos trois piliers de développement durable décrits à la page 6. Il détaille notre parcours en matière de développement durable au fil des ans et met en lumière nos principales réussites en 2023. La période de référence couvre l'année civile se terminant le 29 septembre 2023, et tous les chiffres financiers sont exprimés en dollars canadiens, sauf indication contraire.

Sur la base des résultats de l'évaluation de l'impact environnemental du Groupe Compass réalisée en 2021, nous avons aligné notre stratégie sur les objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies. Nous avons ensuite résumé la manière dont nous pouvons le mieux contribuer à ces objectifs de développement durable, en identifiant les domaines dans lesquels nous avons la responsabilité d'agir et la plus grande opportunité d'avoir un impact sur la société et l'environnement, y compris notre engagement à réduire les émissions mondiales de gaz à effet de serre. Notre évaluation de l'impact environnemental a guidé l'élaboration de nos engagements et de nos objectifs dans le cadre de notre Promesse à la planète, comme indiqué à la page 6.

Toutes les données de Social Finance Inc. (SoFi) ont fait l'objet d'un audit indépendant par l'EcoAct Climate Consultancy. Les autres données et le contenu de ce rapport n'ont pas fait l'objet d'une vérification externe.

Pour tout commentaire ou renseignement supplémentaire, veuillez communiquer avec l'équipe du développement durable du Groupe Compass Canada à l'adresse cgc.sustainability@compass-canada.com.

Nos politiques

Nos politiques constituent le fondement de nos activités commerciales et les lignes directrices qui régissent notre fonctionnement. Visitez notre [site Web](#) pour accéder à nos politiques, y compris celles relatives à la protection de la vie privée et à notre Déclaration de la loi sur l'esclavage moderne (Modern Slavery Act).

Table des matières

Introduction	2	Réduire le gaspillage	22
Les aliments nous connectent tous	2	Waste Not 2.0 Conçu par des chefs pour des chefs	23
À propos de ce rapport	3	Menuworks	24
Nos politiques	3	Journée Cessons le gaspillage alimentaire – Journée d'action du Groupe Compass	25
Reconnaissance des terres	4	Approvisionnement durable	28
À propos du Groupe Compass Canada	4	Approvisionnement responsable	29
Mission, vision et valeurs	5	Cibles clés	29
Notre philosophie alimentaire	6	Poisson, fruits de mer et huile de palme durables	29
Lettre de bienvenue de notre PDG	7	Bien-être des animaux : une approche humaine de l'approvisionnement durable	30
Lettre de bienvenue de notre chef primé	8	Programme Campus biologique	31
Notre parcours en matière de développement durable	9	Programme de commerce équitable sur le campus	31
Notre parcours en matière de développement durable	10	Approvisionnement local	32
Notre équipe du développement durable	11	Approvisionnement social	32
Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies	12	Soutenir notre communauté	33
Évaluation de l'impact environnemental	13	Soutenir les talents locaux du développement durable au Chefs Hall	34
Notre chaîne de valeur	15	Des commentaires avec Foodback	36
Faits saillants de 2023	16	Obtenir des aliments pour nos communautés	37
Feuille de route vers la carboneutralité	17	Nous allons de l'avant	39
Notre feuille de route mondiale vers la carboneutralité	18	Qui sommes-nous et que faisons-nous ?	40
Nos objectifs pour atteindre la carboneutralité	18	Services alimentaires et distribution automatique	40
Au-delà de l'alimentation – Développement durable dans les entreprises	19	Services de soutien	40
Équipement certifié Energy Star	19	Approvisionnement	40
Innovation commerciale	20	Technologie – Compass Digital	40
		Qui servons-nous ?	41
		Indicateurs de développement durable	42





Reconnaissance des terres

Nous reconnaissons que le siège social du Groupe Compass Canada est situé sur les terres traditionnelles des Haudenosaunee, des Anishinaabe et des Mississaugas des Credit First Nations Peoples.

Comme nous exerçons nos activités dans différentes régions du pays, nous aimerions étendre cette reconnaissance des terres à l'ensemble de l'île de la Tortue. Nous reconnaissons le territoire ancestral et non cédé des Inuits, des Métis et des Premières nations.

Nous nous engageons à approfondir notre compréhension des peuples autochtones, de leur histoire et de leurs réalités vécues, tout en nous efforçant de travailler ensemble à la réconciliation. Nous nous engageons à renforcer nos relations avec les communautés autochtones en concentrant nos efforts sur l'apprentissage des vérités et le désapprentissage des mensonges, en honorant ceux qui nous ont précédés et en protégeant les générations à venir.

À propos du Groupe Compass Canada

Compass est le principal fournisseur de services alimentaires et de soutien au Canada. Nous comptons plus de 25 000 associés travaillant dans plus de 2 100 établissements à l'échelle nationale. Chez Compass, nous nous spécialisons dans la prestation de services alimentaires et de soutien qui répondent aux besoins individuels et uniques de chaque client. Compass travaille dans plusieurs secteurs d'activité, y compris les principaux sites sportifs et de loisirs, les salles à manger et les cafés pour cadres, les écoles, les universités, les résidences pour aînés et les hôpitaux. Nous fournissons également des services dans des sites éloignés dans tout le pays.

Mission, vision et valeurs

Notre mission, notre vision et nos valeurs reflètent l'esprit du Groupe Compass et ce que nous représentons.

Elles guident les décisions, les actions et les comportements de nos associés, se reflètent dans l'expérience que nos clients ont du service que nous leur offrons chaque jour dans le monde entier, et sont le moteur de nos performances et de notre croissance.



Notre mission

Chez Compass, tout le monde s'engage à fournir un service de qualité supérieure de la manière la plus engageante qui soit, dans l'intérêt commun de nos clients, de nos parties prenantes et de nos associés.



Notre vision

Être un fournisseur de services alimentaires contractuels et de services de soutien de classe mondiale, réputé pour son équipe remarquable, son service remarquable et ses résultats remarquables.



Nos valeurs

NOS ÉQUIPES

Chez Compass, nous admettons être un peu obsédés par notre culture. Nous avons à cœur de créer un environnement inclusif pour chaque associé de Compass et de donner à chacun la possibilité de se développer, d'apprendre et de réussir. Nous sommes fiers de la culture d'entreprise que nous avons bâtie, et les prix et reconnaissances que nous avons reçus sont la preuve de l'impact positif de nos efforts.

NOTRE BUT

Nous sommes convaincus du formidable pouvoir de la nourriture et de la possibilité que nous avons d'avoir un impact positif sur la vie de nos clients, de nos associés et de nos communautés, tant au niveau local que mondial. Rien n'est plus important que de veiller à la sécurité et à la santé des gens. Nous prenons nos responsabilités au sérieux lorsqu'il s'agit de prendre soin des gens et de la planète – en veillant à ce que nos activités favorisent leur santé.

NOTRE PERFORMANCE

Nous fournissons un service de classe mondiale en plaçant nos associés au premier plan et en nous appuyant sur notre objectif. Nous accélérons la croissance de notre entreprise en offrant des possibilités d'avancement à nos associés, et nos progrès sont motivés par la conviction commune que Compass peut fournir le meilleur service qui soit tout en ayant un plus grand impact sur le monde.



Nos engagements en matière de leadership

AXÉS SUR L'EMPATHIE

Cela signifie que nous sommes authentiques. Nous sommes ancrés dans ce que nous sommes et dans nos interactions, et nous sommes transparents dans les relations que nous établissons. Les personnes que nous dirigeons, soutenons et servons nous font confiance et nous nous efforçons de nous connecter aux autres de manière authentique, profonde et significative.

AXÉS SUR LE PARTAGE

Nous incitons les autres à se surpasser en dirigeant avec aplomb. Nous avons confiance en nous, en ce que nous savons et en notre capacité à faire avancer les choses. Nous nous engageons à atteindre l'excellence dans tout ce que nous faisons, tout en étant ouverts aux nouvelles idées et à l'expérimentation.

AXÉS SUR UNE VISION

Nous n'avons pas peur de penser de manière plus audacieuse, plus large et plus courageuse, et nous nous appuyons sur le sentiment d'ambiguïté sans qu'il nous paralyse. Nous aidons les autres à aller de l'avant avec confiance et conviction face au changement. Face à la déception ou à l'adversité, nous faisons preuve de résilience, tirons les leçons de nos expériences et allons de l'avant.

AXÉS SUR LES RÉSULTATS

Nous sommes motivés. Nous sommes faits pour aller de l'avant et surmonter les obstacles. Nous ne perdons jamais de vue notre objectif et nous nous engageons pleinement à saisir une initiative. Nous sommes obsédés par la croissance. Nous travaillons à un rythme qui fait accélérer le pouls de nos associés, de nos équipes et de l'organisation, tout en nous efforçant d'obtenir des performances durables.



Notre philosophie alimentaire

Nous sommes des gourmands au service des gourmands.

La nourriture est au cœur de nos préoccupations. C'est notre passion et notre raison d'être. Nous nous engageons à préparer les meilleurs repas possibles en utilisant les ingrédients les plus frais, les plus délicieux et les plus sains. Et parce que le développement durable est toujours au cœur de nos préoccupations, nous nous approvisionnons activement au niveau local et en produits saisonniers, afin de répondre aux besoins uniques de nos clients et de nos consommateurs tout en tenant compte de ce qui est bon pour la planète. Comme nous aimons la nourriture, nous ne supportons pas de la gaspiller. Il est donc logique que nous soyons très attentifs à l'impact environnemental que nous pouvons avoir en réduisant nos propres déchets alimentaires et en encourageant nos communautés à faire de même.

Qu'est-ce que les émissions des champs d'application 1, 2 et 3 ?

En termes simples, les émissions de portée 1 sont des émissions qui sont directement contrôlées par une entreprise – par exemple, la quantité de carburant utilisée pour alimenter les véhicules du parc automobile qui ne sont pas électriques. Les émissions des champs d'application 2 et 3 sont considérées comme des émissions indirectes parce qu'elles proviennent de sources qui ne sont pas directement contrôlées par une entreprise. Un exemple d'émissions de portée 2 serait les émissions provenant de l'alimentation électrique d'un bâtiment. Les émissions de portée 3 sont celles créées par la chaîne de valeur d'une entreprise, y compris les produits qui sont achetés et utilisés par une entreprise et ses consommateurs, puis éliminés par un fournisseur extérieur.



Nos piliers

Il est essentiel pour nous de savoir ce qui compte le plus pour nos parties prenantes et, dans de nombreux cas, cela nous aide à identifier comment et où notre entreprise mesure, gère et évalue son impact sur la planète. Soutenue par notre engagement permanent en faveur de la sécurité et des personnes, notre stratégie Promesse à la planète se concentre sur trois piliers clés grâce auxquels nous savons que nous pouvons avoir l'impact le plus important :

SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Rester sain de corps et d'esprit est important pour la longévité et la bonne santé en général. Nous continuons à nous efforcer de proposer de meilleurs choix nutritionnels et à soutenir la santé mentale et le bien-être par le biais de diverses initiatives.

CHANGEMENTS DANS LE DOMAINE DE L'ENVIRONNEMENT

Nous prenons des mesures pour réduire notre impact sur la planète, notamment en réduisant les déchets alimentaires, en éliminant les emballages plastiques à usage unique et en augmentant les options à base de plantes dans nos menus.

MEILLEUR POUR LE MONDE

Nous créons une chaîne d'approvisionnement plus résiliente en nous concentrant sur un approvisionnement responsable et durable, en enrichissant les communautés locales dans lesquelles nous œuvrons et en collaborant avec des partenaires externes pour maximiser notre impact positif.



Notre promesse à la planète

Compass est la première entreprise internationale du secteur des services alimentaires contractuels à s'engager à atteindre la carboneutralité d'ici 2050.

L'industrie alimentaire a un rôle important à jouer dans l'atteinte de l'objectif zéro émission nette, et nous nous engageons à jouer notre rôle dans la transition vers un système alimentaire mondial sain et durable.

C'est pourquoi Compass s'est engagé à réduire à zéro les émissions de gaz à effet de serre dans l'ensemble de ses activités et de sa chaîne de valeur d'ici à 2050.

Nous avons élaboré notre stratégie zéro émission nette en partenariat avec le cabinet international de conseil en climatologie [South Pole](#). Elle prévoit des réductions ambitieuses des émissions de carbone pour atteindre les objectifs d'ici 2030, validés par l'[initiative Science Based Targets](#) (SBTi).

NOS ENGAGEMENTS MONDIAUX

- Réduire nos émissions absolues de GES des champs d'application 1 et 2 de 46 % d'ici à 2030, par rapport à l'année de référence 2019, conformément à l'ambition de limiter le réchauffement futur à 1,5 °C par rapport aux niveaux préindustriels.
- Réduire nos émissions absolues de GES du champ d'application 3 provenant de tous les aliments et boissons achetés de 28 % d'ici 2030, par rapport à l'année de référence 2019, conformément à un scénario bien en deçà de 2 °C.
- Atteindre la carboneutralité à l'échelle mondiale dans les activités du Groupe Compass d'ici 2030 (champs d'application 1 et 2).
- Atteindre la carboneutralité dans l'ensemble de notre chaîne de valeur mondiale d'ici à 2050.

Lettre de bienvenue de notre PDG

Le Groupe Compass Canada est fier d'être un chef de file en matière de développement durable. Notre objectif est clair. Nous avons une responsabilité envers nos employés, nos clients, nos consommateurs, nos communautés et notre planète.

