

Nos actions concrètes en France



Recueil des bonnes pratiques de développement durable

Le Better Tomorrow Plan:

Trois priorités, 14 engagements,
une longue route impliquant nos
391 000 collaborateurs dans les 80 pays
et sur les 33 400 sites où nous opérons

www.sodexo.com

sodexo

Solutions de Qualité de Vie au Quotidien

Table des matières

Le développement durable chez Sodexo ?

Sodexo a mis en place un plan de développement durable sur le long terme, en France comme dans le monde : le Better Tomorrow Plan (« Plan pour un meilleur avenir »).

Il s'applique aux 80 pays, sur les 33 400 sites où nous opérons et il engage nos 391 000 collaborateurs. C'est une démarche de progrès continu, avec des jalons en 2012, 2015 et 2020.

Qu'est-ce qui constitue une action concrète chez Sodexo ?

Une action concrète chez Sodexo doit satisfaire 4 critères.

Elle doit être transmissible et reproductible, mesurable, reconnue, et conforme au Better Tomorrow Plan en englobant les trois piliers :



NOS FONDAMENTAUX

Notre identité socialement responsable qui constitue le socle de notre développement. On y trouve nos valeurs, nos principes et notre modèle social.



NOS ENGAGEMENTS

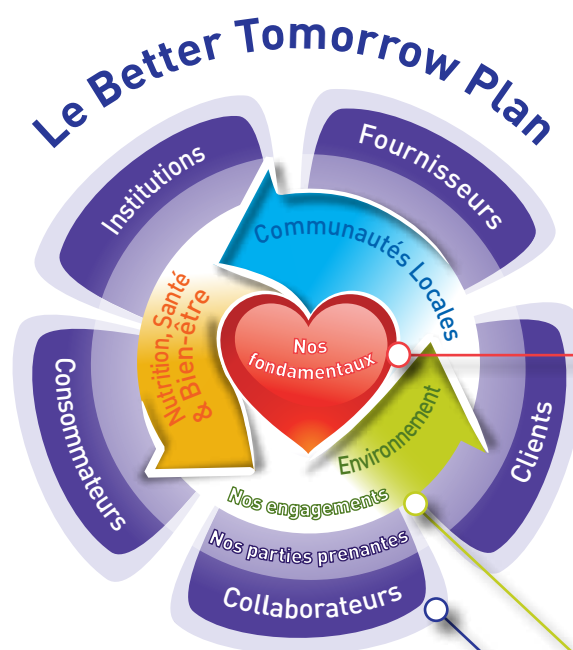
Trois priorités et 14 engagements vers l'action :

- Agir pour une meilleure Nutrition, pour la Santé et le Bien-être
- S'engager en faveur des Communautés Locales
- Préserver l'Environnement



NOS PARTIES PRENANTES

Dialogue et actions partagées avec nos parties prenantes.



Quel est l'objectif de ce recueil ?

De rassembler toutes les actions concrètes de développement durable mises en place par les différentes entités du Groupe Sodexo.

En partageant nos actions concrètes, nous visons à mieux les faire connaître et à les reproduire aussi largement que possible.

Index par entités

■ SODEXO GROUPE	5, 6, 10, 14, 16, 18, 24, 28, 46, 50, 58, 62, 63, 65
■ SODEXO FRANCE	7, 8, 10, 11, 14, 15, 22, 24, 26, 28, 29, 30, 32, 34, 36, 38, 44, 48, 51, 52, 58, 60, 61, 63
■ ENTREPRISES	16, 20, 23, 25, 33, 37, 41, 42, 52, 55, 56, 59, 64
■ EDUCATION	17, 19, 22, 27, 33, 36, 38, 44, 46, 49, 54

■ SANTE MEDICO SOCIAL	18, 39, 40, 47, 64
■ JUSTICE SERVICES	4, 9, 17, 20, 21, 40, 47, 53, 59
■ SPORTS ET LOISIRS	35, 37, 42, 56, 64
■ SOGERES & SCORE	5, 9, 12, 19, 25, 48, 53, 57, 59, 61
■ SOLUTIONS DE MOTIVATION	12, 13, 15, 25, 27, 30, 37, 41, 49, 53, 57, 65

Rechercher par ...

• Priorités et engagements du Better Tomorrow Plan:



Nos fondamentaux 4

- Intégrité dans la conduite des affaires 4
- Droits de l'Homme 5
- Ascenseur social 6
- Diversité & Inclusion 10
- Hygiène & Sécurité 14



Nos engagements 16

- **Nutrition, Santé & Bien-être** 16
 - Solutions pour la santé et le bien-être 16
 - Alimentation variée et équilibrée 18
 - Sucre, sel et matières grasses 22
- **Communautés locales** 24
 - Initiative STOP Hunger 24
 - Développement des communautés locales 26
 - Produits issus du commerce équitable et certifiés 28
- **Environnement** 30
 - Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement 30
 - Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable 32
 - Produits de la mer issus de filières durables 34
 - Equipements et fournitures issus de filières durables 36
 - Energie et émissions 38
 - Eaux et effluents 44
 - Déchets organiques 46
 - Déchets non-organiques 48



Nos parties prenantes 50

- Impliquer nos collaborateurs 50
- Impliquer nos clients 54
- Impliquer nos consommateurs 58
- Impliquer nos fournisseurs 60
- Impliquer les institutions 62

• Par mots-clés:

- Acoustique 16, 17
- Bilan Carbone 58
- Bio** 19, 27, 33, 54, 61
- Biodiesel 46
- Compostage** 46, 54
- Concours 52
- Consommation énergétique** 40, 41, 42, 53
- Eco-conception 37
- Emballages 60
- Energie solaire 42
- Festival 65
- Fournisseurs 30
- Gaspillage alimentaire 54, 56
- Handicap** 11, 12, 13
- HQE 41, 53, 56
- Huiles alimentaires usagées 46
- Insertion des personnes en difficulté d'accès à l'emploi 24
- ISO 14001** 39, 42, 52, 55, 60
- Journées vertes 56, 59
- Logistique 38, 61
- Matériaux recyclés 37
- OGM 32
- Parentalité 13
- Produits d'entretien 36, 37
- Produits locaux** 32, 33, 54
- Recyclage 48, 49
- Risques psycho-sociaux 52
- Senior 10
- Sensibilisation** 19, 50, 56, 59
- Servathon 24
- So.Eco 40, 44, 54
- Tri des déchets** 46, 47, 48, 54
- Unité bénéficiaire 57
- Valorisation des déchets 46, 47
- Véhicules électriques 38, 39

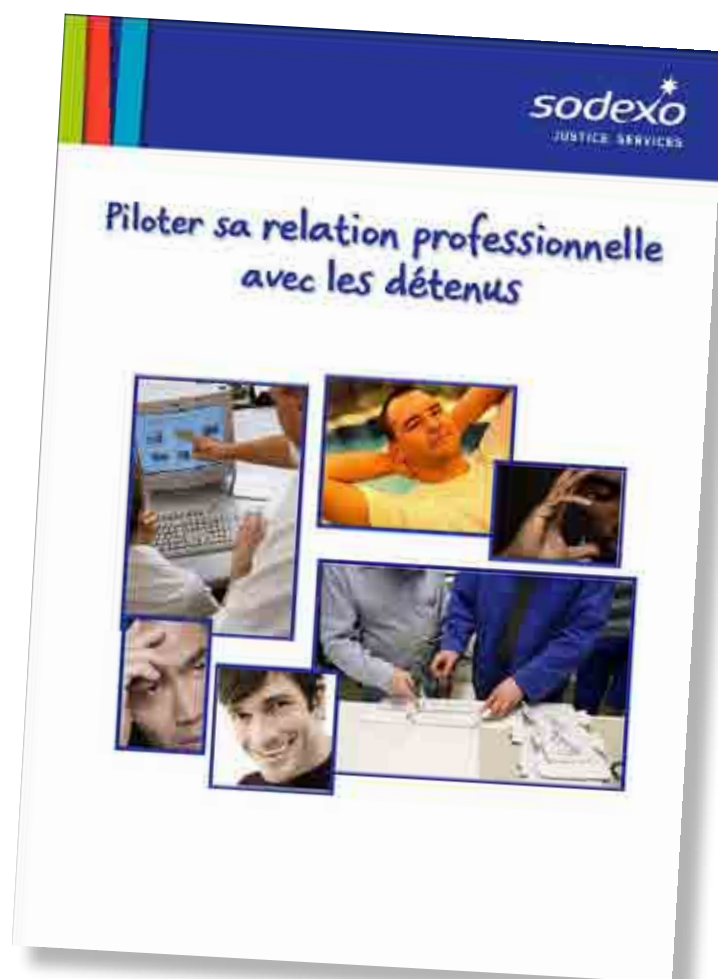
EN FRANCE

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Piloter sa relation professionnelle avec les détenus



En 2010, Sodexo Justice Services a édité un guide de 20 pages à destination de ses collaborateurs nouvellement embauchés (de l'externe ou via une reprise du personnel) visant à leur donner des repères précis et concrets dans la gestion au quotidien de leurs relations avec les détenus. Des conseils pratiques en lien avec l'environnement carcéral et des situations pouvant être rencontrées (ex: « un détenu me demande d'introduire un objet extérieur dans l'établissement », « un détenu me pose des questions personnelles », « je constate la disparition de documents ou d'objets dans mon bureau ») leur sont proposés afin de leur donner des repères concrets et structurants pour rester intègre dans leur travail.



.....♦ DANS LE MONDE ♦.....

Module d'e-learning « Droits de l'Homme »



En 2009, Sodexo Groupe a publié sa politique des Droits de l'Homme. Afin de progresser dans ce domaine et de vérifier sa bonne application dans les établissements correctionnels de la Division Justice Services, des groupes de travail se sont rencontrés en 2009 et en 2010 en vue de traiter ces questions des Droits de l'Homme. Un module d'e-learning pour les salariés a été lancé début 2011 et va être étendu en France, au Royaume-Uni et au Chili. L'objectif premier sera de former 1 000 personnes.

.....♦ EN FRANCE ♦.....

SOGERES

Formation aux risques psycho-sociaux de l'ensemble des managers opérationnels



Concrètement ?

400 collaborateurs
formés aux risques
psycho-sociaux

Depuis 2008, face à la prise de conscience de l'émergence des risques psycho-sociaux et de toutes ses implications, Sogeres a mis en place une journée de sensibilisation et de formation destinée à l'ensemble des managers opérationnels ainsi qu'au CHSCT et aux Responsables Ressources Humaines.

Plusieurs centaines de personnes ont déjà été formées, l'objectif étant à terme d'avoir formé tous les managers de proximité de la division. Cette formation est assurée par un psychologue du travail. Elle doit permettre aux managers de remettre en question certaines méthodes de management parfois obsolètes pour faire plus de place à l'écoute, la communication et la proximité, de leur redonner confiance dans leurs capacités managériales, en bref, de les sensibiliser au sujet et de leur donner des outils pour répondre à des situations de déviance.



.....◆ DANS LE MONDE ◆.....

Lancement du programme Boarding Pass



Lancé en 2007, le Boarding Pass est un programme mondial d'initiation dédié aux membres du Comité Exécutif et des directeurs nouvellement promus ou recrutés. Il vise à soutenir l'intégration des nouveaux arrivants en les aidant à découvrir l'entreprise, en les laissant faire l'expérience des valeurs de Sodexo et les amenant à s'approprier pleinement leur nouveau rôle. Depuis la création du programme, des participants de 30 pays en ont bénéficié.

