

htr.ch

Restauration collective

# Compass s'installe à l'école avec sa ruche

Le groupe de restauration collective devient partenaire culinaire de la HES-SO Valais-Wallis. Une table connectée avec le travail de l'apicultrice Odile Mermoud.



Un plat servi à La Ruche.

Bild: ldd

Compass Group Suisse SA, qui compte parmi les principales sociétés du secteur de restauration collective, sera le nouveau restaurateur sur le campus HES-SO Valais-Wallis, s'établissant ainsi durablement dans le canton du Valais. En tant que partenaire culinaire, Compass soutient l'initiative de la HES-SO Valais-Wallis d'offrir des repas équilibrés à ses hôtes tout en considérant leur impact environnemental.

Local et régional sont les maîtres-mots de ce concept global mis en place sur les trois restaurants de la Haute École à Sion et à Sierre. Ce concept repose sur la durabilité autour des ruches et sur un ancrage local dans le Valais. De la ruche au restaurant Compass sponsorise des ruches de l'apicultrice locale Odile Mermoud de La Miellerie situées dans les montagnes valaisannes. Les abeilles sont cruciales dans le concept de restauration proposé par Compass puisqu'elles sont les ambassadrices par excellence de la biodiversité et permettent la pollinisation des fruits et des légumes ainsi que la préservation de la diversité variétale. Grâce au parrainage de ruches, Compass promeut la biodiversité, contribue à protéger l'environnement et permet à ses hôtes de goûter à cette initiative à travers un repas savoureux au restaurant La Ruche. Ils ont ainsi l'occasion de goûter au miel de leurs abeilles, de suivre l'actualité de l'apicultrice et de participer, dans le restaurant, à des activités en lien avec les abeilles. En sus, les stations culinaires des restaurants rendent hommage aux différentes fonctions des abeilles dans la ruche à travers des noms évocateurs tels que Reine, Collectrice ou Veilleuse.

Pour Compass, la durabilité passe par une offre culinaire constituée d'aliments et de boissons locales dans un but de limitation des émissions de CO2 liées au transport de marchandises. De plus, Compass aide également ses hôtes à consommer moins de viande grâce à un large choix de plats végétariens et végétariens. Le Culinary Compass et ses sept principes culinaires guident la stratégie de développement de Compass en faveur d'une alimentation équilibrée avec une conscience écologique.

Le restaurant principal La Ruche a ouvert ses portes le premier mars et accueillera également des hôtes externes, dans un avenir proche, si les prescriptions de l'OFSP l'autorisent. De 11h30 à 13h30, nos hôtes pourront apprécier toute une variété de menus ainsi qu'un grand buffet de salades. L'offre culinaire se démarque par ses fournisseurs locaux. La Ruche propose des menus, réalisés en collaboration avec Eaternity, dont la préparation entraîne des émissions de CO2 réduites. (htr/aca)

[scolarest.ch/hes-so](http://www.scolarest.ch/hes-so) (<http://www.scolarest.ch/hes-so>)

Publiziert am Dienstag, 02. März 2021