En tant que première entreprise de services alimentaires et de soutien au Canada, nous sommes présents dans des milliers d'établissements à travers le pays, nous employons plus de 25 000 personnes et nous servons des centaines de millions de repas chaque année. Cette envergure nous donne une occasion unique de faire une différence significative mais, plus encore, elle s'accompagne de la responsabilité de faire ce qu'il faut faire.

En tant qu'organisation, on se souviendra de nous pour la manière dont nous avons mené nos activités et pour l'impact que nous avons laissé derrière nous. Les décisions que nous prenons aujourd'hui auront un impact sur notre monde pour les générations à venir. Nous savons que nous devons faire plus et, surtout, que notre planète a besoin que nous fassions mieux. C'est pourquoi l'une de mes priorités personnelles est d'apporter mon soutien indéfectible à nos efforts en matière de développement durable et d'atteindre notre objectif : laisser le monde dans un meilleur état que nous ne l'avons trouvé.

Au cours de l'année écoulée, nous avons franchi des étapes importantes dans notre démarche de développement durable grâce à un certain nombre d'initiatives importantes et d'innovations passionnantes. Notre Promesse à la planète et notre engagement canadien pour le climat – que vous découvrirez plus loin dans le présent rapport.

Bien qu'il reste encore beaucoup à faire, je suis ravi de voir que des changements significatifs se produisent au sein de notre organisation. Nous savons que les actions que nous entreprenons, quelle que soit leur ampleur, jouent un rôle dans la réalisation d'un véritable changement, c'est pourquoi nous avons commencé par nous demander comment nous pouvions faire la différence. Pour nous, la réponse réside dans le fait de rendre FACILE de faire ce qu'il FAUT faire. Nous voulons faciliter la prise de bonnes décisions en proposant des solutions innovantes et des opportunités durables – c'est ainsi que nous verrons un véritable changement.

Et nous savons que nous pouvons y parvenir en travaillant ensemble. En créant des « journées d'action » telles que notre journée annuelle « Cessons le gaspillage alimentaire », au cours de laquelle nos chefs du monde entier se donnent pour priorité de promouvoir nos meilleures pratiques en matière de réduction du gaspillage alimentaire. En encourageant le mentorat et en donnant la priorité au leadership pour nous mettre au défi de continuer à apprendre, à grandir et à innover. En offrant des services de soutien durables et sûrs et des aliments délicieux et nutritifs qui privilégient la qualité, le goût, la présentation et les ingrédients provenant de sources durables.

Merci de nous accompagner dans notre démarche de développement durable. Avec votre soutien, je sais que nous aurons un impact réel et significatif, ensemble.

Cordialement,



Saajid Khan

Président directeur général,
Groupe Compass Canada et ESS Amérique du Nord



En tant qu'organisation, on se souviendra de nous pour la manière dont nous avons mené nos activités et pour l'impact que nous avons laissé derrière nous. Les décisions que nous prenons aujourd'hui auront un impact sur notre monde pour les générations à venir. Nous savons que nous devons faire plus et, surtout, que notre planète a besoin que nous fassions mieux. »



Lettre de bienvenue de notre chef primé

L'art de préparer un repas pour que les gens l'apprécient ensemble est une passion qui a motivé et inspiré ma carrière de chef cuisinier. C'est cette passion qui m'a aidé à tracer mon chemin, en découvrant les cuisines et les organisations dans lesquelles je peux travailler, créer et évoluer.

Depuis que je me suis joint au Groupe Compass Canada, j'ai éprouvé de la joie à nourrir des gens de différents horizons, et j'ai également eu l'occasion de développer mon engagement à faire ce qui est bon pour la planète. En mettant l'accent non seulement sur les aliments délicieux, mais aussi sur l'impact important que certains choix peuvent avoir sur notre planète, l'élaboration de menus durables a transformé mon amour de la nourriture en un engagement envers l'innovation culinaire et la responsabilité environnementale.

Je suis fier de dire que Compass est reconnu comme un précurseur, non seulement pour ses plats délicieux, mais aussi pour son engagement inébranlable en faveur du développement durable. En tant que chef culinaire, je peux confirmer que le développement durable est plus qu'un simple mot à la mode ici, c'est un mode de vie.

L'une de nos valeurs fondamentales qui a résonné en moi est de toujours répondre aux besoins de nos équipes opérationnelles. Cependant, cela ne s'est jamais fait au détriment de la protection de l'avenir de notre planète. Les décisions que nous prenons sont guidées par un sens profond de la gestion durable.

Nous sommes conscients que nos choix culinaires ont des répercussions considérables et nous prenons au sérieux notre responsabilité à l'égard de l'environnement, des communautés que nous servons et de la santé de nos consommateurs. En fait, nous considérons le développement durable comme un ingrédient essentiel de notre recette du succès.

En tant qu'entreprise alimentaire, la qualité n'est pas négociable dans notre processus de prise de décision. Nous mettons en place des pratiques respectueuses de l'environnement sans pour autant compromettre le goût ou la présentation. En fait, nous pensons que les ingrédients de haute qualité sont les éléments constitutifs d'une cuisine exceptionnelle. Lorsque nos consommateurs mangent chez nous, ils peuvent être sûrs de déguster un délicieux repas qui reflète notre engagement en faveur de l'excellence culinaire et du développement durable, car nous utilisons les outils nécessaires pour fonctionner de manière consciente.

Approvisionnement local

Avec le soutien de nos partenaires d'achat Foodbuy, nous donnons la priorité aux ingrédients locaux et locaux et de saison. Cela permet de soutenir les agriculteurs locaux, de réduire les kilomètres parcourus par les aliments et de garantir que nos plats sont frais et de la plus haute qualité. Nous travaillons en étroite collaboration avec les fournisseurs locaux afin d'établir des relations à long terme qui profitent à toutes les parties concernées. Le développement durable ne se limite pas à ce qu'il y a dans l'assiette ; elle concerne aussi le chemin parcouru par les ingrédients pour y parvenir.

Réduction des déchets

Les chefs sont formés pour être créatifs et efficaces. Nous réduisons les déchets alimentaires en utilisant chaque partie d'un ingrédient. Compass continue d'être un leader innovant grâce à de nombreuses initiatives en matière de déchets alimentaires, y compris notre propre système de gestion des déchets alimentaires, y compris notre système exclusif de gestion des déchets alimentaires appelé Waste Not 2.0, notre campagne annuelle « Cessons le gaspillage alimentaire » et nos programmes permanents de recyclage et de compostage – tout cela pour s'assurer que rien d'utilisable ne soit gaspillé.

Ingénierie des menus

L'ingénierie des menus pour le développement durable implique une intégration réfléchie de recettes et d'ingrédients à base de plantes pour élaborer des menus respectueux de l'environnement. En incorporant stratégiquement une gamme variée de légumes, de légumineuses, de céréales et de protéines d'origine végétale, nous réduisons notre empreinte carbone et promouvons des options de restauration plus saines et sans cruauté. Cette approche répond à la demande croissante d'une restauration plus écologique et offre aux chefs une palette polyvalente pour créer des plats savoureux et innovants. En mettant l'accent sur les ingrédients d'origine végétale, les établissements peuvent contribuer à un mode de vie plus respectueux de l'environnement et de la santé. En mettant l'accent sur les ingrédients d'origine végétale, les établissements peuvent contribuer à un paysage culinaire plus respectueux de l'environnement et de la santé, tout en attirant davantage de consommateurs.

Nous continuerons à nous approvisionner en ingrédients de manière réfléchie, à réduire les déchets avec diligence et à faire fonctionner nos cuisines de manière efficace. Notre engagement en faveur du développement durable est inébranlable.

Compass n'est pas seulement un endroit où l'on peut déguster des plats exceptionnels ; c'est un endroit où nos chefs créent un avenir plus brillant et plus vert pour tous.

André Blanchet

Chef André Blanchet
Directeur culinaire principal,
Groupe Compass Canada



Nous sommes conscients que nos choix culinaires ont des répercussions considérables et nous prenons au sérieux notre responsabilité à l'égard de l'environnement, des communautés que nous servons et de la santé de nos consommateurs. En fait, nous considérons le développement durable comme un ingrédient essentiel de notre recette du succès. »



Notre parcours en matière de développement durable

Le développement durable n'est pas un hasard. Il faut de la planification, de l'engagement et de la constance. Par-dessus tout, il faut du temps pour trouver le bon modèle d'entreprise qui fonctionne à long terme. Il faut corriger soigneusement le cap en cours de route et suivre avec diligence chaque étape de la réalisation de nos objectifs. Cela a été et continuera d'être un parcours de découverte pour nous, alors que nous nous efforçons d'atteindre l'objectif « zéro émission ».



Pour être perçu et reconnu comme un chef de file en matière de développement durable, il faut parler de son histoire et le faire d'une manière vraiment authentique. Il ne s'agit pas seulement de publier un communiqué de presse et d'utiliser les médias sociaux pour dire « Regardez ces choses formidables que nous avons faites », mais d'être vraiment à la table et de contribuer à ces organisations, groupes et conversations multipartites pour aider à faire avancer les choses. »

– Jennifer Lambert, directrice du développement durable, Groupe Compass Canada



Des études ont montré que les Canadiens veulent acheter auprès d'entreprises et travailler pour des entreprises qui correspondent à leurs valeurs personnelles. Qu'il s'agisse de soutenir les agriculteurs et les producteurs locaux, de réduire les déchets alimentaires et d'emballage ou de lutter pour la sécurité alimentaire, Les Canadiens s'attendent à ce que les grandes organisations prennent les devants en matière de développement durable, et ils cherchent à travailler pour des entreprises qui correspondent à leurs valeurs personnelles. Je suis fière de travailler depuis plus de vingt ans pour une organisation qui s'est engagée à mener la charge en matière de développement durable. »

– Kelly Contreras, directrice du développement durable et perspectives des consommateurs, Groupe Compass Canada



Notre parcours en matière de développement durable



2012/2013

12 mai 2012 – L'Université Simon Fraser est la première université au Canada avec des opérations alimentaires gérées par un exploitant tiers à être désignée comme campus de commerce équitable par Fairtrade Canada

5 octobre 2013 – Ouverture du premier magasin Starbucks équitable au Canada, géré par Chartwells à l'Université Simon Fraser



2015

Plus de 10 000 associés obtiennent leur certificat de formation en développement durable du Groupe Compass Canada



2017

Lancements de la Journée Cessons le gaspillage alimentaire, qui devient la plus grande journée d'action en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire



2019

13 mars – Le Groupe Compass Canada lance son programme Achetez local, qui met en relation les entreprises et les agriculteurs locaux avec les chefs et les gestionnaires de Compass



2021

Octobre – Le Groupe Compass est la première entreprise internationale du secteur des services alimentaires à annoncer un engagement mondial pour une économie à zéro émission nette d'ici 2050



2021

Le Groupe Compass Canada s'associe à la Première Nation Athabasca Chipewyan pour leur fournir une ferme et assurer la formation de la communauté autochtone, grâce à notre partenariat exclusif avec the Growcer



2022

Le Groupe Compass émet les premières obligations durables pour soutenir les objectifs en matière de carboneutralité



2023

Juillet – Le Groupe Compass Canada participe à la conférence de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture à Rome, en Italie



2023

Août – André Blanchet, chef du Groupe Compass Canada, rejoint le Forum culinaire mondial



2023

Depuis 2018, le Groupe Compass Canada a fait 1,8 million de dollars de dons alimentaires par l'entremise de Second Harvest, pour aider les personnes dans le besoin

Notre équipe du développement durable

Nous sommes incroyablement fiers du travail précieux et vital que cette équipe accomplit ensemble et de son dévouement à nous aider à atteindre nos jalons et à réaliser nos objectifs.



Heather Wilkie

Vice-présidente exécutive
Transformation de l'entreprise

Notre équipe hautement qualifiée s'appuie sur les meilleures études de marché pour donner vie à notre vision de l'accueil grâce à des offres innovantes et personnalisées combinées à des solutions durables de premier plan. Nous nous concentrons sur :

Faire le lien entre développement durable et innovation

Nous savons que pour atteindre nos objectifs en matière de développement durable, nous devons innover. Nous avons donc pris la décision délibérée de placer le développement durable et l'innovation dans la même équipe.

Intégrer le développement durable dans nos plateformes technologiques

Nous tirons parti de la technologie pour créer des expériences inoubliables pour nos clients et susciter des changements positifs afin d'avoir un impact significatif sur nos communautés à travers le Canada. L'utilisation de la technologie pour réduire le gaspillage alimentaire et notre empreinte carbone est tout simplement logique.

Soutien à la gestion des projets et du changement

La gestion de projet est essentielle pour garantir que nous livrons les projets dans les limites du champ d'application, dans les délais et dans le respect du budget. La gestion du changement est un élément clé qui nous permet de nous assurer que les bons changements sont appliqués. En ce qui concerne le développement durable, nous faisons tout notre possible pour que la bonne chose à faire devienne la chose la plus FACILE à faire.



Jennifer Lambert

Directrice du développement durable

Notre équipe canadienne chargée du développement durable se concentre sur trois domaines principaux de soutien :

Soutien aux clients et aux opérations

Nous fournissons une ressource dédiée à nos clients et exploitants en veillant à ce que nous restions concentrés sur les besoins de nos équipes d'exploitation, de nos clients et de nos consommateurs. Cette personne assiste nos équipes de vente et de soutien à la clientèle et travaille directement avec les opérations pour comprendre les objectifs de développement durable de nos clients et la manière dont nous pouvons progresser vers nos objectifs communs.