Lettre d'emploi Sodexo Change



En 2009, plusieurs projets encourageant les salariés à développer leur ouverture sur le monde ont été lancés afin d'améliorer la mobilité. Parmi ces projets, Sodexo Change est une lettre d'emploi bimestrielle qui couvre l'ensemble des postes d'encadrement accessibles aux cadres qui sont ouverts à la mobilité internationale.

Programme CLIMB



Grâce à l'Institut de Management Sodexo, plusieurs initiatives ont été prises pour promouvoir le développement de ses hauts dirigeants: le programme « Fondamentalement Sodexo » et, depuis 2009, CLIMB (Change Leadership Implementation Behavior – quel comportement adopter pour changer son leadership ?). Ce dernier, en ciblant les 1200 cadres dirigeants du monde entier, vise à renforcer l'appropriation de la stratégie du Groupe et à développer des compétences clés en leadership.

Un outil de simulation d'entreprise virtuelle adapté au programme CLIMB a été élaboré: Ce programme comprend 10 mois de formation à distance (finance, marketing, RH et stratégie) et trois jours en cours.

.....♦ EN FRANCE ♦.....

Ecole des Métiers



Concrètement ?

156 candidatures,
120 collaborateurs
sélectionnés et
formés

Le chantier de l'Ecole des Métiers a été lancé en 2008-2009 pour pérenniser et renforcer le professionnalisme des formations occasionnelles assurées par des professionnels de Sodexo issus des équipes opérationnelles.

En effet, ce dispositif permet, sans augmenter le volume de formateurs permanents, d'assurer bon nombre de formations directement sur site, pour des équipes complètes et sans avoir à les déplacer. Il permet de valoriser les compétences de nos collaborateurs, notamment les seniors, et d'assurer une transmission du savoir dans l'entreprise. Avec le lancement de l'Ecole des Métiers, les Responsables de Site qui le souhaitaient ont été invités à postuler via un dossier de candidature.

A la fin du mois de juin 2011, 156 dossiers ont été déposés et plus de 120 personnes ont suivi une formation de formateur. Ils sont amenés à transmettre leurs compétences dans des domaines aussi variés que la sécurité au travail, l'hygiène des aliments, la relation avec les consommateurs, le bio nettoyage ou la mise en valeur des plats et le service en salle. L'Ecole des Métiers est née en créant une émulation parmi nos collaborateurs formateurs qui se sentent ainsi davantage reconnus et investis par Sodexo.

Permettre aux managers d'évoluer grâce au Development Center



Concrètement ?

En 2010-2011,
participation de 25
collaborateurs et
évolution de 9
d'entre eux

La vocation du Development Center est de développer les compétences, de faciliter et de garantir l'évolution de nos collaborateurs. Ce cursus s'adresse par exemple à des Responsables de Site et Cadres fonctionnels souhaitant évoluer vers des postes de Responsable Régional (RR) ou Directeur Hospitalité (DH). Développé pour l'une des divisions en 1999, il a été déployé à toute l'entreprise en 2006. Cette démarche d'évaluation ouverte est basée sur l'observation des comportements mis en oeuvre dans des situations analogues à de futures situations au travail. C'est un outil qui permet au candidat, avec l'appui de ses responsables hiérarchiques, de se préparer à une évolution dans l'entreprise.

A la suite d'une détection et d'une validation conjointe par le manager et le DRH des candidats, ceux-ci passent une journée en groupe de 4 sous le regard d'un Directeur Régional et de deux pilotes de la Direction des Ressources Humaines. La journée est bâtie sur des ateliers. Un compte rendu et un plan d'action suivi sont adressés à chaque collaborateur évalué, à son responsable hiérarchique ainsi qu'à son DRH. Depuis un an, 25 collaborateurs ont été évalués. 9 collaborateurs ont d'ores et déjà évolué à un poste de Responsable Régional ou Directeur Hospitalité.

Accueillir et former des apprentis



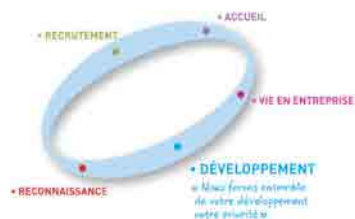
Concrètement ?

400 apprentis formés tous les ans et 30% d'embauche

La formation des jeunes, notamment par les stages et l'apprentissage est au cœur de la vocation de Sodexo. L'objectif est clair, c'est le recrutement.

Chaque année, Sodexo forme plus de 400 apprentis en France provenant de toutes branches confondues (CAP, BTS, Licence Professionnelle, Master....). 30 % des apprentis sont embauchés en fin de diplôme car la volonté de l'entreprise est d'intégrer pleinement les jeunes et de les inscrire dans un projet sur le long terme, avec l'implication des équipes dirigeantes. Sodexo se mobilise tout particulièrement en faveur des handicapés. L'apprentissage est, pour eux, un moyen efficace de trouver une orientation professionnelle. 10 jeunes handicapés effectuent actuellement leur apprentissage dans l'entreprise.

Sodexo Formation : Le Droit Individuel à la Formation



Concrètement ?

40 formations à disposition de 27000 collaborateurs

Né en mai 2004, le DIF a été perçu par de nombreux acteurs de la Formation Professionnelle comme une contrainte. Sodexo a décidé d'en faire une réelle opportunité, afin de permettre l'accès à la formation au plus grand nombre de ses salariés et plus particulièrement à ses employés, population la moins formée jusqu'alors. Le choix a alors été fait de réaliser ces formations pendant le temps de travail.

Pour en optimiser le fonctionnement, la démarche a été structurée :

- Proposition de choix dans une offre préétablie en prenant en compte les avis des organisations syndicales
- Fixation d'une période de réception des demandes pour réaliser une véritable campagne d'information des collaborateurs et pour faciliter le traitement des inscriptions

Le DIF a très vite connu un franc succès tant en interne (2800 demandes lors de la première campagne, pic à 4200 demandes en 2010), qu'en externe puisque Sodexo a été primé à deux occasions en 2007 et 2009 pour sa politique DIF, dans le cadre des trophées de la formation professionnelle organisés par DEMOS.

En janvier 2011, l'offre a été élargie à de nouveaux collaborateurs d'Altys, de Sodexo FM et de Sodexo Justice Services et aujourd'hui, ce sont 27 000 collaborateurs qui reçoivent individuellement le catalogue DIF. Ce catalogue propose 40 formations qui visent à développer l'appétence pour la formation et la confiance en soi de nos salariés. Quelques exemples de modules du catalogue : écrire simple et clair, secourir mode d'emploi, s'investir dans la gestion d'une association, développer ses qualités d'orateur, bureautique, anglais, gérer son temps personnel et professionnel...

Parmi les enjeux à venir du DIF, on peut mentionner les suivants : toucher les publics les plus éloignés de la formation en proposant des actions d'alphabétisation et de lutte contre l'illettrisme, ouvrir le catalogue à de nouvelles entités, maintenir la motivation à se former en veillant à proposer un catalogue toujours attractif, pouvoir mieux étudier des demandes hors catalogue quand elles présentent un réel intérêt.

SOGERES & SCORE

Parcours CQP chef gérant et commis de cuisine intégrés au catalogue formations ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

24 collaborateurs
suivent la formation
cette année

Fortes de leur succès depuis leur mise en place il y a trois ans, deux nouvelles classes de Certificat de Qualification professionnelle (CQP) commis de cuisine ont été ouvertes en septembre. Après un entretien d'information et des tests de Français et de Mathématiques, 24 collaborateurs ont en effet été sélectionnés sur plus de 50 demandes émises lors des entretiens professionnels.

Depuis septembre 2011, ils suivent une formation de 12 mois alternant cours en laboratoire à l'école hôtelière Grégoire Ferrandi et mise en pratique sur site, coachés par un tuteur préalablement sensibilisé à cette nouvelle fonction.

L'objectif de cette formation: décrocher un diplôme reconnu par toute la profession et l'Education nationale: le CQP commis de cuisine qui leur permettra d'accéder en interne au poste de cuisinier.

Ces 2 sessions réunissent des collaborateurs représentatifs de toute la division Sogeres-Score: les collaborateurs sont originaires de toutes les régions, issus de tous les secteurs de la restauration collective, employés Sogeres et Score.

SOGERES

Ecole du Savoir



En 2010, suite aux résultats de l'enquête d'engagement, une attente forte a été décelée de la part des collaborateurs les plus anciens de Sogeres pour transmettre leur savoir-faire et leur amour du métier. Le positionnement de restaurateur de Sogeres et son offre qui s'appuie sur le savoir-faire culinaire, l'esprit de service, le sens du client, nécessitaient que ces aspects professionnels, qui n'existent pas dans les formations classiques, puissent être transmis par les collaborateurs en interne.

La DRH de Sogeres a décidé alors de confier à 12 collaborateurs expérimentés, parmi les Seniors (+ 45 ans), un rôle de transmission des savoir-faire et du « tour de main » Sogeres. C'est avec l'école Hôtelière MEDERIC à Paris, que l'Ecole du Savoir s'est construite. Une formation de formateurs d'une durée de 140 heures, de novembre 2010 à avril 2011, a ainsi été construite. S'engageant plus encore, MEDERIC leur a offert la possibilité de participer à des jurys d'examen et de co-animer certains cours.

Depuis le mois d'avril 2011, les 12 formateurs sont titulaires d'un titre de formateur agréé « Ecole Hôtelière de Paris » ainsi que de la certification de tuteur, ambassadeur des métiers, ce qui leur permettra de représenter la profession auprès du Grand Public. Ils seront chez Sogeres formateurs pour les CQP (plongeur, cuisinier et chef Gérant) et interviendront, notamment, dans le cadre de la politique de diversité, auprès des collaboratrices souhaitant évoluer vers les métiers de la cuisine (traditionnellement masculin).

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Le Forum Oriente Express fait son tour de France



Chaque année est organisé le Forum Oriente Express. Ce forum de l'orientation et des métiers réunit des entreprises, organismes de formation ou partenaires institutionnels du département qui ont répondu à l'invitation du service formation. Trois semaines avant l'événement, l'ensemble des personnes détenues reçoivent un courrier annonçant le Forum. Plusieurs centaines d'entre eux y participent. Pour assurer le succès de cette initiative, l'implication de tous, équipes de Sodexo Justice Services et personnel de surveillance sont nécessaires. Les retours des détenus et des exposants sont positifs et le rendez-vous est repris pour l'année suivante. Les wagons du forum font une halte dans tous les établissements pénitentiaires où Sodexo Justice Services est présent.



DANS LE MONDE

SWIFT



Objectif:

25% de femmes
dans le Top 300
d'ici 2015

En juin 2009, Sodexo a lancé le SWIFT (Sodexo Women's International Forum for talent), afin de faire avancer la stratégie globale sur l'égalité professionnelle, d'accroître la représentation des femmes aux postes les plus élevés de l'organisation et de promouvoir l'engagement de toutes les femmes.

Composé de 20 dirigeantes de Sodexo représentant 12 nationalités, le SWIFT a pour mission de proposer des actions concrètes pour aider le Groupe à atteindre son ambition en matière de représentation des femmes au sein de son top management en augmentant le pourcentage de femmes dans le Top 300.

EN FRANCE

Le Conseil de la Diversité et de l'Inclusion



En 2011, Sodexo France a décidé de concrétiser l'engagement de la Direction de faire de la diversité de ses collaborateurs un levier de performance.

