



Communication aux médias

Bâle/Kloten, le 12 janvier 2011

Bio Suisse et Compass Group s'engagent pour des repas Bio

Sur le lieu de travail aussi, la conscience du «bien manger» prend de plus en plus d'importance : les employés veulent manger sain, équilibré et bon. Toutefois, rares sont encore les restaurants de collectivité où l'offre Bio est bien développée. Bio Suisse et Compass Group (Suisse) SA ont créé un partenariat et se sont engagés à augmenter, dès 2011, l'offre de produits Bio dans les restaurants de collectivité. Ce concept constitue une nouveauté.

L'offre de produits et de plats Bio dans les restaurants et la restauration collective est actuellement très faible par rapport à la demande croissante. Alors que les Suisses et les Suissesses consomment de plus en plus de produits Bio, la possibilité de manger Bio à midi sur leur lieu de travail est encore trop rare. Depuis plus de 30 ans, Bio Suisse accorde le label «Bourgeon» aux exploitations qui se consacrent entièrement à la culture biologique, garantissant ainsi une alimentation plus saine et meilleure. En tant que leader mondial dans le domaine de la gastronomie collective et de la gestion immobilière, Compass Group s'engage pour la santé et la sécurité alimentaire de ses clients. Le potentiel encore inexploité de l'offre bio dans les repas quotidiens a été détecté par Bio Suisse et Compass Group. Après la mise en place réussie de plusieurs projets pilotes l'année passée, les besoins précis ont pu être déterminés. Les résultats de ces tests sont maintenant disponibles, et ils ont été très positifs.

Concept «Cuisine avec produits Bourgeon»

Le lancement réussi du concept «Cuisine avec produits Bourgeon» au restaurant de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ainsi que l'expérience acquise en 2010, ont convaincu Bio Suisse et Compass Group de développer le Bio dans la restauration collective en 2011. «A l'avenir, notre objectif est d'être présents avec notre offre de produits Bourgeon partout là où un réel besoin existe», dit Jürg Schenkel, Directeur Marketing de Bio Suisse.

Le concept met l'accent sur la flexibilité dans la planification: les chefs de cuisine déterminent quels produits doivent être d'origine biologique. Et il n'est pas nécessaire d'effectuer de contrôles spéciaux car la loi suisse sur l'alimentation sert de base.

En 2011, les partenaires Bio Suisse et Compass Group vont progressivement étendre le nouveau concept Bio à d'autres restaurants et établissements de collectivité en Suisse.

„Beaucoup de nos hôtes veulent consommer une cuisine saine et équilibrée. Nous sommes fiers de pouvoir compter sur un partenaire aussi sérieux que Bio Suisse afin d'offrir à nos hôtes un choix raffiné et basé sur la durabilité», dit Hans Boesch, CEO de Compass Group (Suisse) SA.

Interlocutrices pour les médias:

Sabine Lubow, Responsable Relations Publiques Bio Suisse, tél. 061 385 96 25,

sabine.lubow@bio-suisse.ch / www.bio-suisse.ch

Daniela Corboz, Directrice Marketing et Communication Compass Group (Suisse) SA,

tél. 043 557 11 18, daniela.corboz@compass-group.ch / www.compass-group.ch



Bio Suisse est la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque Bourgeon. Cette organisation faitière créée en 1981 représente les intérêts de ses 5'600 entreprises agricoles et horticoles Bourgeon, et 750 entreprises agroalimentaires et commerciales ont conclu avec elle un contrat de licence Bourgeon. Toutes ces entreprises sont régulièrement contrôlées par des organismes indépendants qui vérifient et certifient qu'elles respectent bien le très strict Cahier des charges de Bio Suisse. Le Bourgeon garantit des produits de haute qualité agricole, écologique, nutritive et gustative.

Compass Group (Suisse) SA est une société de catering active dans les secteurs de la restauration collective et de la gestion d'immeubles. Elle se met entièrement au service de sa clientèle et offre des prestations sur mesure. En Suisse, Compass Group est représentée par la marque Eurest pour les secteurs de l'administration et de l'industrie, Scolarest pour l'éducation, Medirest pour le secteur de la santé et enfin, Compass Catering pour les événements spéciaux. De plus, Compass Group (Suisse) SA offre des prestations complètes pour la gestion de bâtiments et d'immeubles avec Eurest Services. Quant aux bars à café Liscio, ils proposent les meilleurs expressos, toujours avec un service soigné et le sourire.