Programmes et partenariats en matière de développement durable

Nous continuons à piloter et à tester de nouvelles innovations en matière de développement durable afin de fournir à nos clients des technologies de pointe. Notre équipe établit des relations avec des fournisseurs, des partenaires industriels et des organisations à but non lucratif afin d'offrir les meilleurs programmes de développement durable.

Formation en développement durable, marketing et communications

L'une des priorités de notre équipe est d'approfondir les connaissances de tous en matière de développement durable au sein de notre organisation et de mettre en valeur nos réalisations à l'extérieur. Nous élaborons et proposons des programmes de formation sur le développement durable, notamment des cours en ligne, des guides et d'autres ressources. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos équipes de marketing pour développer de nouveaux contenus passionnants qui informent nos clients de nos programmes de développement durable. Nous collaborons également avec notre équipe des communications pour partager les histoires de nos réussites.



Kelly Contreras

Directrice du développement durable
et perspectives des consommateurs

Notre équipe chargée du développement durable et des perspectives des consommateurs exploite les données et les connaissances dans trois domaines clés :

Rapports sur les pratiques environnementales, sociales et de gouvernance

Notre stratégie de développement durable s'aligne sur les objectifs de notre promesse à la planète, les rapports jouant un rôle fondamental dans la divulgation transparente des progrès accomplis dans la réalisation de nos engagements mondiaux. Les résultats de nos rapports ESG nous permettent de rester sur la bonne voie pour atteindre les jalons fixés pour 2030 dans le cadre de notre démarche visant à atteindre l'objectif « zéro émission nette » d'ici 2050. Les résultats sont publiés chaque année à l'intention des investisseurs, des clients, des fournisseurs, des associés et des autres parties prenantes.

Nous téléchargeons nos données sur les pratiques environnementales, sociales et de gouvernance sur la plateforme de notre Groupe, SpheraCloud, notre fournisseur de logiciels de développement durable, où les données sont passées en revue et vérifiées de manière indépendante.

Perspectives des consommateurs

Nous cherchons à comprendre le rôle que joue le développement durable dans les décisions d'achat et les comportements des consommateurs canadiens, puis nous identifions les initiatives et les programmes de développement durable qui correspondent le mieux à ces valeurs. Cette démarche trace la stratégie derrière nos programmes internes, tels que les offres culinaires à base de plantes, les événements d'engagement communautaire et bien d'autres encore.

Rapports internes sur les programmes

Les rapports sur les programmes internes portent sur nos principaux domaines d'intervention, tels que la réduction des déchets alimentaires, les emballages réutilisables et d'autres initiatives importantes. Ces rapports nous aident à établir des points de référence et des indicateurs clés de performance et à fixer des objectifs. Il offre également une visibilité à nos dirigeants et à nos clients, leur permettant de suivre et de mesurer les performances et les résultats des programmes, ce qui favorise la conformité et l'impact dans l'ensemble de l'entreprise.

Objectifs de développement durable (ODD) des Nations Unies

Notre stratégie de développement durable vise à soutenir neuf des 17 ODD auxquels nous croyons pouvoir le plus contribuer, y compris là où nous savons que nous pouvons faire des progrès importants en matière de réduction des émissions de GES. Ces engagements comprennent les actions en rapport avec le CO₂, le bien-être des animaux et le gaspillage alimentaire.



Faim « zéro »

Nous aidons nos communautés locales à lutter contre l'insécurité alimentaire en faisant don de surplus d'aliments aux personnes dans le besoin, grâce à des partenariats avec des organismes de bienfaisance et des organisations locales.



Bonne santé et bien-être

Nous travaillons avec nos clients pour aider les consommateurs à faire des choix alimentaires éclairés et plus sains, en ajoutant des aliments sains aux menus et en reformulant les recettes.



Égalité entre les sexes

Nous facilitons l'accès aux emplois du Groupe Compass aux femmes en investissant dans les activités de nos collègues de sexe féminin, avec des programmes de développement et de formation, et en encourageant les fournisseurs de sexe féminin.



Travail décent et croissance économique

Notre capital humain est indispensable au succès de notre entreprise. C'est notre meilleur atout. Nous travaillons avec des communautés locales du monde entier pour offrir des emplois équitables et sécuritaires et des possibilités de carrière prometteuses.



Consommation et production responsables

Nous nous engageons à réduire nos déchets alimentaires de 50 % d'ici 2030, et nous travaillons activement dans chaque région pour mettre en œuvre des mesures pertinentes. Nous avons aussi recours à des systèmes de gestion environnementale et de formation, entre autres outils, pour réduire les déchets grâce à la prévention, au recyclage et à la réutilisation.



Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques

Nous nous sommes fixé des objectifs ambitieux en matière de climat, avec notre engagement à atteindre la neutralité carbone au niveau mondial d'ici 2050 et notre engagement supplémentaire à rendre nos propres activités carboneutres dans le monde entier (Cadres 1 et 2) d'ici 2030, qui ont été validés par l'initiative SBTi.



Vie aquatique

Notre priorité est de réduire l'emballage sans compromettre la salubrité alimentaire ni la fraîcheur de nos produits, en travaillant avec nos fournisseurs d'emballage pour accélérer les alternatives durables aux plastiques à usage unique et issus de combustibles fossiles.



Vie terrestre

Nous nous efforçons de mettre en œuvre une stratégie mondiale de chaîne d'approvisionnement sans déforestation et sans conversion des sols, en utilisant davantage de produits durables provenant du monde entier, ainsi qu'en réfléchissant à notre utilisation d'autres marchandises à haut risque et en prenant des mesures à ce sujet.



Partenariats pour la réalisation des objectifs




En tant qu'entreprise responsable, nous comprenons que pour relever certains des plus grands défis mondiaux, il est important de collaborer avec nos clients, nos fournisseurs, les ONG et les autres parties prenantes pour améliorer notre impact.



Évaluation de l'impact environnemental

En 2023, nous avons actualisé notre vision de l'impact environnemental. En plus de nous aider à comprendre les opportunités et les risques financiers liés à un large éventail de thèmes ESG, cette évaluation a également aidé Compass à mieux comprendre comment nos actions affectent la planète et la société. Le processus a impliqué un large éventail d'intervenants internes et externes issus de toutes nos régions opérationnelles. Parmi les intervenants externes, il y avait des consommateurs, des fournisseurs, des distributeurs, des ONG, des investisseurs et des experts en la matière.

Les résultats reposent principalement sur l'affinage des sujets soulignés dans la précédente évaluation de notre impact environnemental, et une meilleure compréhension de l'impact que Compass peut avoir en tant qu'organisation. Ces connaissances seront utilisées pour affiner davantage nos stratégies et nous assurer que nous concentrons nos efforts sur les initiatives qui comptent le plus.

	Concernant l'ESG	Actions du Groupe Compass
 Environnement	Adaptation aux changements climatiques	Prendre des mesures pour réduire les émissions directes et indirectes de GES du Groupe Compass (cadres 1, 2 et 3), et adapter et réduire la chaîne d'approvisionnement pour être résilients aux effets du changement climatique.
	Nature et biodiversité	Établir des politiques, des normes et des programmes pour minimiser l'impact de l'approvisionnement sur les écosystèmes naturels, notamment pour diminuer la déforestation, la surpêche et la perte de biodiversité.
	Gaspillage	Réduire le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de notre chaîne de valeur, de la source à la cuisine, réduire la quantité d'emballages plastique utilisés dans les opérations et, dans la mesure du possible, investir dans des alternatives durables.
 Social	Attirer des talents de manière inclusive	Créer un environnement dans lequel nos employés prospèrent et se sentent valorisés, et se doter d'une main-d'œuvre diversifiée, équitable et inclusive pour refléter les communautés dans lesquelles nous exerçons nos activités. Cela comprend l'assurance de conditions de travail équitables et de salaires adéquats.
	Santé, sécurité et bien-être	Favoriser une culture de santé, de sécurité et de bien-être dans l'ensemble des activités du Groupe Compass.
	Droits des travailleurs	S'engager à respecter les droits de la personne et toujours traiter les gens équitablement, avec dignité et respect, dans le cadre des activités de l'entreprise.
	Travailleurs de notre chaîne de valeur	Faire progresser les principes éthiques, les droits de la personne et les normes du travail dans la chaîne d'approvisionnement du Groupe Compass.
	Transparence alimentaire	Présenter aux consommateurs des renseignements exacts sur les produits et s'assurer que toute allégation relative aux produits peut être étayée.
	Des régimes alimentaires durables et sains	Offrir des ingrédients durables et de qualité et des recettes saines qui plaisent aux consommateurs dans l'ensemble des entreprises du Groupe Compass.
 Gouvernance	Sécurité alimentaire	Promouvoir une culture de sécurité alimentaire dans l'ensemble des entreprises du Groupe Compass pour guider les décisions, les actions et les comportements de nos employés.
	Éthique et intégrité commerciales	Mettre en œuvre le Code de conduite des affaires et les autres politiques du Groupe (y compris la Politique d'intégrité commerciale), renforcés par le programme mondial d'éthique et d'intégrité (E&I) du Groupe Compass.
	Pots-de-vin et corruption	Maintenir une solide culture d'intégrité, promue par le programme E&I, avec sa ligne d'assistance et sa plateforme Internet indépendantes (Parlez !, Nous écoutons). Se concentrer sur la prévention, la détection et la réponse aux risques et aux incidents et fournir des programmes de formation et de sensibilisation obligatoires.
	Cybersécurité et confidentialité	Évaluer les cyberrisques et surveiller et gérer la maturité de l'infrastructure d'entreprise du Groupe Compass, ainsi que les plateformes de sécurité des données et les contrôles de sécurité. S'assurer que des procédures appropriées de gestion de crise sont en place et mettre en œuvre des règles fondées sur des principes d'utilisation de l'intelligence artificielle.



NOTRE HISTOIRE

Présentation de notre succès au Sommet des systèmes alimentaires des Nations Unies

En juillet 2023, Chartwells Canada, une division du Groupe Compass Canada et principal fournisseur de services alimentaires en milieu scolaire du pays, a participé au Sommet sur les systèmes alimentaires des Nations Unies +2, « Stocktaking Moment » à Rome, en Italie. En partenariat avec l'Université Simon Fraser (SFU), au campus où Chartwells fournit des services alimentaires, le contingent canadien a présenté la réussite de son modèle d'approvisionnement alimentaire local, qui a permis que 40 % des aliments du campus universitaire soient achetés localement, en Colombie-Britannique.

Ensemble, Chartwells et la SFU ont démontré un engagement ferme envers la consommation et la production durables grâce à plusieurs initiatives, notamment :

- Établir un objectif ambitieux de 50 % d'approvisionnement alimentaire local à la SFU
- Promouvoir le programme « De la ferme à la fourchette » à la SFU pour partager des informations avec les étudiants sur les nouveaux agriculteurs locaux
- Obtenir la certification Leadership in Energy and Environmental Design (LEED) dans les réfectoires de la SFU (la certification LEED est un symbole reconnu mondialement en matière de développement durable dans la conception de bâtiments)
- Utiliser les opportunités « Pleins feux » pour mettre en valeur les fournisseurs locaux et leurs produits en les incluant dans les menus hebdomadaires et les activités sur le campus
- Interdiction des plastiques à usage unique sur le campus
- Créer une variété de programmes, notamment la campagne « Se connecter par les aliments » menée par Chartwells en 2023 pour lutter contre l'insécurité alimentaire chez les étudiants
- Programmes pilotes sur le campus visant uniquement à minimiser le gaspillage alimentaire



Nos recherches ont démontré que 75 % des Canadiens préfèrent acheter des aliments provenant de sources locales. Nous avons fait des aliments locaux une priorité de notre service parce que c'est ce que nos clients recherchent et parce que c'est la démarche la plus éthique. »



En tant que dirigeants, nous jouons tous un rôle dans la création d'un système alimentaire durable, tant à la maison qu'à l'échelle mondiale. »



En tant qu'entreprise qui sert chaque année 45 millions de repas à plus de 1,2 million d'étudiants de l'enseignement supérieur, nous comprenons que nos actions sont une occasion unique d'avoir un impact significatif dans tout le Canada. Nous sommes ravis d'avoir eu l'occasion de partager le succès de notre partenariat alimentaire local avec la SFU lors du Sommet sur les systèmes alimentaires des Nations Unies +2 « Stocktaking Moment », et nous espérons inspirer des changements similaires à l'échelle mondiale. »

– Kevin Booth, vice-président exécutif,
Chartwells Canada

Notre chaîne de valeur



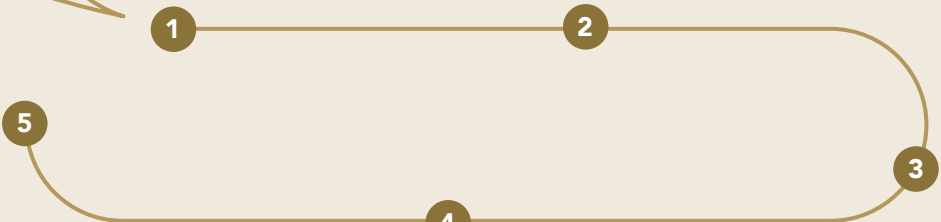
1. Agriculture et agriculteurs

Les ingrédients de base qui sont cultivés, rassemblés, élevés ou pêchés pour nos cuisines. Notre but est d'accroître la résilience de notre chaîne d'approvisionnement et de soutenir nos communautés en nous approvisionnant localement.