Ainsi un Conseil de la Diversité et de l'Inclusion a vu le jour sous la présidence de Roberto Cirillo, Directeur Général de Sodexo en France. Sa mission est de mettre en avant le lien entre les enjeux diversité et inclusion et les enjeux business de Sodexo en France, d'aider l'entreprise à créer un environnement favorable au développement de pratiques et de comportements inclusifs et de faire la promotion de la diversité au sein de nos équipes.

Ce Conseil est composé, outre son Président, de 24 membres, dont 13 femmes, issus de 5 niveaux hiérarchiques différents et représentants toutes les entités de Sodexo France.

Sodexo France s'engage pour l'Emploi des Seniors



Un « Accord en faveur de l'emploi des seniors » a été signé en mars 2011 par Sodexo et l'intégralité des organisations syndicales représentatives. Il donne lieu à quatre engagements majeurs :

- un entretien de mi-carrière dès 45 ans: 8 500 collaborateurs, soit près d'un tiers des salariés de l'entreprise, seront concernés dans les deux années à venir;
- la prévention des situations de pénibilité au travail;
- l'aménagement du temps de travail;
- l'information des collaborateurs via l'élaboration de documents spécifiques.

Un guide « Le départ en retraite : s'y préparer ! » a été édité et diffusé largement à l'ensemble des collaborateurs ciblés.

Le Réseau Handicap



Concrètement ?

Le taux d'emploi
était à 4,96%
à fin 2011

Afin de déployer efficacement la politique Handicap de Sodexo mise en place dans le cadre du 3ème Accord Handicap qui a été signé en février 2012, une nouvelle organisation décentralisée à plusieurs niveaux a été mise en oeuvre :

- au niveau national: un Responsable Mission Handicap et une Chargée de Mission Handicap;
- au niveau régional: 3 « Experts Relais », Responsables RH ayant pour mission complémentaire l'apport d'une véritable expertise à destination des autres RRH;
- dans chaque bassin d'emploi: un trinôme composé du RRH, d'un responsable opérationnel volontaire et d'un correspondant handicap;
- pour chaque CHSCT : un correspondant handicap CHSCT.

L'ensemble de ces acteurs composent le Réseau Handicap qui représente plus de 70 personnes en France. Le Réseau doit, par ses missions, être un relais terrain de la politique « Emploi Handicap » menée par la Mission Handicap et favoriser l'employabilité des travailleurs handicapés.

Pour ce faire, l'ensemble du Réseau Handicap a été formé sur la thématique et sur les axes prioritaires tels que le maintien dans l'emploi. En parallèle, la Mission Handicap joue également un rôle de conseil et d'apporteur de compétences aux membres du Réseau.

Les résultats sont là puisque le taux d'emploi global des personnes en situation de handicap était de 4,96% à fin 2011.

Sodexo France est allé au-delà de son objectif à fin 2011, fixé à 4,50 %.

Néanmoins, notre action ne doit pas s'arrêter là et des progrès doivent être faits notamment autour du maintien dans l'emploi.

Soutenir l'emploi pour les personnes en situation de handicap



Concrètement ?

910 personnes en
situation de handicap
employées par
Sodexo France

Pour la quinzième année consécutive, Sodexo a soutenu la semaine pour l'emploi des personnes en situation de handicap en participant à des forums, des salons de l'emploi et des actions de sensibilisation à travers le pays.

Le groupe emploie actuellement 910 personnes handicapées, et forme plus de 200 jeunes handicapés dans ses cuisines au sein des institutions spécialisées. En 2009, Sodexo a signé un second accord pour le recrutement des handicapés : « De l'emploi à l'innovation » qui a été certifié par les autorités de l'emploi et du travail. Au cours des 3 années de l'accord, c'est environ 260 personnes handicapées, 68 apprentis handicapés et 135 stagiaires qui ont été embauchés.

SOGERES

Insertion des personnes en situation de handicap ♦ NOUVEAU ♦



Durant l'année 2011, Sogeres a fait de l'insertion professionnelle sa priorité dans le cadre de ses actions liées à la diversité et l'inclusion. Le recrutement et la formation de personnes en situation de handicap ont été mis en œuvre partout en France.

Exemple en région Centre où, depuis 2009, Sogeres est prestataire pour la restauration de l'IME (Institut Médico Educatif) « Les Tilleuls » à Chambray Les Tours. Son chef gérant est très impliqué dans la vie de l'IME grâce notamment à un atelier cuisine pour les enfants handicapés qu'il anime chaque semaine avec un éducateur. L'année passée il a intégré dans sa cuisine trois travailleurs handicapés mis à disposition par 2 ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) différents.

A l'issue de ces 12 mois, Sogeres a concrétisé cette insertion par une embauche en CDI.

Exemple dans la région Sud Ouest où deux jeunes handicapés sont accueillis en apprentissage. En collaboration avec « la maison familiale rurale du Riberaois », centre de formation des métiers de la restauration, ces deux jeunes sont formés au métier d'Employé de Restauration. Durant 24 mois de formation en alternance, ils préparent le Certificat d'Aptitude Professionnelle d'Agent Polyvalent de Restauration.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Sensibiliser et agir pour le recrutement et l'intégration des travailleurs en situation de handicap ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?
Pass CESU
financé à 100%
par Solutions de
Motivation France

Sodexo Solutions de Motivation France a signé en décembre 2008 la Charte de la Diversité afin de:

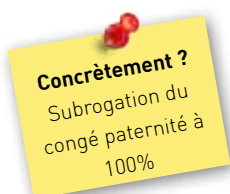
- faciliter le recrutement et l'intégration de personnes handicapées sur son site de production en partenariat avec CAP Emploi et Pôle Emploi. Aujourd'hui, 9% des personnes employées sur le site de Reims sont en situation de handicap et tous les efforts sont mis en œuvre pour maintenir leur emploi;
- déployer la démarche "Vie au travail" parrainée par l'AGEFIPH et en collaboration avec Espri Consultant pour prendre en compte et aménager leur poste de travail en fonction de leurs besoins;
- accompagner, communiquer, sensibiliser, et informer l'ensemble de nos collaborateurs sur les situations de handicap et répondre à toutes les questions pendant la semaine du handicap en organisant des conférences, des ateliers tel que "le Théâtre à la Carte", des jeux de rôle, un cocktail déjeunatoire "dans le noir" mais aussi une journée de formation animée par "Atouts Handicap" pour nos managers;
- travailler avec le secteur protégé (ESAT ou EA) en leur confiant des missions précises telles que la mise sous pli, la mise sous dépliant ...

Enfin, pour procurer un accès facilité aux services à la personne et contribuer à améliorer la qualité de vie des salariés handicapés, Sodexo Solutions de Motivation France finance à 100% le Pass CESU Handicap, qui est reconnu par le FIFPH ou l'AGEFIPH comme étant une aide.

Le Pass CESU est financé à 100% par Sodexo Solutions de Motivation France. Chaque collaborateur handicapé ayant une RQTH peut donc bénéficier d'une aide de 500 euros par an.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Aider les collaborateurs-parents à concilier leur vie professionnelle et personnelle ♦ **NOUVEAU** ♦



Signataire de la Charte de la Parentalité depuis décembre 2009, Sodexo Solutions de Motivation France a concrétisé son engagement pour promouvoir l'équilibre vie privée-vie professionnelle par les actions suivantes :

- Flexibilité:
 - 1/2 journée à tous les collaborateurs parents à l'occasion de la rentrée scolaire;
 - flexibilité des horaires d'arrivée et de départ selon l'organisation des services;
 - horaires des réunions importantes qui prennent en compte les contraintes parentales et les congés parentaux (absences le mercredi);
 - temps partiel choisi et favorisé.
- Qualité de vie pour les collaborateurs-parents:
 - mise en place du Pass CESU Petite Enfance pour tous les collaborateurs
 - mise en place d'une conciergerie d'entreprise;
 - Mise en place d'un régime de frais de santé, tenant compte des situations de famille.
- Les plus pour les parents:
 - subrogation du congé maternité à 100%;
 - subrogation du congé paternité à 100%;
 - bénéfices de la Mutuelle et du Pass CESU pendant les congés parentaux (suspension de contrat) sans modification de tarifs.
- Se développer et évoluer:
 - mise en place d'un entretien avant et après les congés maternité et parentaux;
 - formation prioritaire pour les retours des personnes en congé parental depuis plus d'un an.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Favoriser la diversité et contribuer au bien-être de tous les salariés ♦ **NOUVEAU** ♦



Entreprise engagée dans la diversité de ses équipes, Sodexo SMF sait que le bien-être de tous les salariés contribue à leur engagement.

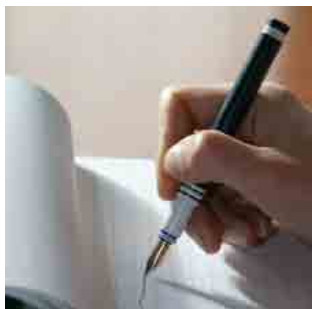
Nous proposons une offre diversité autour du Pass CESU pour communiquer en interne et faciliter le quotidien de certains collaborateurs.

Avec nos partenaires conseils et des services à la personne experts, nous accompagnons les entreprises dans leur politique diversité et leur image employeur :

- pour accompagner la politique handicap, le Pass CESU Handicap préfinancé à 100% par l'entreprise favorise la reconnaissance, l'intégration et le quotidien des collaborateurs.
Le Pass CESU Handicap peut être 1 des 5 leviers d'actions en faveur des travailleurs handicapés, reconnu par le FIPHFP et l'AGEFIPH à la demande.
- pour accompagner la politique parentalité, le Pass CESU Petite Enfance aide les collaborateurs – parents à faire garder leurs enfants aussi bien dans l'urgence qu'au quotidien.
Le Pass CESU Petite Enfance peut faire partie d'un accord égalité hommes-femmes.
- pour accompagner la politique senior, le Pass CESU 55+ accompagne les collaborateurs âgés à préparer leur retraite.
Le Pass CESU 55+ peut faire partie d'un plan d'action en faveur des seniors et correspond à 1 des 6 domaines possibles.

.....♦ DANS LE MONDE ♦.....

Suivi des risques importants liés au travail



Sur nos sites, nous enregistrons les données d'incident HSE (Hygiène Sécurité Environnement) et préparons un rapport consolidé chaque année pour évaluer et suivre les risques importants liés au travail et fournir des recommandations pour les minimiser. En plus de développer des programmes de prévention spécifiques en réponse aux incidents (cours de conduite défensive, par exemple), les données HSE recueillies sont également adaptées pour permettre la collecte d'autres informations (par exemple, les distances parcourues par les véhicules de l'entreprise) afin d'aider l'entreprise à mieux comprendre et combattre les risques encourus.

.....♦ EN FRANCE ♦.....

Séance de conduite sécurité



Sodexo a lancé un programme ciblant les conducteurs des véhicules de fonction. Lors du remplacement de leur voiture, les salariés participent à une séance obligatoire de formation de conduite sécurité. Quelques 445 collaborateurs sont concernés chaque année, pour améliorer leur capacité à conduire prudemment. La finalité : éviter autant que possible les accidents de voiture impliquant des salariés de Sodexo.

Concrètement ?

445 collaborateurs
formés par an

Les causeries QHSE sur les sites



Les causeries sont des moments d'échanges privilégiés et indispensables entre le responsable et son équipe sur les risques et les moyens de les maîtriser. Elles ont été initiées dans le domaine de la Sécurité au Travail puis étendues à la Qualité, l'Hygiène et l'Environnement.

La causerie se décompose en trois moments forts : faire le bilan des actions en cours, présenter le thème du mois, les risques rencontrés dans notre profession et le respect des moyens de maîtrise, trouver ensemble des solutions pour améliorer en continu la sécurité des consommateurs, la sécurité de nos équipes et la protection de l'environnement.