2. Transformation et emballage

Certains ingrédients de base doivent être transformés ou raffinés pour créer des produits adaptés à la distribution et à la consommation.



3. Distribution et logistique

Cette étape consiste à transporter les produits vers les centres de distribution avant qu'ils soient expédiés à des sites spécifiques. Notre objectif est de réduire la distance parcourue par les aliments de l'entrepôt à la cuisine.



4. Services alimentaires

Nous préparons, cuisinons et servons tous les aliments et toutes les boissons sur les sites de nos clients. En plus de fournir des aliments sûrs, nutritifs et délicieux, nous cherchons à minimiser le gaspillage alimentaire tout en réduisant l'utilisation d'emballages en plastiques à usage unique.



5. Consommateurs

Nos repas sont consommés sur place ou emballés pour être emportés. Nous nous efforçons constamment de répondre à la demande en plats nutritifs et durables.

Faits saillants de 2023

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



120

lancements d'unités Waste Not 2.0



21,9

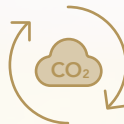
tonnes d'aliments compostés

DONS DE REPAS



276 618

dons de repas



244 604

kilogrammes d'émissions de GES évités



120

organismes sans but lucratif soutenus



Plus de 50

communautés soutenues partout au Canada

FOODBACK (COMMENTAIRES DES CONSOMMATEURS)



96 649

réponses données par les invités

CONTENANTS À USAGE UNIQUE



136 061

contenants à usage unique
détournés des décharges

931 128

litres d'eau économisés



Feuille de route vers la carboneutralité

Comment les objectifs de 2030 aideront-ils le Groupe Compass Canada à atteindre la carboneutralité d'ici 2050 ?

Pour atténuer les impacts du changement climatique, nous devons prendre des mesures visant à limiter le réchauffement climatique à un maximum de 1,5 °C au-dessus des niveaux préindustriels, comme l'exige l'Accord de Paris. Atteindre zéro émission nette d'ici 2050 mettra plusieurs années, mais il est essentiel que nous prenions des mesures immédiatement pour avoir l'impact le plus significatif possible. L'établissement d'objectifs à court terme nous permet de nous concentrer rapidement sur nos plus grandes sources d'émissions, sans perdre de vue les objectifs à long terme. Il s'agit d'une transition majeure qui nécessitera de collaborer avec de nombreux intervenants. Une feuille de route précise nous aidera à nous repérer et à communiquer clairement nos objectifs et nos réalisations.

ODD des Nations Unies pertinents




Notre feuille de route mondiale vers la carboneutralité

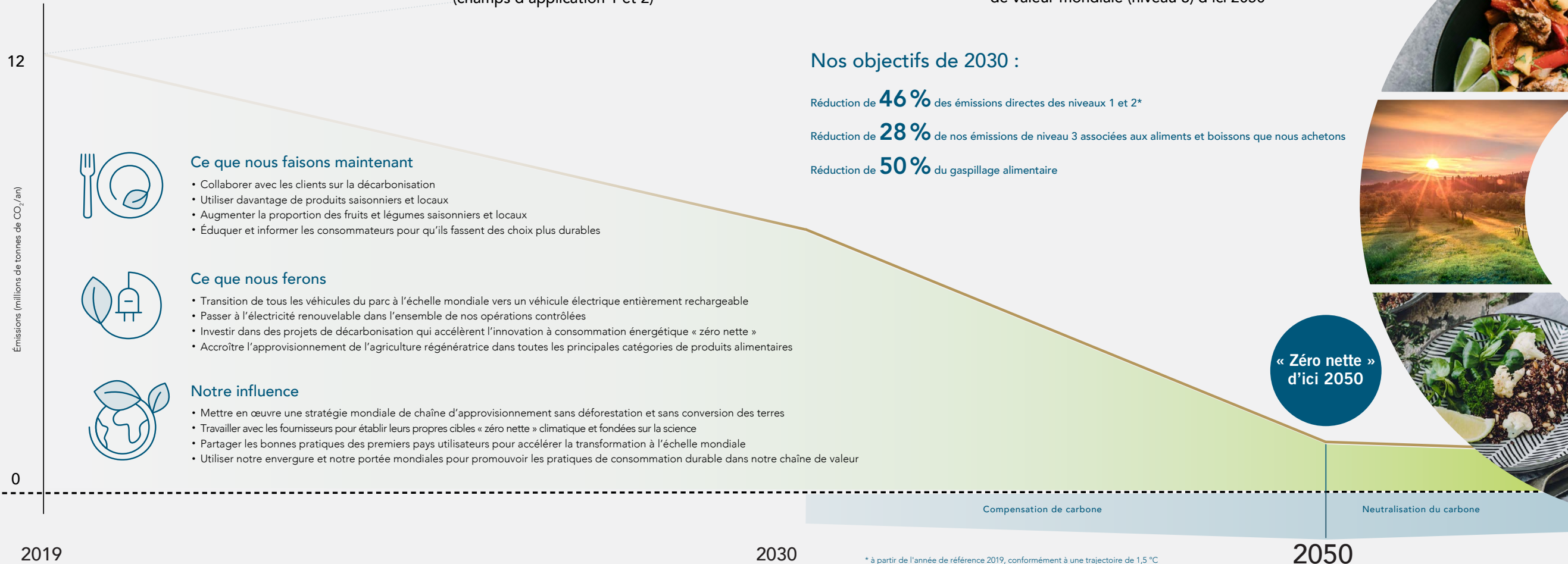
Nos objectifs pour atteindre la carboneutralité

Pour atteindre nos objectifs « zéro nette », les mesures que nous prendrons au cours de la prochaine décennie seront cruciales. C'est pourquoi nous nous sommes engagés à :

Émissions estimées sans action

-  Objectifs scientifiques approuvés d'ici 2030
-  Carboneutralité dans nos opérations d'ici 2030 (champs d'application 1 et 2)

-  Zéro nette émission dans l'ensemble de la chaîne de valeur mondiale (niveau 3) d'ici 2050



Au-delà de l'alimentation – Développement durable dans les entreprises

Nous avons commencé à effectuer un suivi, à produire des rapports et à réduire nos émissions de cadre 1. Dans le cadre de notre engagement à réduire les GES, nous mettons à l'essai deux véhicules électriques et nous élaborons un plan complet d'électrification du parc de véhicules. De plus, nous utilisons la télématique (l'utilisation des communications et de la technologie pour transmettre, stocker et recevoir des informations des appareils vers des objets distants sur un réseau, comme le GPS de votre voiture) pour optimiser les itinéraires, ce qui réduit les émissions en permettant à nos conducteurs de trouver le chemin le plus efficace vers leurs destinations.

Équipement certifié Energy Star

Nous utilisons de l'équipement certifié Energy Star pour nous assurer que la conception de nos opérations de cuisine est écoénergétique, et nous sélectionnons l'équipement dont les fonctions sont optimales. Nous investissons dans des équipements plus écoénergétiques, tels que des fours et des batteries de cuisine combinés, qui aident nos chefs à préparer des plats riches en plantes et permettent également d'économiser du temps et de l'argent.

ÉLECTRIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT

Lorsque l'équipement doit être remplacé, nous choisissons l'équipement électrique plutôt qu'au gaz naturel, afin de favoriser la décarbonisation.

AUTRES INITIATIVES ÉNERGÉTIQUES

Pour améliorer l'efficacité, entretenir l'équipement et générer des économies, nous :

- Fournissons une formation procédurale sur le démarrage et l'arrêt de l'équipement
- Évitions de préchauffer l'équipement jusqu'à ce que cela soit nécessaire
- Effectuons régulièrement de la maintenance
- Réduisons les températures lorsque l'équipement de cuisson n'est pas utilisé ou est sous-utilisé
- Effectuons des vérifications énergétiques
- Participons à des programmes de conservation d'énergie du gouvernement ou d'entreprises de services publics

PROTECTION ET CONSERVATION DE L'EAU : NETTOYAGE VERT

Nos fournisseurs s'engagent à réduire les impacts négatifs de leurs produits et services, ce qui nous permet d'en faire profiter nos clients et de réduire notre empreinte opérationnelle. Chaque fournisseur a fixé des objectifs de réduction des émissions d'énergie, de GES, de meilleure gestion de l'eau et de réduction du gaspillage. Nos équipements de nettoyage sélectionnés sont certifiés EcoLogo et livrés dans un emballage comprimé, afin de réduire les matériaux d'emballage, la quantité d'eau utilisée lors de la fabrication, et les émissions en rapport avec les livraisons. Tous les emballages sont élaborés avec des matériaux recyclés et sont entièrement recyclables.





Innovation commerciale

Nous innovons pour améliorer l'avenir. Il s'agit de bâtir un avenir meilleur en prenant des mesures réfléchies dans l'approche de notre travail. C'est la route vers la prospérité et une planète plus verte. En trouvant de nouvelles façons d'aborder de vieux problèmes, nous découvrons également des opportunités uniques de créer un monde meilleur.

L'innovation est également un aspect clé du développement durable, et il s'agit de saisir les occasions qui se présentent dans un paysage en évolution. C'est ainsi que nous améliorons l'expérience de nos consommateurs et de nos associés. Cela fait partie de notre stratégie d'élaboration de programmes et d'initiatives de développement durable. L'innovation fait partie de notre ADN. Elle nous aide à mobiliser nos employés et à les amener à réfléchir sur le développement durable dans le cadre de leur travail quotidien. En intégrant l'innovation dans des domaines critiques, tels que la technologie, les processus, les partenariats et les personnes, nous pouvons améliorer les expériences, réduire le coût de prestation des services et améliorer la pérennité environnementale.

Plutôt que d'examiner les dernières innovations en matière de développement durable et d'essayer de trouver comment les intégrer à notre modèle d'affaires, nous préférons identifier les problèmes à résoudre en priorité. Nous exploitons les bonnes opportunités avec des solutions innovantes, et créons une base solide sur laquelle nous appuyer. Pour atteindre nos objectifs en matière de développement durable, nous devons compter sur notre créativité et notre engagement à faire un monde meilleur.



Nous savons que pour atteindre nos objectifs de développement durable, nous devons innover. Nous ne pouvons pas continuer à faire les choses de la même manière. Nous le savions déjà, et avons donc pris la décision consciente d'allier le développement durable à l'innovation. Le thème commun, c'est que nous produisons tous des changements au niveau opérationnel. La gestion du changement est un point central pour nous assurer que les bons changements restent en place. Quand nous avons trouvé quelque chose que nous aimons vraiment, nous voulons le faire croître rapidement. C'est en ce sens que nous travaillons maintenant, dans tous ces différents domaines, y compris le développement durable. »

– Heather Wilkie, vice-présidente directrice, Transformation commerciale, Groupe Compass Canada



NOTRE HISTOIRE

Repas verts authentiques à l'Université d'Ottawa

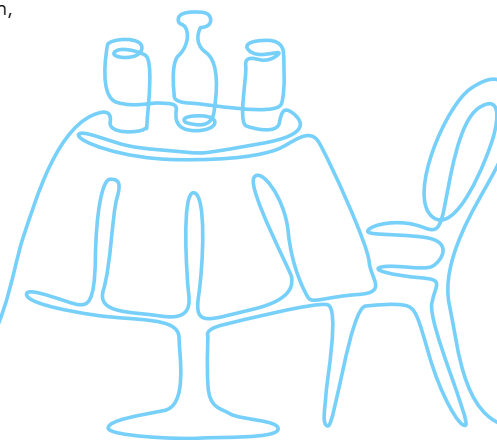
L'Université d'Ottawa, cliente de notre division Chartwells Canada, est fière d'avoir la seule installation de restauration d'enseignement supérieur au Canada à avoir été nommée restaurant vert certifié 4 étoiles® par la [Green Restaurant Association](#) (GRA). Bien que cette certification concerne spécifiquement le réfectoire de l'Université d'Ottawa, elle est un symbole de l'engagement de l'université à offrir une expérience aussi écologique que possible aux étudiants et au corps professoral en proposant des choix nutritifs, délicieux et durables.

Basées sur plus de 30 ans de recherche, les normes GRA offrent un moyen transparent de mesurer les réalisations environnementales des restaurants et d'offrir une voie vers la pérennité environnementale. Les GreenPoints^{MC} s'adressent aux établissements de services alimentaires. Ils sont basés sur une échelle qui mesure diverses étapes de développement durable, y compris le recyclage, le compostage, l'utilisation de l'eau, la consommation d'énergie, l'utilisation de produits chimiques, et plus encore.

Le réfectoire de l'Université d'Ottawa était déjà classé comme restaurant vert certifié 3 étoiles® et a été ravi d'obtenir la notation maximale pour un restaurant vert, la certification 4 étoiles® en 2023. Bien qu'il s'agisse d'une expérience zéro gaspillage pour les consommateurs, les opérations en arrière-plan ne le sont pas encore. L'université vise à éliminer le gaspillage d'ici 2050, et c'est son réfectoire qui ouvre la voie.

Depuis 2015, le réfectoire a effectué du compostage de déchets organiques et a fourni des articles de cuisine réutilisables pour 8 000 repas quotidiens en moyenne. L'huile de cuisson est réutilisée comme biocarburant, et conformément à la norme de l'université, seuls des produits de nettoyage écologiques sont utilisés dans le réfectoire. De nombreux ingrédients proviennent de sources locales, et les étudiants peuvent participer à des activités comme la vérification des déchets en devenant des Représentants verts sur le campus. Nous encourageons tout le monde à faire sa part pour maintenir une installation durable.

« Au fil des ans, l'équipe de l'Université d'Ottawa s'est efforcée d'améliorer continuellement ses efforts et ses pratiques en matière de développement durable, ce qui s'est traduit par la certification GreenPoints^{MC} et la Certification restaurant vert 4 étoiles® décernée par la GRA », déclare Anne Goodwin, diététiste agréée à l'université. « Ce succès durement remporté est un symbole du dévouement continu de l'université et de Chartwells pour un avenir plus vert. »



Réduire le gaspillage

Pourquoi la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des emballages est-elle si importante pour le Groupe Compass Canada ?

Le gaspillage alimentaire est au cœur de nos préoccupations, car il produit non seulement du méthane, mais gaspille également l'énergie et l'eau utilisées pour les cultiver, les récolter, les fabriquer, les emballer et les transporter. Nous nous concentrons également sur le gaspillage alimentaire dans nos opérations car, dans de nombreux cas, il est possible de l'éviter. Grâce à des changements opérationnels, à une prise de conscience et à des outils de mesure opportuns, nous pouvons remédier à une grande partie des déchets générés aujourd'hui. Nous nous efforçons de réduire les déchets alimentaires de 50 % d'ici à 2030, ce qui permettra également de réduire de manière significative nos émissions de carbone de champ d'application 3.

ODD des Nations Unies pertinents



Waste Not 2.0 Conçu par des chefs pour des chefs

Conçu par des chefs pour des chefs, Waste Not 2.0 est notre programme exclusif de suivi des déchets alimentaires sur une tablette électronique, qui vise à modifier le fonctionnement des cuisines grâce à un tableau de bord en temps réel. Une interface conviviale simplifie le processus d'identification des possibilités de réduction des déchets au-delà des parures, des os, des noyaux et des pelures.

Waste Not 2.0 est l'occasion idéale pour les consommateurs et le personnel de première ligne de nous aider à progresser vers nos objectifs de développement durable en suivant les déchets alimentaires et en transformant ces données en actions.

Le saviez-vous ?



50 % de la nourriture produite au Canada est gaspillée¹



50 millions de tonnes de nourriture sont perdues chaque année²



8 % des émissions annuelles de gaz à effet de serre sont dues au gaspillage alimentaire¹

¹ Source : [Défi de réduction du gaspillage alimentaire : Modèles d'affaires](#)

² Source : [Statistiques de gaspillage alimentaire au Canada](#)



NOTRE HISTOIRE

S'attaquer au gaspillage alimentaire avec Winnow et ORCA

Saviez-vous que 63 % des aliments que les Canadiens jettent auraient pu être consommés ? Cela représente 140 kilogrammes de nourriture gaspillée par année, et un coût annuel de plus de 1 300 \$ pour un ménage moyen, selon [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#), qui travaille à réduire le gaspillage alimentaire domestique.

Au Canada, cela représente près de 2,3 millions de tonnes de nourriture comestible gaspillées chaque année, ce qui nous coûte plus de 20 milliards de dollars, d'après LFHW Canada. Pour mettre cela en perspective, selon cet organisme nous gaspillons chaque jour 2,6 millions de pommes de terre, 1,3 million de tomates, 1,3 million de pommes, 1 million de tasses de lait, 650 000 pains, 640 000 bananes, 470 000 œufs et 130 000 laitues.

En 2021, nous avons commencé à travailler avec [Winnow](#), un outil d'IA qui utilise une plateforme d'analyse approfondie et des rapports pour suivre et mesurer le gaspillage alimentaire de nos opérations. Nous pouvons maintenant identifier avec précision les plus grands secteurs de gaspillage alimentaire et nous efforcer de réduire ces chiffres de manière significative.

Au cours des six premiers mois de notre partenariat, nous avons constaté les résultats remarquables de Milton Cook Chill, l'une des installations de Compass, à Milton, en Ontario. Winnow nous a aidés à économiser plus de 32 000 \$, à réduire nos déchets alimentaires de 18 %, et à éviter l'émission de 4,7 tonnes de gaz CO₂e. En octobre 2023, nous avons évité que 8 tonnes de déchets terminent dans des décharges et que 34 tonnes de CO₂e soient émises dans l'atmosphère.

En septembre 2022, nous avons introduit une technologie appelée [ORCA](#), une solution innovante et propre pour le traitement des déchets alimentaires. En utilisant simplement l'air, l'eau et la microbiologie, ORCA transforme les déchets alimentaires en un liquide respectueux de l'environnement qui peut s'écouler dans l'infrastructure sanitaire existante des égouts, ce qui signifie que les déchets n'ont pas besoin d'être transportés vers une usine de transformation ou enfouis dans des décharges.

Depuis son adoption, cette technologie a réduit les émissions de méthane de 14,61 kg et les GES de CO₂e de 19,78 tonnes.



Menuworks

Menuworks est notre outil de production de rapports exclusif pour la prévention des déchets alimentaires, la planification des menus et la consommation alimentaire. Cette technologie permet aux chefs et au personnel de cuisine de contrôler la quantité de déchets alimentaires produits, de gérer la quantité d'un ingrédient particulier à commander et de réguler la quantité de nourriture finalement produite pour la consommation.

Menuworks aide nos équipes à planifier à l'avance et à ajuster en temps réel la préparation des menus pour qu'elle corresponde mieux aux goûts des clients dans un lieu donné. En tenant compte du poids des articles restants à la fin d'un service de repas, Menuworks donne une valeur tangible à ces aliments restants et permet aux chefs d'examiner la consommation réelle et d'ajuster la commande et la préparation des ingrédients pour la planification future des menus.

Par exemple, trente muffins aux bleuets sont cuits et servis au déjeuner, mais seuls douze sont consommés. Constatant cela, le chef peut aller dans la base de données Menuworks pour ajuster les commandes d'œufs, de farine et de baies la prochaine fois que des muffins aux bleuets seront programmés. Cela permet de réduire la quantité de nourriture gaspillée – et en fin de compte l'argent dépensé – dans les différents sites et de gagner du temps de préparation en étant plus précis sur ce qui doit être préparé pour un service de restauration particulier.

Menuworks est conçu pour fonctionner en conjonction avec Waste Not 2.0 dans le cadre des opérations quotidiennes d'une cuisine afin de planifier les menus futurs et de garantir que la quantité minimale de nourriture est gaspillée. En moyenne, nous avons réalisé des économies d'environ 3 % dans nos différents sites qui utilisent les deux plates-formes.

Journée Cessons le gaspillage alimentaire – Journée d'action du Groupe Compass

Notre campagne annuelle « Journée Cessons le gaspillage alimentaire » est une journée d'action qui sensibilise à la question mondiale du gaspillage alimentaire tout en encourageant de petits changements individuels pour réduire le surplus alimentaire, grâce à des conseils sur l'entreposage des aliments, la planification des repas, et même des livres de recettes numériques sur le gaspillage alimentaire. En tirant parti de notre taille, de notre envergure et de notre portée mondiale, en 2023, nous avons inspiré les défenseurs du gaspillage alimentaire dans le monde entier, en atteignant un public de plus de 93 millions de personnes et en générant plus de 26 millions de commentaires sur les réseaux sociaux. Nos efforts ont un impact ! Nous reconnaissons le rôle essentiel que nous jouons dans la réduction du gaspillage et dans l'éducation sur la réduction du gaspillage.



« Notre Journée Cessons le gaspillage alimentaire » est sans aucun doute une campagne importante, mais nous nous efforçons de réduire le gaspillage alimentaire dans notre entreprise TOUS les jours. Personne ne veut gaspiller de nourriture, surtout pas dans le secteur des services alimentaires. »

– Heather Wilkie, vice-présidente directrice,
Transformation commerciale, Groupe Compass Canada



QUESTIONS ET RÉPONSES AVEC LE CHEF KORY, CHEF EXÉCUTIF DE L'ENTREPRISE, GROUPE COMPASS CANADA

Nous avons parlé avec le chef Kory de son expérience et de ses expériences pour créer des plats délicieux à partir d'aliments qui seraient autrement gaspillés.

Q Dans vos propres mots, pourquoi est-il important de réduire les déchets alimentaires ?

R Je suis passionné par les déchets alimentaires et par les petits changements que nous pouvons tous apporter à la maison pour réduire les déchets. Mais l'impact réel vient des changements que nous apportons dans l'industrie. Compass étant un chef de file mondial, il semble tout à fait normal que nous continuions à repousser les limites du possible et que nous guidions notre équipe pour qu'elle invente de nouvelles façons de réduire les déchets alimentaires. Nous servons des centaines de milliers de Canadiens chaque année. Je pense donc qu'il est de notre responsabilité, en tant que chefs, de trouver des moyens de lutter contre ce problème en apprenant et en mettant en œuvre le concept de cuisine « de la racine à la tige » et en promouvant des choses comme les pratiques agricoles régénératives.

Q Que signifie pour vous la réduction des déchets alimentaires ?

R La réduction du gaspillage alimentaire présente des avantages financiers pour les consommateurs. Si vous pouvez trouver des moyens d'utiliser une plus grande partie des aliments que vous achetez, vous pouvez étirer votre budget tout en découvrant de nouvelles recettes fantastiques. De plus, en prolongeant la durée de vie de nos ingrédients, nous consommons moins, ce qui signifie qu'il y a plus de nourriture disponible pour tous.

Q Comment élaborer vos recettes uniques à base de résidus alimentaires ?

R L'inspiration vient de partout ! Parfois, je vois du gaspillage dans les cuisines et je suis frustré de jeter à la poubelle des choses qui pourraient être utilisées autrement. Les médias sociaux fournissent également beaucoup de bonnes idées. Je consulte également de vieux livres de cuisine, car les techniques culinaires d'antan utilisaient beaucoup plus de choses et n'en gaspillaient que très peu. Une fois que j'ai une idée, je dois me mettre à la cuisine et faire preuve de créativité, en peaufinant et en goûtant jusqu'à ce que j'obtienne le produit que je recherche.

Q Les chefs s'efforcent-ils aujourd'hui de réduire les déchets alimentaires dans les cuisines Compass ?

R Heureusement, je travaille pour une entreprise qui se soucie vraiment du développement durable. Tout le monde, de la direction aux serveurs de première ligne, est conscient de la nécessité de trouver des moyens de conserver la nourriture. Le programme Waste Not 2.0 y contribue largement. Un autre outil à notre disposition est notre base de données de recettes, Menuworks, qui fonctionne en prévoyant nos recettes, de sorte que nous ne préparons que suffisamment de nourriture pour passer la journée avec un minimum de restes. La cuisine par lots, c'est-à-dire par étapes, est un autre point sur lequel nous insistons dans nos cuisines. Par exemple, nous préparons 25 portions d'un sauté à la fois, même si nous savons que nous en aurons besoin de 200 au final, afin que le produit le plus frais soit disponible pendant toute la durée du déjeuner. Nous pouvons ensuite utiliser les restes crus dans un autre plat le lendemain.

Le chef Kory partage des recettes uniques à l'occasion de la Journée Cessons le gaspillage alimentaire.

Le 5 juin 2023, notre chef Kory a participé à l'émission *Breakfast Television* de Toronto pour partager des idées de recettes et promouvoir des façons uniques de réutiliser les résidus alimentaires et les restes. Il a partagé ses meilleurs conseils pour créer de délicieux assaisonnements et repas afin de tirer le meilleur parti des achats de nourriture tout en réduisant les déchets. Il a également profité de l'occasion pour faire la promotion de notre merveilleux livre de recettes « *Cessons le gaspillage alimentaire* », rempli d'idées et d'inspiration de la part des chefs Compass du monde entier.





NOTRE HISTOIRE

Utilisation de la solution Friendlier au zoo de Toronto

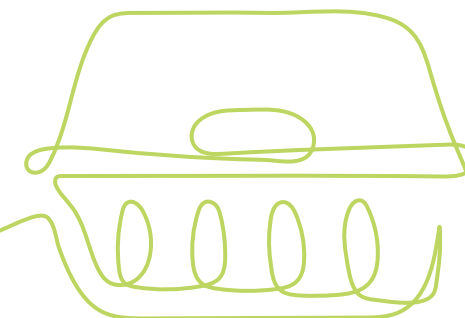
Les contenants réutilisables sont un excellent moyen de réduire les déchets, en particulier dans des endroits comme le zoo de Toronto où les plastiques à usage unique sont une préoccupation. En tant que fournisseur de services alimentaires pour le zoo depuis 24 ans, nous avons décidé de nous associer à une entreprise appelée Friendlier, dont la gamme de contenants de service réutilisables était la solution idéale. Cette initiative réduit la dépendance du zoo des plastiques à usage unique tout en soutenant notre propre Promesse pour la planète et l'objectif Zéro net du zoo pour 2027, l'élimination de 100 % des déchets.

Les contenants robustes de Friendlier sont fabriqués en produisant 24 % moins de GES que les contenants traditionnels. Avec plus de 131 000 repas servis au zoo chaque année, cette nouvelle mesure aura un impact significatif sur les efforts de réduction des déchets. Nous avons lancé notre projet pilote au restaurant Africa du zoo à l'été 2023 et prévoyons d'utiliser ces contenants réutilisables dans plus de restaurants à l'avenir.