Parmi les thèmes abordés en 2011/2012, on trouve notamment, les consignes d'urgence, le tri des déchets, la réduction de la pollution des eaux, la réception des produits en toute sécurité. Pour chaque causerie, un rapport est rédigé et permet un suivi des actions décidées.

Un portail Qualité Hygiène Sécurité Environnement



La Direction Qualité Hygiène Sécurité et Environnement de Sodexo en France met à disposition des sites, sur un portail intranet, toutes les informations nécessaires au respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement. On y trouve les documents référents à la sécurité des aliments, la sécurité au travail, la sécurité de l'environnement, la sécurité du bionettoyage et le management de la qualité. Les sites ont également accès à un outil de pilotage de la qualité : "Mon Suivi Qualité". Cet outil permet :

- de réunir, dans un unique tableau de bord et organisé par codes couleurs relatifs au niveau de performance, les résultats des indicateurs qualité de son périmètre;
- d'accéder en quelques clics aux rapports des audits, des analyses et des enquêtes réalisées sur chaque site;
- de bénéficier d'une traçabilité automatisée des mesures qualité du site grâce au classement et à l'archivage des données par le serveur informatique.

SCORE

Formation sauveteur secouriste du travail ♦ NOUVEAU ♦



Depuis 2009, la formation sauveteur secouriste au travail a été déployée auprès des collaborateurs Score par un organisme spécialisé qui assure la formation, les « Recyclages » (sessions de rappel) et délivre la carte de secouriste. Aujourd'hui un employé sur chaque site SCORE a suivi la formation sauveteur secouriste au travail.



Solutions pour la santé et le bien-être



Nutrition, Santé & Bien-être

Notre engagement

« Nous développerons et assurerons la promotion de solutions en faveur de santé et du bien-être en engageant nos clients, nos consommateurs et nos collaborateurs dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- l'alimentation et la pratique d'une activité physique sont déterminants pour la santé;
- le bien-être apparaît comme un élément significatif pour limiter l'absentéisme sur le lieu de travail et optimiser la productivité.

DANS LE MONDE

Conciergerie : au service de la Qualité de Vie



Sodexo offre aux salariés de ses clients les solutions pour mieux gérer les obligations du travail et de la vie quotidienne. Aujourd'hui, les entreprises font face à de multiples défis tout en améliorant leur productivité. Les employés travaillent plus fort que jamais, et conjuguent leur vie personnelle à des déplacements dont les distances s'allongent.

Sodexo propose un service de conciergerie composé d'une équipe de professionnels hautement qualifiés pour aider les employés de nos clients à gérer leurs occupations personnelles : hôtel, voyages en avion, locations de voiture, visites et planification d'itinéraire, réservations de repas, de billets de concerts, de théâtre, d'événements sportifs et de divertissement, cadeaux, réparations à domicile, livraisons de courses, services de nettoyage.

EN FRANCE

ENTREPRISES

Booster la santé de nos consommateurs ♦ NOUVEAU ♦



Boost&Moi est le tout nouveau programme nutrition santé bien-être de Sodexo composé de solutions à l'attention des collaborateurs de nos clients.

Le programme couvre aussi bien le contenu de l'assiette (nutrition) que les actions à mener pour se sentir bien et rester en bonne santé (gestion du stress, mieux vivre,...) à travers le sport, la détente, etc.

On y retrouve des solutions collectives comme le menu Boost&Moi au restaurant, des rendez-vous conviviaux tel que le petit déjeuner actif, des cours de gym ou de danse... mais aussi des solutions individuelles comme le coaching personnalisé en ligne.

Boost&Moi est un programme chaleureux et actif, porté par un site internet dynamique, une application smartphone accompagné de management de communautés via Facebook notamment.

Le ton éditorial et graphique se veut volontairement décalé et non culpabilisant.

ENTREPRISES

Confort acoustique dans nos restaurants



Sodexo Entreprises a décidé d'agir sur le confort acoustique de ses consommateurs grâce à :

- Des prises de mesure de décibels sur les restaurants avec la mise en place d'un plan d'action « primaire » puis « développé »,
- Un guide récapitulatif des notions essentielles sur l'acoustique et des idées pratiques pour améliorer l'acoustique dans nos lieux de vie a été réalisé par la Direction Marketing France (design industriel).

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Moins de bruit dans la cantine avec Cuisto Rigolo



A Mantes-La-Jolie, dans le cadre de la mise en place de l'offre Cuisto Rigolo, Sodexo Education a entrepris différentes actions permettant de réduire le volume sonore ressenti par les enfants dans la salle à manger:

- une implantation adaptée (petites tablées et création de différents îlots au sein de la salle à manger séparés par des claustras);
- un choix d'aménagements et de mobilier spécifique (éléments acoustiques ludiques, tables équipées d'un plateau anti-bruit, piétements des tables et chaises avec embouts caoutchouc);
- un choix de vaisselle spécifique (verres en polycarbonate qui ne créent pas de nuisances sonores lorsqu'ils glissent sur le rack à verres);
- une communication efficace (responsabilisation des enfants sur leurs attitudes et leur comportement grâce à des règles de conduites édictées par Cuisto Rigolo).

Les relevés de satisfaction menés auprès des enfants et du personnel sont unanimes : « c'est plus silencieux qu'avant ».

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

« Mets tes baskets » pour garder la forme ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

1320 enfants
participants d'ici
à juin 2012

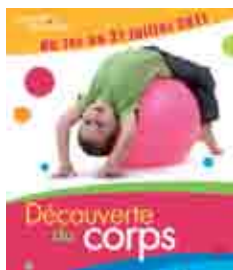
Sur la Ville de Marseille, Sodexo Education a lancé un programme « Mets tes baskets ! » en partenariat avec l'association SIEL Bleu.

Le programme comprend:

- un parcours de la forme (30 mn), proposé sur les écoles pendant la pause méridienne. 5 ateliers en alternance, avec des activités de lancer, d'endurance, de saut de souplesse... ainsi que des questions autour de l'activité physique et de l'alimentation;
- en fin d'activité, chaque enfant reçoit un diplôme certifiant sa participation.

ETABLISSEMENT PENITENTIAIRES

Un printemps riche en animations



Sodexo Justice Services mène un important travail d'accueil et d'accompagnement des familles des personnes détenues. Lors des visites aux parloirs, pour le bien-être des familles et des proches, Sodexo prend en charge les enfants de plus de trois ans et organise de multiples activités en rapport ou non avec le calendrier. Tout au long de l'année, ce lieu est riche en animations ; Carnaval, Fête des mères et des pères, Semaine du goût... Une des priorités est d'instaurer un climat de convivialité, de diminuer les tensions intervenant pendant l'attente qui précède les visites et de rassurer les familles pendant les visites.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Promouvoir des activités physiques
- ♦ Offrir des services de conciergerie
- ♦ Améliorer la qualité de l'air
- ♦ Utiliser des plantes dépolluantes
- ♦ Améliorer l'acoustique

Notre engagement

« Nous proposerons et assurerons la promotion de choix alimentaires variés et équilibrés sur tous les sites de nos clients d'ici à 2012. »

Contexte

- l'alimentation est essentielle pour la santé et le développement de l'individu. Une meilleure nutrition contribue au renforcement des défenses immunitaires;
- la lutte contre la malnutrition et l'obésité sont des enjeux majeurs;
- les consommateurs font de plus en plus le choix d'une alimentation végétarienne et végétalienne pour des raisons éthiques, de santé ou liées à l'environnement.

DANS LE MONDE

Vitality



Concrètement ?

Disponible sur
500 sites
en Europe

L'offre « Vitality », s'adapte aux goûts de chaque pays ; son principe est simple : il consiste à proposer chaque jour aux consommateurs un plat sain et équilibré, à teneur en matières grasses maîtrisée, et à les sensibiliser à l'importance d'une alimentation variée et équilibrée, contribuant ainsi à leur bien-être général.

Développée pour les restaurants d'entreprise en 2006, l'offre « Vitality » de Sodexo est maintenant disponible sur environ 500 sites en Europe.

NATURAL!



NATURAL! est une offre de restauration qui a été créée en Espagne, puis adaptée et déployée en France, Italie, Finlande, Singapour, Chine, Etats-Unis, Russie et Pays-Bas. Bar à jus de fruits et à smoothies, Natural! est également destiné à faire connaître les avantages des fruits sur le métabolisme.

Les recettes se divisent en six catégories: Protecteur, Dynamisant, Rajeunissant, Amaigrissant, Antistress et Détoxifiant ; toutes les recettes sont basées sur des produits 100 % naturels, sans concentrés et sans ajout de sucre. Également soucieux du respect de l'environnement, Natural ! n'utilise que des emballages biodégradables.

EN FRANCE

ETABLISSEMENTS DE SANTE

Répondre aux besoins nutritionnels de nos patients



Dans la division Santé Médico Social, les menus sont adaptés aux pathologies et typologies des patients (personnes âgées, femmes enceintes, etc...). Un argumentaire décrivant les besoins et les attentes de chaque typologie de consommateurs est fourni, à l'attention des équipes de cuisine, des équipes de prise de commande et de service.

Par exemple, il va être demandé de ne pas proposer de produits contenant de l'aspartame dans les maternités ; il a donc fallu évaluer les offres alimentaires en place sur les établissements et rédiger une lettre d'information à l'attention des mamans.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Des ateliers interactifs pour apprendre aux enfants ce qui est bon pour eux et pour la planète ♦ **NOUVEAU** ♦



Concrètement ?

3300 enfants sensibilisés à la nutrition et à l'environnement

En Education, les ateliers interactifs Cuisto Rigolo ont pour objectif d'initier de façon ludique les enfants des écoles élémentaires à la nutrition et aux bons gestes pour protéger l'environnement. Cet apprentissage se fait par le biais d'un écran interactif, avec des illustrations colorées et animées, des jeux, des quiz et de nombreuses informations qui aident les enfants à adopter de bons comportements, le tout sous l'égide de Cuisto Rigolo, la mascotte du restaurant.

Un réseau de proximité constitué de 40 personnes (diététiciennes, chargés de suivi client, responsables régionaux) est en capacité d'animer les 5 ateliers actuellement proposés.

En 2010-2011, 132 ateliers interactifs ont été dispensés.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Le jardin potager pédagogique pour les enfants



Sur l'établissement scolaire Saint-Joseph de Tivoli à Bordeaux, Sodexo Education a mis en place un jardin potager pédagogique en partenariat avec Jardiland. Cette démarche pédagogique a pour objectif de faire découvrir aux enfants les modes de culture des fruits et légumes et de les sensibiliser au respect de la nature:

- les produits utilisés, et notamment les engrais, sont compatibles avec l'Agriculture Biologique;
- des outils de jardinage adaptés aux petites mains des enfants ont été fournis, pour les plantations et le désherbage;
- un bac à Compost a été installé;
- des "leurs pour jachères" ont été semées sur l'espace de terre non utilisé par le potager...

Encadrés par deux animatrices de Jardiland, les enfants de l'école élémentaire vont ainsi, au rythme des saisons, cultiver leur propre potager et faire pousser des légumes (radis, salades...) et des fruits (fraises, tomates...). Les fruits et légumes récoltés sont consommés directement par les enfants.

SOGERES & SCORE

Certification d'engagement de service ♦ **NOUVEAU** ♦



Concrètement ?

744 sites Sogeres certifiés

En 2007, Sogeres a entrepris de certifier l'ensemble de ses services, notamment sur la promotion des choix alimentaires variés et équilibrés afin de s'engager formellement auprès de ses parties prenantes, du convive au fournisseur.