Entreprise canadienne fondée par des femmes, Friendlier existe depuis 2020. L'entreprise a lancé ses conteneurs réutilisables dans quelques restaurants de la région de Guelph et travaille maintenant avec des opérations à grande échelle dans le sud de l'Ontario, à Montréal et Vancouver. Ses produits sont conçus pour être réutilisés en toute sécurité, et pour permettre une diminution significative de l'utilisation de contenants individuels dans les environnements de services alimentaires et de plats à emporter.

Au zoo, les conteneurs peuvent être utilisés moyennant un dépôt de 0,50 \$, et les clients peuvent choisir de recevoir le remboursement de leur dépôt via l'application mobile Friendlier ou de faire don de leur dépôt à la conservation de la faune du zoo de Toronto, afin d'aider la faune et de contribuer au bien-être des animaux. Les contenants sont recueillis, nettoyés, désinfectés et réutilisés par Friendlier.

Avec le lancement de ce système circulaire écologique, les visiteurs du zoo de Toronto peuvent s'alimenter tout en sachant qu'ils contribuent à un avenir plus durable.



Approvisionnement durable

Quels sont les facteurs qui font qu'un produit de base présente un risque élevé et pourquoi est-il important de les identifier ?

Les agriculteurs sont soumis à une pression considérable en raison de la pénurie de terres propices à l'expansion, de l'augmentation de la demande, du manque de financement, de la fluctuation des prix et des défis posés par l'évolution des conditions météorologiques. Les produits de base à haut risque génèrent certains des impacts les plus élevés au monde sur l'eau, l'énergie, la main-d'œuvre, la biodiversité et le climat.

L'identification des matières premières à haut risque dans notre chaîne d'approvisionnement nous permet de mettre en place des politiques d'approvisionnement responsables afin d'atténuer les risques les plus importants pour notre entreprise. Cela nous permet également de contribuer à l'élaboration de pratiques agricoles plus responsables et d'envoyer un signal à l'industrie en exigeant un approvisionnement durable dans les secteurs à fort impact.

ODD des Nations Unies pertinents



Approvisionnement responsable

Il est essentiel d'avoir une chaîne d'approvisionnement sécuritaire et durable pour offrir de la qualité à nos consommateurs et à nos clients. Nous travaillons avec nos fournisseurs pour mieux respecter nos normes d'approvisionnement responsable et atteindre nos objectifs.

Compass a mis en œuvre des normes de pointe faisant office de référence en matière d'efficacité des pratiques d'achat et de chaîne d'approvisionnement. Nos [normes mondiales d'intégrité de la chaîne d'approvisionnement](#) établissent les exigences minimales d'approvisionnement permettant de minimiser les risques clés pour l'intégrité de notre chaîne d'approvisionnement. Nous examinons et mettons à jour ces normes régulièrement afin de garantir à nos consommateurs que les aliments que nous fournissons sont sûrs, sains et d'origine responsable.

Nous avons également fixé des objectifs clés pour certains ingrédients spécifiques et avons commencé à progresser vers nos objectifs. À titre d'exemple, nous avons réussi à remplacer plus de 60 % de nos œufs liquides entiers par des œufs de poules en liberté et avons commencé à passer à des blancs liquides et des œufs brouillés issus de poules en liberté.

Cibles clés



100 %

de nos œufs en coquille et œufs liquides proviendront de poules élevées au sol d'ici 2025

PROGRÈS RÉALISÉS
EN 2023

36 %

de nos œufs étaient issus de poules élevées au sol



100 %

de l'huile de palme utilisée dans nos cuisines sera certifiée durable

PROGRÈS RÉALISÉS
EN 2023

100 %

de l'huile de palme utilisée dans nos cuisines a été certifiée durable



Plus de 50 %

de nos poissons et fruits de mer seront certifiés durables

PROGRÈS RÉALISÉS
EN 2023

62 %

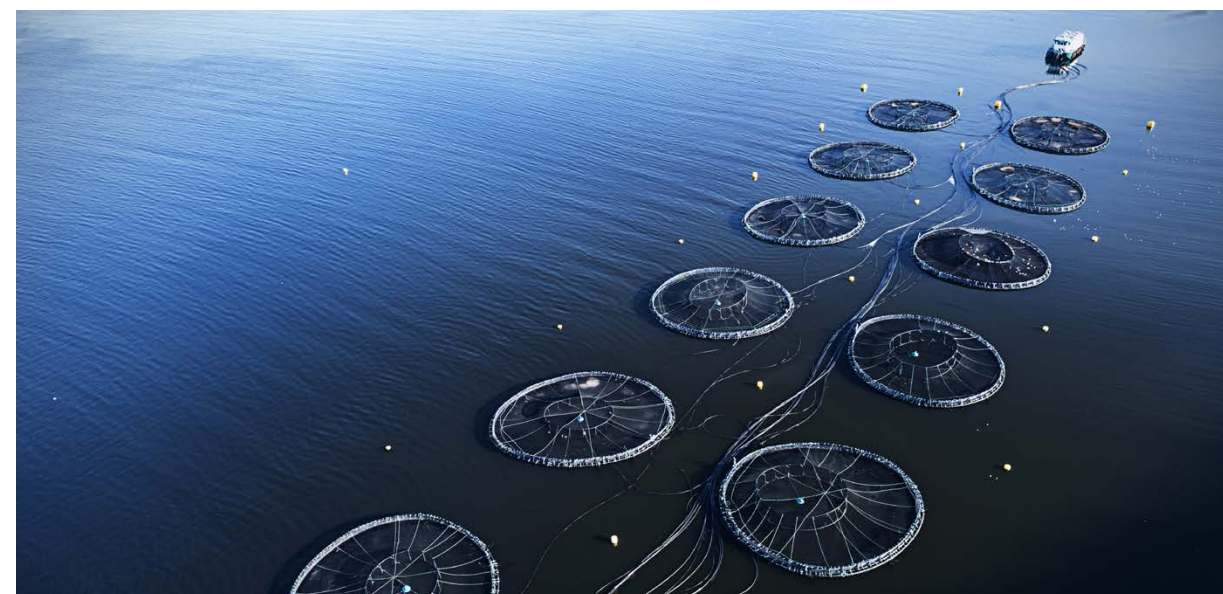
de nos poissons et fruits de mer ont été certifiés durables

Poisson, fruits de mer et huile de palme durables

Les océans du monde abritent des centaines de milliers d'espèces et sont essentiels à la survie de notre planète. Malheureusement, entre les changements climatiques, la pollution, les plastiques et la surpêche tentaculaire, nos océans sont en danger en tant qu'écosystème et source alimentaire durable pour des millions de personnes. Pour sa part, Compass se procure maintenant de façon durable plus de 50 % de ses poissons et fruits de mer.

Nous nous sommes également associés à l'[Initiative mondiale pour la pêche durable des poissons et fruits de mer](#), un partenariat public-privé qui aide à préserver nos océans pour les générations futures et à faire progresser la demande de poissons et fruits de mer durables.

Les palmiers à huile sont des producteurs très efficaces d'huiles polyvalentes de haute qualité, mais ils ne poussent que dans les tropiques, où leur culture peut avoir un impact négatif sur l'environnement. Compass soutient pleinement le travail de la [Table ronde sur l'huile de palme durable](#) (RSPO), qui favorise la croissance et l'utilisation de produits à base d'huile de palme durable, et nous encourageons activement nos fournisseurs clés à faire de même. Nous nous sommes engagés à faire preuve de transparence sur l'huile de palme utilisée dans nos cuisines pour préparer les aliments, et nous utilisons une huile de palme 100 % durable dans nos chaînes d'approvisionnement depuis 2022.



Bien-être des animaux : une approche humaine de l'approvisionnement durable

L'amélioration du bien-être des animaux et le passage à un élevage plus durable sont des éléments clés de notre approche de l'approvisionnement responsable à l'échelle mondiale. Notre stratégie comprend des efforts continus pour accroître la visibilité de notre chaîne d'approvisionnement complexe, pour permettre aux entreprises du Groupe Compass de prendre des décisions d'approvisionnement mieux informées.

À tout le moins, les produits dérivés des animaux doivent respecter toutes les lois applicables en matière de bien-être animal dans le pays de production ou d'achat.

Nous appuyons également les Cinq libertés du bien-être des animaux :



Absence de faim et de soif



Absence de douleur, de blessures et de maladie



Absence de peur et d'anxiété



Absence d'inconfort



Liberté de manifester un comportement normal

Au cours de la dernière année, le Groupe Compass a amélioré la transparence de ses objectifs, de ses progrès et de ses actions en matière de bien-être animal et a diffusé des mises à jour et des études de cas plus détaillées. Par exemple, cette année, nous avons publié une mise à jour mondiale sur nos progrès et notre exercice de transparence dans la transition vers un approvisionnement en œufs issus de poules élevées au sol. Mercy for Animals nous a d'ailleurs accordé un bon classement dans son International Cage-Free Equity Index après que nous ayons communiqué publiquement sur nos progrès mondiaux en matière d'utilisation d'œufs de poules élevées au sol dans toutes nos régions d'exploitation. Nous continuons à faire de grands progrès dans notre engagement à utiliser des œufs de poules élevées au sol, malgré les difficultés récentes comme la grippe aviaire et les problèmes d'approvisionnement. Au Canada, nous sommes sur la bonne voie pour atteindre notre objectif d'approvisionnement en œufs en coquille et en œufs liquides issus à 100 % de poules élevées au sol d'ici 2025.

Nous reconnaissons que la collaboration dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement est essentielle pour apporter des changements significatifs, c'est pourquoi nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs, nos partenaires et nos organisations industrielles pour développer et améliorer nos normes en matière de bien-être des animaux et notre approche du changement. Nous avons des conversations directes et ouvertes avec des organismes de bien-être des animaux et travaillons pour atteindre des objectifs communs. Au Canada, nous nous sommes associés à la Humane Society International pour offrir des programmes de formation à base de plantes à nos chefs, afin d'approfondir les connaissances et la sensibilisation et d'inspirer l'innovation culinaire dans la restauration végétalienne.



Promouvoir les repas à base de plantes avec Végé-talle

En tant que concept culinaire qui célèbre les aliments à base de plantes, Végé-talle est excellent pour le corps et la planète. Ce style de cuisine met l'accent sur une variété d'ingrédients à base de plantes, y compris les fruits et légumes, les grains entiers, les haricots et les légumineuses, les noix, les graines, les herbes et les épices.

Inspirées par le très populaire mouvement pour la consommation de plantes, nos recettes Végé-talle ont été créées en collaboration avec Sean Sloan, chef exécutif du Groupe Compass Canada, et Paul Boehmer, chef de renommée mondiale, dont les compétences et l'expertise ont été présentées dans plusieurs publications telles que *Toronto Life* et le *Globe and Mail*. Paul Boehmer a également encadré de nombreux apprentis du monde entier, transmet ses connaissances, et prépare la prochaine génération de chefs hautement qualifiés à Toronto.

Il a ouvert le restaurant Böhmer début 2010. En tant que chef et propriétaire, il poursuit les traditions culinaires du début de sa carrière, en offrant des plats haut de gamme abordables avec des ingrédients canadiens cultivés et récoltés localement – le concept autour duquel s'articule Végé-talle.

Programme Campus biologique



Université Acadia – le premier campus biologique au Canada

Quand la grande majorité des personnes que vous servez appartiennent au plus grand groupe de consommateurs de produits biologiques (les personnes âgées de 18 à 24 ans), cela incite à se certifier en tant que premier campus biologique au Canada. L'Université Acadia, en Nouvelle-Écosse, est fière d'avoir obtenu cette certification octroyée par l'Association canadienne du commerce biologique en 2022 et continue de fournir et de promouvoir des aliments biologiques auprès de sa communauté.

Pour être admissible, un campus doit non seulement offrir un minimum de cinq produits biologiques, mais aussi des ressources éducatives sur les produits organiques et établir un comité directeur composé d'étudiants, de personnel et de professeurs pour superviser l'approvisionnement. De plus, l'Université Acadia s'est efforcée d'impliquer ses étudiants et son personnel dans le cadre de diverses activités lors des deux derniers événements de sa Semaine du campus organique en 2022 et 2023, notamment l'éducation nutritionnelle et la présentation d'une gamme de produits biologiques locaux provenant de fermes de la région. Le programme est mené par le Bureau pour le développement durable d'Acadia, en partenariat avec les fournisseurs de services alimentaires sur le campus.

Programme de commerce équitable sur le campus

Chartwells aide l'Université Simon Fraser à obtenir l'or

Depuis qu'elle a été nommée Campus de commerce équitable en 2012, l'Université Simon Fraser (UFS) travaille continuellement avec ses partenaires, y compris la filiale de Compass, Chartwells, pour devenir un modèle des services alimentaires équitables sur les campus du Canada. Le 1^{er} octobre 2020, l'UFS a atteint cet objectif en devenant le premier établissement d'enseignement au Canada à recevoir la médaille d'or des campus équitables de Fairtrade Canada et du Réseau canadien du commerce équitable. L'UFS a modifié ses politiques d'approvisionnement, en s'engageant à servir des produits équitables comme le thé, le café, les bananes et le chocolat sur le campus, grâce à un groupe d'étudiants dévoués qui cherchent à apporter un changement réel dans leur approvisionnement en aliments. Sur cette base, l'UFS a renforcé son engagement à aider les fermiers et autres travailleurs de l'hémisphère Sud en guidant l'école primaire University Highlands, Point Church et la SFU Childcare Society sur ce qu'ils peuvent faire pour promouvoir le commerce équitable et le pratiquer. L'UFS demeure aujourd'hui le seul campus canadien à avoir obtenu la médaille d'or, le plus haut niveau du programme Campus de commerce équitable.



Notre partenariat avec Chartwells à l'UFS a joué un rôle déterminant dans l'obtention du statut reconnu Fair Trade Gold Campus, qui illustre notre engagement continu envers la justice sociale, l'approvisionnement éthique et le soutien aux agriculteurs et aux producteurs de l'hémisphère Sud. »

– Mark McLaughlin, directeur des services commerciaux, Services auxiliaires, Université Simon Fraser

Approvisionnement local

Offrir des repas et des collations bien équilibrés signifie à la fois trouver et fournir des ingrédients frais et sains. Parce que le développement durable est notre priorité, nous nous approvisionnons localement et de manière saisonnière pour répondre aux besoins uniques de nos consommateurs. Notre engagement envers la planète aide la vie animale, la vie végétale et la vie aquatique, et minimise l'impact que le transport de marchandises peut avoir sur l'environnement.

Pour prioriser l'approvisionnement en aliments locaux et saisonniers, nous nous sommes associés à Foodbuy, la plus grande organisation d'approvisionnement en services alimentaires d'Amérique du Nord. En travaillant avec de petits producteurs locaux, Foodbuy aide à réaliser des économies et des gains d'efficacité en regroupant les achats et en utilisant cet effet de levier pour négocier les prix avec les fabricants, les distributeurs et d'autres fournisseurs locaux.

Le soutien de nos communautés locales est important pour nous et pour nos clients. Dans le cadre de notre engagement envers le développement durable et le développement économique des producteurs locaux, le programme Achetez local est notre solution pour nous approvisionner en toute sécurité auprès des agriculteurs et des fournisseurs de nos communautés et utiliser leurs excellents produits dans nos cuisines, cafés et espaces de restauration.

Grâce au programme Achetez local, nos chefs peuvent inviter de petits fermiers et fabricants d'aliments locaux à effectuer un processus d'approbation de la salubrité alimentaire simple et efficace. Les chefs peuvent ensuite commencer à s'approvisionner directement auprès de ces fournisseurs locaux.



Approvisionnement social

Nous évaluons tous nos fournisseurs et partenaires pour nous assurer qu'ils partagent nos convictions et la façon dont nous menons nos activités tout en offrant une valeur sociale à nos communautés.

Un cinquième de nos produits provient directement d'un groupe diversifié de plus de 150 fournisseurs.

Nous promovons et publions ouvertement notre position sur des questions telles que l'esclavage moderne, les pratiques de travail des enfants, le travail forcé et les abus des droits de la personne. Nous vous invitons à visiter notre site Internet pour lire notre [Code de conduite mondial des fournisseurs](#) et notre [Déclaration de la loi sur l'esclavage moderne](#) et pour en savoir plus sur nos pratiques de travail et les exigences demandées aux fournisseurs. En plus d'établir clairement les normes éthiques auxquelles nos employés, clients, investisseurs, fournisseurs et communautés locales peuvent s'attendre lorsqu'ils travaillent avec nous, nous sommes fermement engagés envers les droits de la personne, notamment ceux des groupes vulnérables, et mettons l'accent sur notre politique de zéro tolérance du travail forcé et du travail des enfants.

Nous nous efforçons également de mesurer, de signaler et d'établir des objectifs d'approvisionnement accru auprès d'entreprises sociales et d'entreprises détenues et exploitées par des femmes, des personnes LGBTQ+, des personnes noires, des autochtones et d'autres personnes de couleur, afin de créer une base de données de fournisseurs répondant à notre définition et à notre certification en matière de diversité.

De plus, nous avons lancé notre participation à l'[échange de données éthiques des fournisseurs](#) (Sedex) pour assurer les droits de la personne et le commerce éthique dans l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement. La mission de Sedex est de fournir des renseignements, des outils et des services axés sur les données, pour aider les entreprises à améliorer constamment leur engagement éthique.

Pour s'assurer que nos pratiques sont humaines et éthiques, notre équipe d'approvisionnement Foodbuy s'associe à diverses organisations représentant des groupes sous-représentés afin d'augmenter nos dépenses en approvisionnement social. Cela comprend des organisations telles que la [Chambre de commerce 2ELGBTQI+ du Canada](#) (CGLCC), la seule chambre de commerce qui unit et défend plus de 100 000 entreprises détenues et exploitées par des personnes 2ELGBTQI+, et [Le Women Business Enterprises Canada Council](#) (WBE Canada), un organisme sans but lucratif qui aide les entreprises canadiennes détenues par des femmes à accéder aux chaînes d'approvisionnement des entreprises en Amérique du Nord. Nos politiques concernant ces pratiques sont énoncées dans notre [énoncé de politique sur l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement](#).

Soutenir notre communauté

Comment le soutien à la communauté s'aligne-t-il avec les objectifs de développement durable du Groupe Compass Canada ?

Le développement durable maintient, voire améliore la santé de notre planète, et dans de nombreux cas, offre également des avantages sociaux. Le développement durable consolide l'économie, minimise les déchets et la pollution, réduit les émissions et améliore les moyens de subsistance des membres de nos communautés.

ODD des Nations Unies pertinents



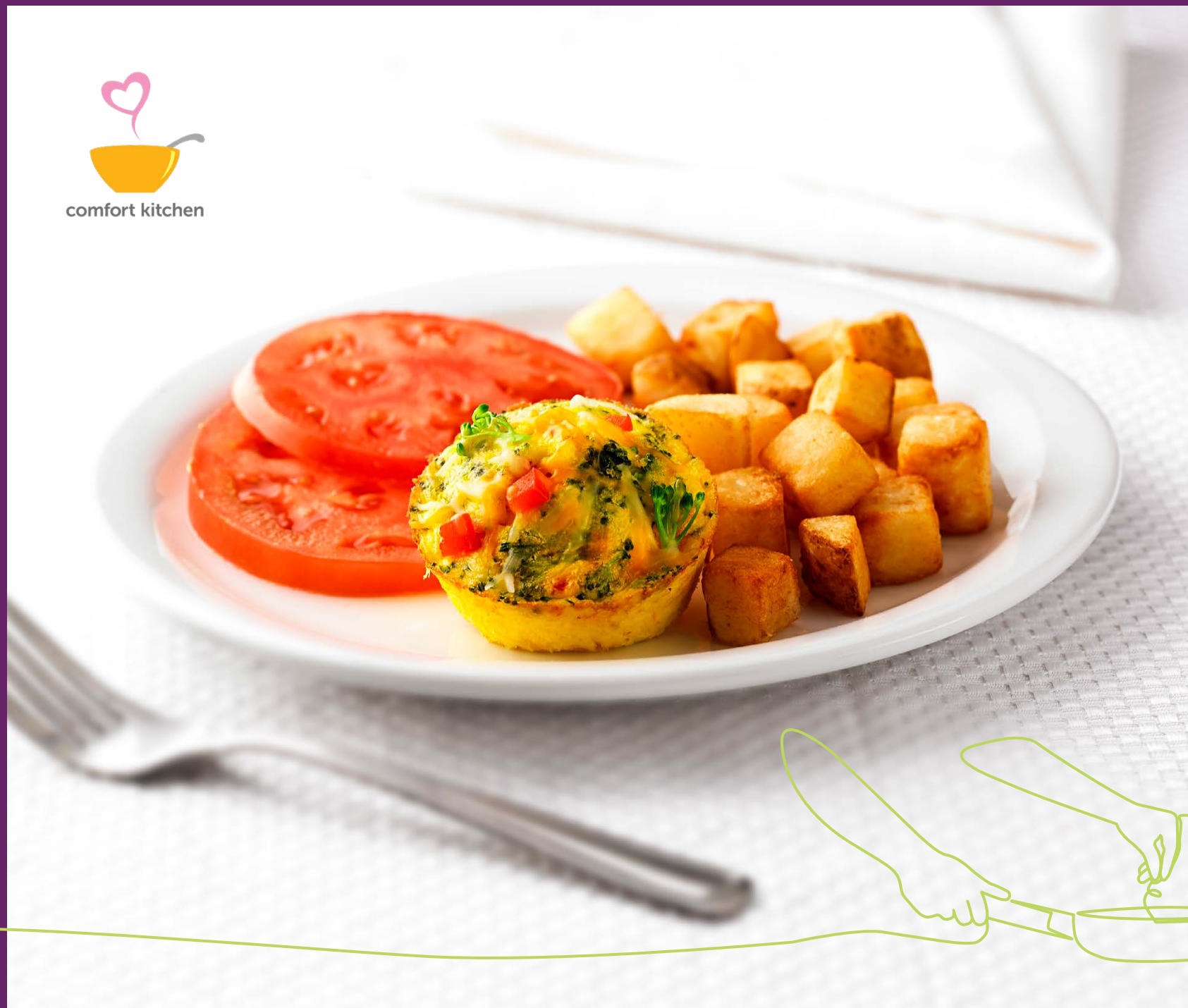
Soutenir les talents locaux du développement durable au Chefs Hall

Créé en 2017, Chefs Hall est la plateforme idéale pour les chefs et les restaurateurs aguerris ou faisant partie de la nouvelle génération. Situé au cœur du quartier financier de Toronto, Chefs Hall offre un espace ouvert qui permet aux chefs de présenter leur travail et aux talents locaux de montrer leurs compétences. Chefs Hall propose une vaste gamme d'expériences culinaires sur un site unique et offre aux convives une expérience culinaire spéciale tout en permettant aux chefs de développer leur expertise.

Compass a acheté une participation majoritaire dans Chefs Hall fin 2019, avec l'intention d'appuyer la communauté en aidant les jeunes chefs talentueux à avoir une première expérience de gestion d'entreprise.

Pour les chefs du Chefs Hall, il est important d'utiliser des ingrédients locaux et durables. C'est pourquoi ils ont lancé Waste Not 2.0 en mai 2023. Depuis, ils ont constaté une amélioration significative de la gestion des déchets et de la réutilisation dans des repas délicieux d'ingrédients qui autrement auraient été gaspillés. Depuis décembre 2023, Chefs Hall a remplacé tous ses contenants de repas à emporter en plastique à usage unique par des produits biodégradables, et utilise des couverts en bambou.





NOTRE HISTOIRE

Compass One améliore l'expérience des patients avec Comfort Kitchen

Compass One, notre division des soins de santé, a mis au point un programme alimentaire révolutionnaire appelé Comfort Kitchen, qui vise à briser le stéréotype de la nourriture d'hôpital sans saveur. Afin d'améliorer l'expérience des patients en leur offrant chaleur et hospitalité ainsi que des repas nutritifs et délicieux, Comfort Kitchen offre une expérience gastronomique qui offre le choix aux patients à chaque repas. Les patients sont accueillis par un associé en nutrition qui les examine et les guide dans leurs choix de menus, en s'assurant que leur repas est personnalisé et correspond à leurs souhaits. Les patients sont accueillis par un associé en nutrition qui les passera en revue et les guidera à travers leur choix de menu – s'assurant que leur repas est ce qu'ils veulent et qu'il est fait pour eux.

Comfort Kitchen offre aux patients variété et flexibilité dans leur choix de menu, ce qui contribue à améliorer la consommation globale et l'apport nutritionnel. Les repas sont préparés sur place avec des ingrédients frais et sains et ont des saveurs familières pour stimuler l'appétit.



Créer des aliments qui donnent à nos patients l'impression d'être confortablement chez eux exige art, innovation et passion. »

– Breanne Coulton, cheffe exécutive, Restauration des patients et innovation, Compass One Healthcare

Des commentaires avec Feedback

Nous utilisons une solution flexible d'obtention de commentaires en ligne pour que les consommateurs puissent fournir des données exploitables depuis là où ils se trouvent. Feedback nous permet de suivre et de jauger l'opinion de nos consommateurs en temps réel. Cela nous permet d'améliorer continuellement nos programmes et nos offres de développement durable tout en augmentant la satisfaction de nos consommateurs, en nous basant directement sur leurs commentaires.

Feedback est utilisé pour mesurer l'expérience globale des consommateurs et notre rendement dans quatre catégories : nourriture, service, développement durable et bien-être, plus une catégorie personnalisée qui varie selon le secteur et l'emplacement. Le tableau ci-dessous met en évidence nos résultats en matière de développement durable et de bien-être, qui comprennent une augmentation moyenne de 10 % de la satisfaction des clients d'une année sur l'autre.

Résultats de développement durable de Feedback d'une année sur l'autre ¹	Avril à décembre 2022	Janvier à octobre 2023	Variance	Pourcentage de changement
	2022	2023		
Dans quelle mesure êtes-vous satisfait des efforts du café pour réduire les déchets liés aux emballages ?	5	5,4	0,4	8 %
Dans quelle mesure êtes-vous satisfait de la disponibilité des places assises articles achetés localement	4,9	5,4	0,5	10 %
Dans quelle mesure êtes-vous satisfait du choix d'options d'origine végétale ?	4,7	5,2	0,5	11 %
Dans quelle mesure êtes-vous satisfait de la variété des options saines	4,6	5,2	0,6	13 %

¹ La notation est basée sur une échelle d'évaluation de 1 à 6 pour chaque question. Base = 32 539 Feedbacks (11 920 Chartwells; 6 625 Chartwells K-12; 4 682 soins de santé; et 9 312 Eurest).