Cette certification AFAQ AFNOR Engagement de Service marque une obligation de résultats qui mobilise tous les collaborateurs dans leurs gestes quotidiens. Elle intègre aussi dans son référentiel l'engagement de proposer des menus variés et équilibrés et d'en assurer la promotion.

Aujourd'hui, 744 sites Sogeres sont certifiés appliquer ces engagements.



ENTREPRISES

La santé passe par les menus de nos restaurants d'entreprise ♦ NOUVEAU ♦



Sodexo Entreprises informe ses consommateurs sur les valeurs nutritionnelles de toutes les recettes. Dans la gamme Access, un menu économique et équilibré est proposé au quotidien avec une formule du jour comprise entre 750 et 900 Kcal maximum.

Le module « C'la forme », systématiquement présent dans les nouveaux restaurants Latitude, s'anime pour le bien-être de tous. Chaque semaine un thème décliné : Energie/muscles, Détox/drainant, Zen/relaxant/vitamines. Sur ce même stand, 1 fois par semaine, les consommateurs peuvent découvrir des recettes végétariennes inédites réalisées par Michel Bras.

Du pain complet est dorénavant disponible en complément du pain blanc et promotionné en indiquant ses bienfaits.

En restauration rapide, le Plaza Express met à disposition des consommateurs des produits sains prêts à consommer, des sandwiches et salades maison, une recette de sandwich fitness ou encore une recette végétarienne.

Pour les clients qui le souhaitent, une offre de salade sur-mesure ou de bar à jus peut être installée.

ENTREPRISES

Fruits & légumes à l'honneur dans les restaurants d'entreprise ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

Des smoothies faits maison sur 150 sites

Afin de favoriser et encourager la consommation de fruits et de légumes, plusieurs initiatives sont organisées au gré des saisons :

- l'Étal du marché : une mise en scène des fruits entiers avec la reproduction d'un mini-marché grâce aux cagettes et ardoises écrites à la main indiquant la provenance des produits (mis en place dans plus de 90 sites);
- les Salad'bar et Fruit'bar : des crudités et fruits frais de rigueur pour les nouvelles offres de restauration self mais aussi des recettes maison de smoothies frais (disponibles dans 150 sites);
- un Légum'bar à volonté, disponible dans nos restaurants;
- des soupes faites maison avec des recettes inspirées par notre grand chef partenaire, Michel Bras (disponible dans 300 sites).

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Garantir la sécurité des aliments pour les détenus



Dans ses cuisines, Sodexo Justice Services doit garantir la sécurité des aliments pour l'Administration pénitentiaire et pour les consommateurs. Réduire les risques en sécurité des aliments représente un axe important des contrôles effectués et constitue un des engagements « Nutrition, Santé, Bien-être » de Sodexo.

C'est pourquoi l'ensemble des responsables restauration de Sodexo Justice Services va être formé au « Management de la Sécurité des aliments ». Un guide simple et accessible à tous, le « Plan de Maîtrise Sanitaire » (ensemble des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité) est mis à disposition. De nouveaux kits, avec guide pédagogique, affiches actualisées et classeur « PMS personnalisé site », vont être livrés à tous les établissements.

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Préserver la santé des détenus en soutenant le cadre médical pénitentiaire



Sodexo Justice Services s'est engagé sur le thème des allergies alimentaires dans les établissements pénitentiaires. Lors d'une mesure faite en 2010, 567 allergiques potentiels ont été déterminés parmi les 17500 détenus.

Sodexo a mis en place une fiche Info Allergies Alimentaire pour le cadre médical, avec la possibilité de joindre une responsable nutrition et fournir l'appui d'un médecin conseil. Une enquête a été menée sur la relation entre ingestion des aliments et apparition des symptômes, avec différents tests afin de permettre d'identifier l'aliment allergène. Plusieurs régimes sont prévus dans le contrat entre Sodexo Justice Services et l'Administration pénitentiaire mais les régimes pour allergies alimentaires ne le sont pas.

De nombreuses pseudo-allergies étant rapportées, il était donc important de mesurer et tester les allergies réelles pouvant avoir des conséquences graves pour la santé des détenus.



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Rendre les fruits et légumes plus disponibles
- ◆ Offrir des conseils nutritionnels
- ◆ Proposer des menus variés et équilibrés
- ◆ Offrir des options végétariennes

Notre engagement

« Nous favoriserons la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. »

Contexte

- dans de très nombreux pays, la consommation de sucre, de sel et de matières grasses dépasse les recommandations nationales et internationales;
- les produits transformés qui contiennent ces ingrédients en trop grande quantité augmentent particulièrement les risques d'obésité et de maladies chroniques;
- les recommandations nutritionnelles encouragent à:
 - réduire la consommation de matières grasses;
 - éliminer les acides gras et les graisses hydrogénées;
 - limiter les aliments à sucres rapides;
 - réduire la consommation de sel (sodium);
 - préférer le sel iodé.

EN FRANCE

Des desserts moins sucrés ♦ NOUVEAU ♦



Pour la santé et le bien-être de ses clients, Sodexo mène des actions pour réduire la consommation en sucre par une meilleure sélection de ses produits sucrés en amont et par une reformulation des recettes de desserts trop sucrés.

Nous proposons des compotes allégées en sucres, avec minimum 30% de sucres en moins par rapport à une compote classique. De même, les fruits en conserve sont au sirop léger (-17% de sucres).

Par ailleurs, le fil rouge de nos nouvelles recettes de desserts c'est moins de 20g de sucres par portion (équivalent à 4 morceaux de sucre maxi).

Bon à savoir: 65% de nos anciennes recettes respectent déjà largement ce principe, puisqu'elles contiennent en moyenne seulement 3 morceaux de sucre ! Désormais, le flan, le gâteau au yaourt et la crème caramel contiennent en moyenne 30% de sucre en moins !

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

« Moins salé », « moins sucré » et « moins gras » pour nos enfants



La division Education agit également en faveur de cet engagement par deux actions concrètes : « Moins salées ! Nos vinaigrettes maison... » et « Moins sucrées ! Moins grasses ! Nos pâtisseries fraîches confectionnées sur la cuisine centrale... ».

En effet, les recettes de vinaigrettes maison, proposées systématiquement dans les menus enfants, contiennent en moyenne 40 % de sel en moins que leur version industrielle. Egalement, toutes les recettes de pâtisseries fraîches sont moins grasses et moins sucrées que leurs alternatives industrielles:

- la tarte au citron fraîche est moins grasse de 68 % et moins sucrée de 28 % que son homologue surgelée;
- le clafoutis frais pêche-amande est moins gras de 39 % et moins sucré de 23 % que le clafoutis en bande surgelé.

ENTREPRISES

Maîtrise du sel dans nos recettes ♦ NOUVEAU ♦



Sodexo Entreprises continue son action sur la réduction de la consommation de sel, sucre et matières grasses, et ceci en :

- réduisant significativement le nombre de produits à faible apport nutritionnel ($P/L < 1$)*;
- mettant en œuvre sur tous les restaurants la démarche de maîtrise de sel dans nos recettes, initiée avec Olivier Roellinger. « Toucher au sel c'est très symbolique, car c'est le geste du cuisinier que de saler... Pourtant dans les recettes, le sel et le poivre ne sont jamais dosés. Aujourd'hui, on ne peut plus saler 'à la louche' ». Le pôle nutrition a donc initié un travail à partir de premières recommandations. Objectif : une application des dosages recommandés sur 100 % des sites en janvier 2012. Il ne s'agit pas de supprimer le sel de l'alimentation ni de faire une cuisine sans saveur, mais d'apprendre à en maîtriser l'utilisation, grâce à la mise en place d'un kit « maîtrise du sel en cuisine » et la formation de l'équipe de cuisine;
- remplaçant le sel de table par du sel iodé;
- relayant l'initiative du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC): la « Journée sans salière » sur tous les restaurants;
- lançant un site pilote par direction régionale;
- construisant une démarche de réduction de sucre dans les recettes.

* Rapport Protéines sur Lipides



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Offrir des menus contenant moins de sel, sucre et matières grasses
- ♦ Remplacer le sel par des assaisonnements comme la sauge, le cumin ou le curry
- ♦ Choisir des produits sans acides gras trans ajoutés
- ♦ Encourager les consommateurs à réduire leur consommation de sucre, sel et matières grasses

Notre engagement

« Nous combattons la faim et la malnutrition au travers de notre programme STOP Hunger dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2020. »

Contexte

- 1 milliard de personnes ne mangent pas à leur faim dans le monde et plus de 2 milliards souffrent de malnutrition (source : FAO 2009 étude sur l'insécurité alimentaire);
- 25 000 enfants meurent chaque jour partout dans le monde de malnutrition;
- la planète fournit pourtant globalement assez de ressources pour répondre aux besoins de la population mondiale et nous serons 9 milliards d'individus en 2050, les besoins en nourriture seront de plus en plus importants;
- il est nécessaire de continuer à développer dès aujourd'hui des programmes spécifiques pour lutter contre la faim.

DANS LE MONDE

Servathon 2011



Au cours de cet événement qui se déroule chaque année au mois d'avril, nos salariés unissent leurs forces pour servir des repas, collecter et donner des fonds à des organismes qui luttent contre la faim dans leurs communautés locales. Le Servathon est un élément essentiel de notre initiative mondiale STOP Hunger qui comprend plus de 400 programmes de grande envergure dans 39 pays.

En 2011, 30 pays dans lesquels Sodexo est présent (2 de plus qu'en 2010) ont participé au Servathon qui a rassemblé plus de 39 000 collaborateurs et a permis un don de 200 tonnes de nourriture (175 en 2010).

Concrètement ?
200 000 repas
offerts en 2011
par le Groupe

EN FRANCE

Sodexo a du coeur pour les restos



Depuis 2004, Sodexo travaille en partenariat avec les Restaurants du Coeur, en mettant en place trois types d'initiatives :

- aide alimentaire et lutte contre la malnutrition: Sodexo a offert 90 000 repas par an depuis 2007 et un total de 2,37 millions de repas depuis 2004;
- partage de connaissances: Sodexo a formé plus de 2 600 bénévoles depuis 2004;
- emploi : Sodexo a offert un travail à plus de 70 personnes.

Cette collaboration permet à l'association de renforcer son expertise et d'offrir à ses bénéficiaires de nouvelles perspectives d'emploi. Les initiatives sont nombreuses :

- 75 bénéficiaires ayant suivi les Ateliers de l'Equilibre (cours de cuisine et formation à la nutrition);
- 320 000 desserts vendus au profit de l'association, grâce à l'opération Desserts du Coeur;
- 115 micro-ordinateurs et 14 écrans offerts à l'association;
- 35 m3 de vêtements, chaussures, jouets et produits d'hygiène pour les Restos Bébés de Paris. (Résultat de la Collecte réalisée en février 2010 sur les 153 Crèches de la Mairie de Paris approvisionnées par Sodexo).

Concrètement ?
2,37 millions de
repas offerts
depuis 2004

ENTREPRISES

Un bol de soupe et une pincée de solidarité ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

13 000 euros
au bénéfice des
Restos du Cœur

Sodexo Entreprises a édité un livre de recettes de soupes maison préfacé par Michel Bras, grand chef partenaire, pour l'hiver 2011/2012.

Ce livre est destiné aux clients et/ou mis à la vente sur les restaurants. 100 % des bénéfices ont été versés au programme STOP Hunger à l'attention des Restaurants du Cœur.

Au total, 6 736 livres ont été vendus.

SOGERES

Fourniture de repas pour les Noël du Secours Catholique ♦ NOUVEAU ♦



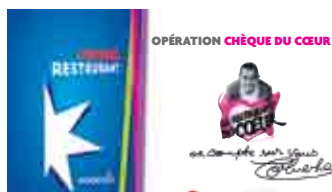
Concrètement ?

550 repas fournis
au Secours
Catholique

Dans l'esprit de tous, Noël est avant tout un moment partage, bien souvent passé autour d'un repas que certains n'ont pas la possibilité de s'offrir. Dans le cadre de son investissement pour lutter contre la faim, et au-delà de son partenariat avec les Restaurants du Cœur, Sogeres a donc choisi de se mobiliser en fournissant 550 repas au Secours Catholique et 100 repas supplémentaires pour leurs bénévoles, pour que le plus grand nombre puisse avoir accès à un repas de Noël bon, sain, et convivial.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Etre solidaire avec les Chèques du Cœur ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

2,38 millions
d'euros récoltés
en 7 ans

Sodexo Solutions de Motivation France est partenaire avec Solutions de Services-sur-Site de l'association les Restaurants du Cœur.

L'opération Chèque du Cœur a été lancée en 2005 et a lieu tous les ans, de début décembre à fin mars. Elle permet aux bénéficiaires de Chèques Restaurant de barrer leur valeur et les offrir aux Restaurants du Cœur.

Pour ce faire, ces titres peuvent être envoyés par courrier dans une enveloppe T fournie par Sodexo, courrier libre, ou déposé dans une urne "Sodexo - Chèque du Cœur" présente dans son entreprise.

Les dons collectés par les Chèques du Cœur ont permis à l'association de récolter plus de 2,38 millions d'euros en 7 ans.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Participer au Servathon qui a lieu chaque année
- ♦ Partager son expertise dans la restauration en fournissant des recettes santé et des conseils pour mieux manger
- ♦ Mettre en action une conduite alimentaire responsable
- ♦ Organiser des collectes de fond sur les sites de nos clients

Notre engagement

« Nous soutiendrons le développement des communautés locales dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- un quart de la population mondiale vit avec moins de 1 \$ par jour et plus de 80 % de la population vit avec moins de 10 \$ par jour (source : www.globalissues.org);
- la mobilisation pour combattre le chômage et la pauvreté au plan local est cruciale;
- les entreprises doivent s'assurer que les communautés locales avec lesquelles elles travaillent bénéficient des développements économiques et sociaux que leur présence implique.

EN FRANCE

SIFE ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

Un projet qui
a mobilisé
60 étudiants

Depuis 3 ans, Sodexo soutient l'association SIFE France qui a pour but de promouvoir l'entrepreneuriat responsable au sein des communautés étudiantes.

Le programme propose à des étudiants d'écoles de commerce, d'ingénieurs ou d'universités de mener à plusieurs des projets concrets auprès de population nécessitant un soutien.

Chaque année, les étudiants des écoles concernées présentent à un jury de professionnels les projets réalisés et l'équipe gagnante représente son pays lors de la finale mondiale. Durant toute l'année, les équipes bénéficient d'un soutien de l'association par du coaching, l'organisation de conférences ou la remise de documents pour les aider à mener à bien leurs actions.

En 2011 c'est l'équipe de l'IESEG (Ecole de Commerce basée à Lille et Paris) qui a remporté la compétition avec son projet KEY (Keep Empowering Youth). Ce projet a mobilisé 60 Etudiants qui ont consacré près de 4 800 heures de leur temps au profit des jeunes de l'Ecole de la 2ème chance et de deux établissements scolaires situés en ZEP. Après avoir dispensé 1 585 heures de cours, et organisé 7 sessions de speed recrutement, 5 conférences et forums d'entreprises, des visites culturelles, un challenge sportif... les résultats sont à la hauteur de l'engagement de cette équipe. A l'issue d'une année d'investissement, plus de 60 jeunes ont trouvé un stage ou un premier emploi pour bien préparer leur avenir.

Sodexo contribue à l'organisation de plusieurs événements tant au niveau local que national pour SIFE France dont Antoine Imbault, Directeur du Partenariat avec les Ecoles de Sodexo France, est le Secrétaire Général.

Partenariat avec les petits et moyens fournisseurs locaux



Parallèlement à 20 autres grandes entreprises françaises, Sodexo a adopté une charte comprenant 10 engagements visant à établir de véritables partenariats avec les fournisseurs de petite et moyenne taille.

La charte permet de sensibiliser ces fournisseurs aux questions à la fois techniques et opérationnelles, dont la connaissance du contexte économique est généralement moins développée que celle des acheteurs des grands groupes. Sodexo s'est engagé à améliorer sa gestion de l'approvisionnement et à réduire sa dépendance à des risques liés aux relations entre acheteurs et fournisseurs. Un autre engagement implique le respect des délais de paiement.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Accompagner les agriculteurs vers le bio



La division Education a aidé la production locale en accompagnant les agriculteurs dans leur conversion de l'agriculture conventionnelle vers l'agriculture bio. Sur la ville de Brest, l'approche d'approvisionnement local par produit a permis:

- à M. Seité, producteur de carottes, d'investir dans une machine pour calibrer et laver les produits. Cet outil permettant d'améliorer le rendement du traitement du produit, le coût des carottes finistériennes est désormais équivalent au coût de celles initialement importées par le fournisseur !
- au boulanger local d'obtenir la certification AB ; son pain bio a été servi aux petits brestois dès juillet 2007. La recette a évolué au fil des mois pour satisfaire pleinement les enfants.
- l'instauration d'un comité de suivi du projet réunissant la cuisine centrale, la Ville de Brest, la Maison du bio et les distributeurs et producteurs locaux.

Ainsi, les agriculteurs locaux sont encouragés à se lancer dans la conversion de leurs productions conventionnelles en production bio.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Développement du tissu économique local ♦ NOUVEAU ♦



Sodexo Solutions de Motivation France est très présent sur tout le territoire français et ne cesse de développer le tissu économique local à travers:

- ses 10 agences régionales,
- ses sites de production en région,
- ses coursiers locaux,
- son réseau d'acceptation qui se développe tous les ans,
- son partenariat avec les commerces de proximité pour promouvoir leurs services à travers des bons de réduction à l'attention des utilisateurs de nos titres via notre Club Sodexo, ses carnets avantages, ses encarts publicitaires ...

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Participer à la vie économique locale
- ♦ Connaître et se mettre en réseau avec les sites de Sodexo en France qui sont proches de vous, envisager des actions communes
- ♦ Aider les petits producteurs à améliorer leurs pratiques agricoles
- ♦ Encourager les fournisseurs et producteurs locaux à s'engager dans les standards de qualité internationaux

Produits issus du commerce équitable et certifiés

Notre engagement

« Nous augmenterons les approvisionnements en produits issus du commerce équitable et certifiés comme tels d'ici à 2015. »

Contexte

- dans les pays émergents, l'existence des agriculteurs est très dépendante de la fluctuation des prix des récoltes;
- le label Fairtrade® garantit un prix fixé sur le long terme. Plus de 7,5 millions de personnes issues de 59 pays émergents en ont bénéficié cette année. En 26 ans, les produits du commerce équitable sont passés d'un statut marginal à une tendance forte. 3000 produits certifiés sont maintenant disponibles et les ventes continuent de progresser;
- d'autres labels éthiques tels que Rainforest Alliance se développent également;

DANS LE MONDE

L'offre Aspretto



Concrètement ?

Offre disponible dans 750 sites dans le monde

L'offre de boissons chaudes Aspretto (café et thé) de Sodexo est basée sur quatre principes fondamentaux : la diversité, la santé et le bien-être, la protection de l'environnement et la responsabilité sociale. Tous les produits d'origine locale sont extraits de manière éthique et avec la pleine accréditation de Rainforest Alliance, Fairtrade Foundation et Soil Association.

Sodexo vient également en aide aux communautés locales en reversant une partie du prix de chaque tasse de boisson chaude Aspretto au programme STOP Hunger.

EN FRANCE

Le sucre de canne de la coopérative Alter-trade chez Sodexo



Concrètement ?

27% du prix de vente est reversé à la coopérative

L'histoire du Sucre de canne commerce équitable chez Sodexo France...

Le simple fait de remplacer une fois tous les deux mois la bûchette de sucre blanc par son alternative en sucre de canne du commerce équitable, tel que cela est prévu dans nos menus, nous permet de nous engager à hauteur de 3 tonnes annuelles auprès d'Alter Eco.

Ce sucre de canne provient d'Alter-trade, une coopérative philippine située sur l'île de Negros occidentale ; 856 petits producteurs bénéficiaires sont rassemblés sous l'égide de cette coopérative, et décident ensemble de projets d'investissement collectifs dont les besoins sont les suivants: camion, tracteur, tank d'accès à l'eau, poulailler, « farm-fish », centre de formation de bonnes pratiques d'agriculture durable de la canne à sucre, centre d'aide médicale, et enfin un moulin broyeur permettant de traiter la canne à sucre avec une plus grande proximité.

Nous sommes fiers chez Sodexo de nous dire que notre contribution permettra de subventionner ce moulin d'ici 4 ans.

Produits issus du commerce équitable et certifiés

2 produits du commerce équitable achetés = un arbre planté



En 2009, Sodexo, en collaboration avec Alter Eco, a mis en oeuvre le programme « 2 produits achetés = 1 arbre planté », lors de la Quinzaine du commerce équitable.

Grâce à l'action de 2009, plusieurs milliers d'arbres indigènes ont été plantés et seront suivis pendant 20 ans dans l'Alto Mazon péruvien dans la région Huayabamba dans le cadre d'un programme de reforestation durable. Arbres de teck, acajou, cèdre et eucalyptus ont enrichi la forêt tropicale, et aident ainsi à préserver l'environnement et la biodiversité de la région.

En 2010, Sodexo a également organisé une opération « Vente à emporter de produits équitables » dont 27 % du chiffre d'affaires réalisé ont été directement versés aux coopératives.

Concrètement ?
5 000 arbres indigènes plantés en 2009



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Promouvoir l'offre Aspretto sur les sites clients
- ◆ Servir du café et du thé certifiés
- ◆ Offrir des produits du commerce équitable
- ◆ Encourager et accompagner la promotion des événements en faveur du commerce équitable

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement



Environnement

Notre engagement

« Nous nous assurerons de la conformité de nos approvisionnements avec le code de conduite du Groupe dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- engager la chaîne d'approvisionnement est une étape clé vers un système de production plus durable;
- le code de conduite signé par les fournisseurs les oblige à respecter les critères sociaux et environnementaux dans la fourniture de produits et services;
- la vérification par l'entreprise ou par un tiers permet de s'assurer de la bonne application de ce code.

EN FRANCE

Un Code de Conduite engagé pour tous nos fournisseurs



Cette année, tous les fournisseurs en France, qu'ils soient fournisseurs de produits alimentaires ou non-alimentaires, ont signé et s'engagent à respecter le code de conduite. L'engagement envers le code garantit la conformité des approvisionnements avec le Code de conduite du Groupe. Concrètement, les cahiers des charges Sodexo signés par nos fournisseurs offrent les meilleures garanties en termes de :

- Traçabilité et sécurité des aliments
- Sécurité du personnel
- Respect des règles de l'OIT (Organisation internationale du Travail) et des Droits de l'Homme
- Règles de diversité et des principes éthiques de Sodexo
- Respect de l'environnement

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Le code de conduite fournisseurs ♦ NOUVEAU ♦



Solutions de Motivation France est une entreprise engagée dans le respect des droits de l'homme.