CE QU'EN DISENT NOS CONSOMMATEURS



Une cafétéria bien gérée, propre et organisée. J'apprécie la variété des options saines. Le wrap au poulet épicé était délicieux ! »

– South Health Campus, Calgary, Alberta



C'est ce qu'il y a de mieux et cela mérite certainement d'être popularisé, étant donné qu'ils offrent des choix sains qui encouragent le bien-être et l'équilibre du corps et de l'esprit. Je recommande vraiment aux étudiants et au personnel qui souhaitent être en bonne santé et bien manger d'essayer la cafétéria du Stong Building. Le personnel est également amical et serviable. »

– Université York, Toronto, Ontario



Grande sélection d'aliments sains et quelque chose qui peut plaire à tous. »

– Carbonear General Hospital, Carbonear, Terre-Neuve-et-Labrador

NOTRE HISTOIRE

Les surplus de nourriture favorisent la santé des communautés

Bien que nous planifions et surveillions soigneusement notre utilisation des aliments dans les cuisines de Compass, il reste souvent des aliments nutritifs et délicieux qui ne devraient pas être gaspillés. C'est pourquoi les cuisines de Compass font partie des programmes de récupération des aliments qui non seulement évitent que des aliments consommables terminent dans des décharges, mais nous aident également à maximiser nos efforts de sensibilisation communautaire en soutenant les organisations locales fournissant des repas aux personnes vivant dans l'insécurité alimentaire. La Tablée des Chefs, basée au Québec, est l'une de ces organisations.

La Tablée des Chefs, fondée en 2002, joue le rôle d'intermédiaire entre les donateurs alimentaires et les organismes communautaires. Chaque année, elle travaille avec plus de 200 donateurs ayant fait don de plus de deux millions de repas à près de 200 organismes. Compass, qui est l'un de ces donateurs, a mis en œuvre dans ses cuisines un processus clair qui motive nos associés à participer.

Par exemple, notre équipe de cuisine du Centre Bell à Montréal fournit des aliments excédentaires à La Tablée des Chefs depuis 2007. Après chaque match ou événement, les membres de notre équipe travaillent conjointement pour recueillir les aliments excédentaires emballés et étiqueter les contenants afin qu'ils soient recueillis par les partenaires communautaires locaux. Mais ce n'est pas tout ! L'équipe du Centre Bell a agi pendant la pandémie, en préparant des repas pour des banques alimentaires dans le cadre des cuisines solidaires de La Tablée des Chefs. En 2020, l'équipe a préparé plus de 50 000 repas pour des communautés autochtones, et en 2021, elle a préparé près de 30 000 repas pour des banques alimentaires locales.

Impact social :

Plus de 78 500

portions

Impact environnemental :

Plus de 23 500

kilogrammes d'aliments

De plus, nos associés du Centre Bell ont participé à une autre initiative, Paniers solidaires, une collecte de fonds lancée pour soutenir divers programmes de La Tablée des Chefs pendant la pandémie. L'équipe continue de s'engager, et soutient actuellement le programme La Soupe solidaire en fournissant des légumes excédentaires afin de préparer des soupes saines et délicieuses pour les élèves des écoles primaires qui vivent dans l'insécurité alimentaire, tout en veillant à réduire le gaspillage alimentaire et à minimiser notre impact sur l'environnement.



Obtenir des aliments pour nos communautés

L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), une agence spécialisée de l'ONU qui dirige les efforts internationaux pour vaincre la faim, définit la sécurité alimentaire comme le fait que « toutes les personnes, à tout moment, ont un accès physique et économique à des aliments suffisants, sûrs et nutritifs qui répondent à leurs besoins alimentaires et à leurs préférences alimentaires pour une vie active et saine ».

L'un des plus importants fournisseurs d'aliments au monde, nous sommes idéalement positionnés pour avoir un impact sur le changement, afin d'assurer la sécurité alimentaire pour tous. C'est pourquoi il est logique de concentrer notre énergie sur le deuxième ODD : Faim « zéro ». Nous voulons atteindre cet objectif et aider nos communautés locales à lutter contre l'insécurité alimentaire en faisant don de surplus de nourriture à des personnes dans le besoin, grâce à des partenariats avec des organismes de bienfaisance et des organisations locales.

En 2023, nous avons fait don de plus de 23 000 repas mensuels dans tout le pays, en partenariat avec 120 organismes sans but lucratif.





NOTRE HISTOIRE

Affronter l'insécurité alimentaire avec Second Harvest

Pas de gaspillage. Pas de faim. C'est le mantra de Second Harvest, un organisme de bienfaisance canadien qui s'efforce de mettre fin à l'insécurité alimentaire grâce à son réseau de récupération alimentaire. Ce programme s'associe à des entreprises qui ont des excédents d'aliments et à des organismes sans but lucratif d'autres communautés qui se consacrent à l'alimentation des personnes dans le besoin, tout en réduisant la quantité de nourriture gaspillée.

Grâce à notre partenariat avec Second Harvest, nous nous assurons que des aliments sains, sûrs et excédentaires finissent dans les assiettes plutôt que dans les décharges.

Compass a entamé son partenariat avec Second Harvest en décembre 2018, lorsque nos cuisines ont fait un don d'aliments à l'auditorium RBC Waterpark Place, à Toronto. Depuis lors, plus de 100 de nos sites ont fait don de 450 000 repas à Second Harvest afin de nourrir les personnes souffrant d'insécurité alimentaire.

Cette initiative soutient des organisations du pays tout entier. Parmi ces dernières, citons le Dowling Community Service Residence à Toronto, un organisme sans but lucratif auquel nous fournissons des repas préparés, des produits de boulangerie et des salades, et qui offre des programmes de soutien, notamment un programme résidentiel pour les personnes sans-abri souffrant de problèmes de santé mentale. « Tous les repas préparés, les produits de boulangerie-pâtisserie et les salades sont de qualité supérieure et sont bien emballés, frais, et entreposés de manière sûre », explique Leah White, coordonnatrice des services alimentaires chez Second Harvest. « Et tous les associés sont très amicaux et serviables. »

À New Westminster, nous faisons des dons hebdomadaires de salades, de fruits et de légumes sains, et de succulents produits de boulangerie-pâtisserie à la Seniors Services Society of B.C., qui offre des programmes et des services pour aider les personnes âgées à risque. « C'est Noël tous les vendredis », ajoute Leah. « La nourriture inclut toujours des salades, des fruits et des légumes sains et nutritifs. Et les pâtisseries sont irrésistibles ! Elles sont toujours fraîches et nos clients ne manquent pas de les apprécier. Nous sommes particulièrement heureux d'être affiliés à Compass. »



Nous allons de l'avant

Nous ne pouvons pas atteindre nos objectifs de façon isolée. En tant que membre d'une organisation mondiale, le Groupe Compass Canada travaille en étroite collaboration avec ses collègues du monde entier pour partager ses idées et ses réalisations. Le partage des pensées et des idées nous aide à collaborer et à trouver des solutions globales aux problèmes de développement durable. Les membres du groupe sont des pays individuels avec des cultures, des traditions et des aliments uniques. Mais nous partageons le même désir d'aider notre planète et ses habitants à trouver la sécurité alimentaire tout en maintenant un équilibre environnemental qui, avec du dévouement et la détermination de changer, nous permettra de tenir notre Promesse à la planète.

Nous sommes convaincus que nous pouvons faire la différence. Nous pensons que nos engagements mondiaux sont réalisables et que nous pouvons atteindre la carboneutralité à l'échelle mondiale d'ici à 2030 et parvenir à zéro nette émission d'ici à 2050. Réduire les émissions de gaz à effet de serre, améliorer la vie des animaux d'élevage et passer à une alimentation plus végétale est possible, et si nous travaillons tous ensemble, nous entrevoyons un avenir radieux pour notre planète.



Qui sommes-nous et que faisons-nous ?

Chaque jour, nous offrons un accueil de classe mondiale à des millions de personnes. C'est ce qui nous tient à cœur et ce en quoi nous excellons.

Nous sommes présents sur des milliers de sites clients à travers le Canada, qu'il s'agisse d'hôpitaux, d'écoles, de sites dans des régions éloignées, de sièges sociaux ou de certains des plus grands lieux de divertissement du pays. Nous pouvons également soutenir nos clients au-delà de l'alimentation grâce à une gamme de services non techniques – fournis de manière cohérente et rentable selon les normes élevées qui font notre réputation.

Services alimentaires et distribution automatique

Nous sommes passionnés par la bonne cuisine et le bon service.

Chacun de nos clients a une compréhension unique du rôle que la nourriture doit jouer dans son environnement. Nous offrons un accueil chaleureux, un excellent service et du flair – dans tous les types et toutes les tailles d'établissements. Notre expertise nous permet d'offrir le meilleur rapport qualité-prix du marché, en répondant aux attentes de nos clients, voire en les dépassant.

Nous prenons beaucoup de plaisir à voir comment nos plats rassemblent les gens. C'est ce qui nous motive et nous permet de garder le cap, de sorte que nous sommes encouragés à fournir constamment les services alimentaires les meilleurs et les plus efficaces à chacun de nos clients. Nous recherchons toujours les idées les plus fraîches et les plus innovantes avec l'aide de nos chefs experts, qui partagent notre passion et notre engagement pour un service alimentaire exceptionnel.

Services de soutien

De la gestion professionnelle des installations au nettoyage efficace des locaux, nous fournissons une gamme complète de services de soutien.

La réputation de nos clients repose sur la confiance qu'ils nous accordent en matière de propreté et de pérennité dans le cadre de nos capacités de gestion des installations. Nos services environnementaux sont disponibles dans divers secteurs, notamment les entreprises et l'industrie, l'enseignement public et privé, les soins de santé, les loisirs et les divertissements, les sites isolés, etc.

Approvisionnement

Nous disposons d'un pouvoir d'achat de premier plan pour optimiser vos activités.

Nos achats sont gérés par Foodbuy, ce qui nous permet de réaliser des économies d'échelle et des gains d'efficacité tout simplement inégalés. Grâce à sa famille de partenaires de confiance, Compass se concentre sur un approvisionnement en produits et solutions efficaces et économiques. En travaillant avec des fournisseurs axés sur le développement durable, nous atteignons nos propres objectifs environnementaux et sociaux tout en respectant nos normes d'excellence.

Technologie – Compass Digital

Notre mission est de créer des expériences extraordinaires à l'intersection de l'accueil et de la technologie.

Nous construisons, fournissons et mettons à l'échelle des solutions de bout en bout pour les clients et les exploitants. Nous mettons nos produits et nos technologies sur le marché avec l'appui d'équipes d'experts, apportant une valeur ajoutée à mesure que nous utilisons des outils numériques pour transformer nos processus.

Compass Digital travaille avec plus de 280 000 associés et sert plus de 11 millions de repas par jour. Nos experts numériques conçoivent et fournissent des produits et des technologies de pointe. Constamment à l'affût de la prochaine grande innovation, notre équipe prend des risques et est toujours prête à essayer de nouvelles idées et à expérimenter pour s'assurer d'être à la pointe du progrès.



Qui servons-nous ?

Nous offrons un accueil de classe mondiale dans tous les milieux, d'un océan à l'autre.

Nous disposons d'un portefeuille unique de marques conçues pour refléter les marchés dans lesquels nous œuvrons. Chaque secteur distinct nous donne les outils nécessaires pour nous rapprocher de nos clients afin de comprendre leurs besoins spécifiques et de répondre à leurs attentes :



Entreprises et industries



Education



Soins de santé



Résidences pour aînés



Sports et loisirs



Régions éloignées

Indicateurs de développement durable

Rapports ESG

Notre stratégie de développement durable s’aligne sur nos objectifs de Promesse à la planète, les rapports jouant un rôle fondamental dans la divulgation transparente des progrès réalisés dans le cadre de nos engagements mondiaux. Les résultats de nos rapports ESG nous permettent de rester sur la bonne voie pour atteindre nos jalons de 2030 sur le chemin de la carboneutralité d’ici 2050. Les résultats sont publiés annuellement pour les investisseurs, les clients, les fournisseurs, les associés et les autres parties prenantes. Le tableau ci-dessous met en évidence nos résultats pour l’exercice financier 2023.

Indicateurs de rendement	Résultats pour l'exercice financier 2023	Cible
Bien-être des animaux – Œufs de poules élevées	36 %	100 % d’ici 2025
Conservation marine	62 %	50 % d’ici 2025
Commerce éthique – Café	15 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Commerce éthique – Thé	30 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Commerce éthique – Cacao	51 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Commerce éthique – Sucre	62 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Commerce éthique – Huile de palme	100 %	100 %
Commerce éthique – Bananes	3 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Approvisionnement local	48 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Approvisionnement social	8 %	Augmentation d’une année sur l’autre
Meilleure nutrition ¹	100 %	100 %

¹ Une meilleure nutrition est définie comme le fait de disposer d’au moins une option saine à chaque repas.



Groupe Compass Canada

1 Prologis Blvd, Suite 400
Mississauga, ON
L5W 0G2
Canada

Contactez-nous :

✉ cgc.sustainability@compass-canada.com

☎ 800.465.2203

🌐 compass-canada.com

Conception et design : worksdesign.com