Ainsi, nous remettons actuellement à nos fournisseurs le « code de conduite fournisseurs » afin qu'ils s'engagent avec nous à respecter les droits fondamentaux au travail ainsi que nos principes éthiques.

Code de conduite de la chaîne d'approvisionnement



Environnement



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Aider les fournisseurs à mieux comprendre le processus d'approvisionnement
- ◆ Choisir uniquement des fournisseurs engagés au travers du Code de Conduite
- ◆ Récompenser les fournisseurs responsables et engagés dans le Better Tomorrow Plan

Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable



Environnement

Notre engagement

« Nous référencerons des produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- les pratiques agricoles ont de nombreux impacts sur l'environnement: émissions de gaz à effet de serre, consommation d'eau, pollution et déforestation;
- l'utilisation de pesticides, de fertilisants ou encore d'antibiotiques n'est également pas neutre sur la santé;
- une agriculture responsable inclut la préservation des ressources naturelles, la biodiversité, la justice sociale et la viabilité économique.

EN FRANCE

Communiquer sur les produits locaux pour mieux sensibiliser ♦ NOUVEAU ♦



Désormais, les restaurants Sodexo ont la possibilité de connaître instantanément par internet la liste des produits locaux et de saison disponibles.

Une offre « fruits et légumes locaux » a été créée, proposant des produits de saison (légumes à pot-au-feu, salades, fruits d'été...) et des produits des régions (produits maraîchers, fruits à noyaux...) par le biais de deux de nos fournisseurs : Pomona Terre Azur et Hexagro.

La liste des producteurs et les produits disponibles par saison sont disponibles sur l'intranet Sodexo. Toutes les semaines, le jeudi matin, les sites reçoivent un flash info indiquant les produits locaux et bio qui seront disponibles la semaine suivante pour commande.

Chaque restaurant peut s'appuyer sur des kits de communication proposés par nos distributeurs afin de sensibiliser les convives sur l'origine des produits.

Interdiction des produits génétiquement modifiés pour mieux sensibiliser



En 1999, Sodexo a établi l'interdiction de se faire livrer des produits identifiés comme étant génétiquement modifiés et a exigé de ses fournisseurs qu'ils respectent ses règles. Les produits n'utilisant pas d'OGM sont ainsi répertoriés dans notre catalogue. Les spécifications ont été établies et envoyées à 150 fournisseurs de Sodexo, les obligeant à se conformer aux normes de l'entreprise.

Produits locaux, saisonniers ou issus d'une agriculture responsable



Environnement

ENTREPRISES

En action pour une alimentation plus responsable ♦ **NOUVEAU** ♦



Sodexo Entreprises a entamé un large plan d'action envers les produits locaux, certifiés et bios.

A partir du mois d'avril, tous les sites proposent quotidiennement et à minima 3 produits locaux (2 selon la région et la saison): 2 fruits + 1 crudité avec l'affichage correspondant. L'offre a été totalement revue suite à un appel d'offre passé auprès de nos distributeurs de fruits et légumes. Plusieurs produits certifiés sont proposés :

- depuis février 2010, l'ananas frais Extra sweet – certifié Global Gap;
- depuis juillet 2010, les carottes fraîches – 2 terroirs dont 1 certifié LEAF;
- depuis 2011, les bananes des Antilles – certifiées Banana Gap.

Enfin, pour les produits bios, la division s'engage à soutenir la structuration des filières bio françaises. A compter de mai, tous les sites proposeront quotidiennement aux consommateurs 3 produits bio à un prix accessible.

Egalement, des modules optionnels « C' nature » et « Côté nature » sont en cours de développement sur nos gammes de restaurants Latitude et Access, mettant en valeur les produits bios, équitables, labellisés et issus de l'agriculture raisonnée.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Plus de bio dans les cantines



Sur la ville de Brest, une approche systématique par produits permet d'atteindre 23 % d'approvisionnements « bio », grâce à 14 produits: fruits, légumes, produits laitiers et pain.

Cette approche a été construite en partenariat avec les producteurs locaux pour les fruits et légumes. Afin de soutenir et favoriser la conversion en bio, depuis la rentrée 2009, un nouveau pallier a été franchi : les agriculteurs locaux sont encouragés à se lancer dans la conversion de leurs productions conventionnelles en production bio.

Pour boucler la boucle et éduquer les enfants à une consommation plus responsable, l'équipe de la cuisine sensibilise les enfants au bio et au développement durable lors d'animations à thème !

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Favoriser et faire grandir la production locale
- ♦ Servir des fruits et légumes de saisons
- ♦ Travailler étroitement avec les fournisseurs pour s'assurer de leur approvisionnement en huile de palme responsable

Produits de la mer issus de filières durables



Notre engagement

« Nous référencerons des produits de la mer issus de filières durables dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2015. »

Contexte

- en 30 ans, la consommation de poissons et de produits de la mer a triplé et, dans le même temps, les nutritionnistes recommandent de consommer du poisson au moins 2 fois par semaine;
- la surpêche menace de disparition certaines espèces. On estime que 75 % des réserves de poissons aujourd'hui exploitées sont sur-pêchées;
- les méthodes intensives de pêche génèrent un important gâchis puisque 7,3 millions de tonnes de poissons morts sont rejetées chaque année dans la mer;
- l'aquaculture, qui fournit 40 % de la production mondiale de poissons, semble une solution d'avenir dès lors qu'elle adopte des pratiques responsables.

EN FRANCE

Filière « Produits de la Mer Responsables »



Concrètement ?

15 espèces de poissons retirées des menus

La consommation de poisson des français est telle qu'au mois de juin 2011, les quotas de pêche prévus pour l'ensemble de l'année avaient été atteints. Dans le monde, 28% des réserves de poissons sont surexploitées et 3% sont d'ores et déjà épuisées.

La nouvelle politique de Sodexo « Produits de la Mer Responsables » s'inscrit dans le cadre d'un partenariat avec WWF (World Wildlife Fund) depuis mars 2010 : un accord a été signé pour travailler sur des enjeux environnementaux et liés aux filières d'approvisionnement.

Toutes les divisions de Sodexo France se sont donc engagées à supprimer de leurs menus, recettes et référencements, les espèces de poisson menacées de disparition. La dernière espèce interdite au catalogue achat est la saumonette, car appartenant à la famille des requins.

Afin de favoriser la pêche responsable, l'approvisionnement de Sodexo suit un cahier des charges strict, puisque les fournisseurs s'engagent à respecter les quotas, à appliquer des méthodes de pêche ayant de faibles impacts sur l'écosystème (préconisations des ONG) et à privilégier des produits issus de filières labellisées MSC*. La Direction des achats est d'ailleurs certifiée MSC : c'est un véritable engagement.

Enfin, pour encourager les filières d'aquaculture responsable, Sodexo s'approvisionne en Pangasius depuis avril 2011 et en Tilapia depuis janvier 2012, ces deux produits étant issus de fermes d'élevage certifiées GlobalGap.

* Label MSC : Marine Stewardship Council est une certification environnementale

SPORTS ET LOISIRS

Une alimentation responsable, en vacances aussi !



Afin de promouvoir une restauration durable dans la division Sports et Loisirs, Pierre et Vacances / Center Parcs a entrepris avec Sodexo une démarche durable s'appliquant aussi aux services de restauration, à travers une Charte restauration durable et responsable. Au-delà de prévoir la suppression sur les cartes des restaurants des espèces de poissons en voie de disparition, Sodexo s'engage également aux côtés de Pierre & Vacances sur:

- la proposition à la carte d'au moins une entrée et un plat composés à 100 % d'ingrédients de proximité (rayon de 100 km), et à les identifier comme tel;
- la proposition d'au moins une entrée et un plat chaud végétarien avec la possibilité de pouvoir les servir sans gluten, et à les identifier comme tel;
- la mise en place, au buffet du petit déjeuner, de produits bio (yaourts, céréales, pommes) et d'une alternative sans gluten (galettes de riz soufflé, pain de fleur au quinoa ou à la châtaigne), et à les identifier comme tel.

Cette charte est aujourd'hui déployée dans cinq sites Sodexo / Pierre et Vacances.



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Offrir un vrai choix de produits de la pêche responsable
- ◆ Respecter les engagements pris par Sodexo au niveau mondial en ne servant pas de poissons dont l'espèce est menacée
- ◆ Informer les consommateurs sur le choix de ces produits durables
- ◆ Faire une animation sur ce thème le 8 juin, journée mondiale des océans

Equipements et fournitures issus de filières durables



Environnement

Notre engagement

« Nous référencerons des équipements et des fournitures issus de filières durables dans tous les pays où nous sommes présents d'ici à 2020. »

Contexte

- un choix raisonné des fournitures et des produits contribue à réduire la pollution. Par exemple, la gestion forestière constitue l'un des enjeux environnementaux du cycle de vie du papier. Un papier issu de forêts gérées durablement n'engendre pas de déforestation: la forêt conserve sa capacité de régénération et sa productivité. Il existe des ecolabels et des systèmes de certification, comme FSC et PEFC;
- le même type de démarche s'applique aussi aux produits d'entretien, aux produits à usage unique, aux équipements et fournitures de bureau, ainsi qu'aux fournitures de maintenance technique.

EN FRANCE

Papier labellisé, papier recyclé !



Concrètement ?

Un tiers du papier utilisé chez Sodexo France est recyclé ou éco-labellisé

Développement de la filière papier et fournitures de bureau responsables. Pour l'année 2010, nous utilisons déjà dans nos pratiques quotidiennes chez Sodexo France près d'1/3 de papier éco-labellisé ou recyclé. Nous utilisons préférentiellement des papiers « responsables » pour l'impression de nos magazines et lettres d'information ; nous passons au format électronique dès que celui-ci s'avère adapté.

Sur cette même période, 20,7 % de nos fournitures de bureau sont « vertes », et nos efforts vont vers une meilleure performance en ce domaine.

En revanche, nous devons faire preuve de beaucoup d'humilité devant les faibles pourcentages en termes de consommables informatiques (7,9 %) et plus encore de mobiliers responsables (0,4 %) ! Il est crucial que nous puissions engager nos clients à nos côtés pour progresser sur ce dernier poste.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Des produits de nettoyage respectueux de la nature



Sodexo propose pour le nettoyage de désinfection de ses cuisines deux gammes de produits lessiviels biodégradables et éco-labellisés :

- 100 % végétale à base d'huiles essentielles avec le fournisseur Atout Vert
- éco-labellisés (Nordic Swan ou/et EU-Flower) avec le fournisseur Ecolab (gamme Clean).

Sur la ville d'Aurillac, il y a plus d'un an, Sodexo Education a remplacé tous les produits de nettoyage présents sur la cuisine centrale par des produits de la gamme Atout Vert, bénéficiant d'un éco-label européen ou d'un label Ecocert.

Pour exemple, certains produits de nettoyage des fours sont très efficaces, mais également très agressifs, car ils développent des vapeurs toxiques lors de leur utilisation à chaud, et représentent donc des risques pour l'environnement, mais également pour les personnes qui les manipulent.

Le produit « Gel Graisses cuites » de chez Atout Vert, que nous avons recommandé à la Ville et qui est désormais utilisé est un produit 100 % naturel, élaboré à partir de matières végétales, qui s'emploie à froid.

Equipements et fournitures issus de filières durables



Environnement

ENTREPRISES

Propreté et hygiène des locaux respectueuses de l'environnement



Objectif 2012:
100% des sites
avec des produits
d'entretien
éco-labellisés

Les experts propreté de la plate-forme de services ont développé une gamme respectueuse de l'environnement alliant 3 dimensions : un matériel adapté, des produits respectueux de l'environnement et des dosages maîtrisés ; soit concrètement :

- des consommables éco-labellisés;
- des produits aux huiles essentielles et à bonne perception olfactive;
- des fréquences de passage adaptées;
- des matériels avec système EDS (économie d'eau et de produits);
- des batteries GEL.

A fin décembre 2011 la gamme a été déployée sur les sites de Canon à Courbevoie, Capsugel à Colmar, Glaxo Smith Kline à Mayenne, ...

SPORTS ET LOISIRS

Le coffret nature s'affiche à l'Affiche



Concrètement ?
Des cartons
réutilisables et
100% recyclés

L'Affiche propose un nouveau plateau-repas froid intitulé Coffret Nature. Ce plateau offre un menu complet servi dans un ingénieux coffret qui se transforme en une boîte à archive.

En plus d'être réutilisable, le nouveau coffret respecte l'environnement dans toutes les étapes de sa fabrication. Fabriqué en France, il a une empreinte carbone limitée: le carton utilisé est recyclé, il respecte les normes FSC (Forest Stewardship Council) et PEFC (Plan European Forest Certification). Il est recouvert d'un papier également recyclé aux normes Ange Bleu (le plus ancien label de protection de l'environnement) et Apur (association des producteurs et utilisateurs de papiers-cartons recyclés). Jusqu'aux couverts, élaborés en bambou... la plante terrestre dotée de la croissance la plus rapide !

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Des titres respectueux de l'environnement ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?
100% des titres
respectueux
de l'environnement

Sodexo Solutions de Motivation émet des Chèques Restaurant et des Pass CESU « éco-conçus ». Les titres de services ainsi que les couvertures sont conçus à partir de :

- papier blanc FSC ou PEFC afin que nos titres conservent la lisibilité de leur valeur faciale après plusieurs manipulations
- encres végétales
- imprimantes dernières générations qui adaptent leur consommation d'énergie au volume de titres à personnaliser

100% des Chèques Restaurants et Pass CESU sont respectueux de l'environnement.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Utiliser des produits de nettoyage respectueux de l'environnement
- ♦ Promouvoir les produits éco-labellisés
- ♦ Utiliser des ampoules à basse consommation
- ♦ Réduire le volume des emballages



Notre engagement

« Nous réduirons notre empreinte carbone dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2020. »

Contexte

- le réchauffement climatique est essentiellement lié à l'activité humaine plus qu'à des causes naturelles et les gaz à effet de serre que les Hommes continuent à émettre représentent la plus grande menace;
- dans son quatrième rapport, les experts du GIEC (Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'évolution du Climat) prévoient une hausse des températures de 1,4 °C à 5,8 °C avant la fin du siècle. Une des solutions pour limiter le réchauffement climatique est la réduction des gaz et du dioxyde de carbone rejetés dans l'atmosphère.

EN FRANCE

Précurseur dans une logistique durable



Concrètement ?

Les livraisons sur sites ont diminué de 12% entre 2006 et 2009

Depuis plus de quinze ans Sodexo a ouvert la voie à une approche logistique révolutionnaire de performance durable, en dissociant schéma logistique et sélection du produit.

D'un côté, nos produits sont sélectionnés pour leur valeur, leurs qualités propres répondant à un cahier de charges précis ; de l'autre côté, nous avons rationalisé notre logistique par une répartition en zone géographique régionale et par température de conservation. Concrètement, cela signifie que nos sites reçoivent 3 livraisons (frais, surgelé et sec) là où nos concurrents peuvent en proposer entre 6 et 8.

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Des camions ZERO émission pour les livraisons ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

4 véhicules électriques utilisés pour les livraisons

En octobre 2010, Sodexo Education innovait avec une première en France: le lancement d'un véhicule tout électrique réfrigéré en restauration scolaire sur la cuisine centrale de Marseille.

Depuis janvier 2011, ce sont trois autres véhicules électriques pour assurer la livraison des repas à domicile des personnes âgées qui ont été mis à disposition sur la ville de Sartrouville et sur le Centre d'Action Sociale de la ville de Paris.

Ces véhicules disposent d'une autonomie de 100 kilomètres et de 6 heures pour le maintien au froid des repas. Il présente de nombreux avantages :

- pour la santé, grâce à l'absence totale de pollution ou encore la réduction des nuisances sonores, en particulier pour les enfants à l'approche de l'école;
- pour la nature, par l'absence de rejets de gaz carbonique dans l'atmosphère.

ETABLISSEMENTS DE SANTE

Une démarche environnementale au cœur de la triple certification des sites hospitalité. ♦ **NOUVEAU** ♦



Concrètement ?

La triple certification pour 14 sites

Véritable enjeu pour les établissements de santé pour répondre aux exigences de la HAS (certification V2010) et à une réglementation de plus en plus exigeante, la certification ISO 14001 est la garantie pour nos clients d'un pilotage de nos activités respectueux de l'environnement, de la sécurité et de la santé de l'ensemble des collaborateurs et personnes accueillies.

La triple certification (ISO 9001 V2008, ISO 14001 et ISO 22000) obtenue en juin 2010 par 14 sites Hospitalité marque ainsi la consécration d'un engagement fort et de la mobilisation des collaborateurs Sodexo autour de problématiques qui dépassent le simple cadre de leur activité professionnelle.

Pionnières de cette démarche de triple certification, les équipes Sodexo sur la Clinique Pasteur de Royan se sont engagées auprès de leur client dans sa propre démarche de certification ISO 14001.

Ainsi, l'identification des effets de l'activité restauration sur l'environnement a permis de mener des actions ciblées afin de maîtriser ou d'influencer ces impacts: l'engagement de réduction de 5% des consommations énergétiques et de gaz en est un exemple.

De nombreuses autres actions valorisent le sens de notre démarche au quotidien. Ainsi, sur l'Hôpital Privé de la Loire, la mise en place du tri des déchets de la cuisine jusqu'au consommateur vise à sensibiliser les acteurs sur le respect des filières de tri, la réduction des quantités de déchets jetés et la valorisation de ceux-ci. Le pain par exemple est collecté par l'association « les Ateliers de l'espoir » qui emploie des personnes en réinsertion professionnelle et valorise les déchets de pain en nourriture pour les poissons.

La fierté et l'implication de nos équipes, le partage d'objectifs communs avec nos clients, favoriser le bien-être et la santé pour tous réunissent les conditions de réussite de cette démarche responsable. En 2012, 10 nouveaux sites hospitalité poursuivront cette belle aventure de triple certification !

ETABLISSEMENTS DE SANTE

Saveurs & Vie : Livraisons en vélos et véhicules électriques



Concrètement ?

2 tricycles et 2 véhicules électriques desservant Paris

Saveurs et vie, le service à domicile à destination des seniors, des personnes en situation de handicap et des personnes seules, a démarré en juin 2011, avec des tournées en tricycle 100 % écologiques de distribution des repas à domicile.

Ces tricycles permettent de circuler sur les pistes cyclables et les couloirs de bus. Le maintien de la chaîne du froid est assuré par un conteneur isotherme avec des plaques eutectiques (plaques qui restituent le froid qu'elles ont préalablement accumulé en chambre froide). C'est en plus un support de communication original !

En septembre 2011, le service a élargi son offre en proposant aussi deux véhicules électriques pour livrer une partie des clients du 19ème arrondissement.

Aujourd'hui, ces véhicules desservent des arrondissements de Paris toute l'année, 5 jours sur 7.



ETABLISSEMENTS DE SANTE

Les gestes So.Eco pour faire des économies



Concrètement ?
-5% de
consommation
d'électricité sur la
cuisine centrale

Sur la cuisine centrale de Taden qui produit les repas pour le centre hospitalier René Pleven à Dinan et la maison de retraite Les Jardins Anglais, l'équipe Sodexo a installé des panneaux solaires, permettant de produire 1000 litres d'eau chaude par jour.

D'autre part elle a remplacé 70 % des interrupteurs par des détecteurs de présence, le suivi de la consommation est à jour et les résultats sont affichés en salle à manger pour responsabiliser l'équipe. En 7 mois, la consommation d'électricité a diminué de 5 % en passant de 973 à 931 kilowatts/heure alors que le nombre de repas a parfois augmenté de 2 000 repas par jour : un bel exemple à suivre !

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Une conduite environnementale pour les établissements pénitentiaires ♦ NOUVEAU ♦



La division Sodexo Justice Services s'engage au travers d'un management de l'environnement, pour l'atteinte de la certification environnementale ISO 14001.

Deux coordinateurs QHSE* régionaux ont pour rôle d'apporter leur savoir et leur expérience. Ils assistent les équipes dans les actions de formation à la qualité, de sensibilisation à la sécurité, contribuent aux réflexions engagées QHSE*, aident au déploiement des plans d'actions et participent aux audits internes.

Les établissements intégrant un plan de Management de l'Environnement sont : l'EPM (établissement pénitentiaire pour mineurs) de Lavaur, les Maisons d'Arrêt de Villefranche sur Saône, d'Osny et de Lille Sequedin.

Pour la première année, la division s'inscrit dans le projet de l'Agenda des bonnes pratiques mis en place par la Direction qualité. Cet agenda, qui contient des dates clefs, informations pratiques, etc..., est remis à l'ensemble des directeurs de Site.

**Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement*

ENTREPRISES

Amélioration des performances énergétiques et émissions CO² ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?
Plus de 30
diagnostics
réalisés en 2011

Afin d'optimiser les performances énergétiques de nos Clients, en Solutions de Services Globales et Maintenance multi-technique, Sodexo Entreprises et les experts Energie de la plateforme de services proposent des diagnostics énergétiques. Plus de 30 diagnostics ont été réalisés en 2011.

En 2012, tous les sites ouverts en Solutions de Services Globales bénéficieront :

- d'un diagnostic énergétique;
- d'une démarche spécifique « Impact environnemental espace restauration » avec notamment l'audit de performance des matériels et le diagnostic des émissions de Gaz à effet de Serre. Cette démarche est liée à l'expérimentation, en cours, de mesure de l'impact du comportement des équipes sur la consommation d'énergie.



ENTREPRISES

Certification Qualité, Environnement et Sécurité ISO et OHSAS



Concrètement ?

400 sites parties prenantes de cette démarche

Les équipes d'exploitation Sodexo Entreprises et Altys, appuyées des experts de la plateforme de services, ont mis en œuvre une démarche d'amélioration continue de nos process Qualité, Sécurité et Environnement.

Cette démarche, basée sur les référentiels ISO 9001 (Qualité), ISO 14001 (Environnement) et OHSAS 18001 (Sécurité), s'applique aux activités de services à l'immeuble et à la personne (maintenance multitechnique, gestion des déchets, propreté et hygiène, accueil, gestion des espaces verts, ...).

En 2011, près de 400 sites étaient parties prenantes de cette démarche d'amélioration continue de leurs performances par :

- obtention de la triple certification multi-sites Qualité, Environnement et Sécurité pour Sodexo Entreprises et pour les sites Solutions de Services Globales;
- renouvellement de la double certification multi-sites Qualité et Environnement pour les sites Altys avec prestations de Maintenance multi-technique.

En 2012, 100 % des sites de Solutions de Services Globales devraient faire l'objet d'une évaluation externe intégrée à « Mon Suivi Qualité ».

ENTREPRISES

Accompagnement de la certification HQE® Exploitation*



Concrètement ?

7 sites certifiés HQE® Exploitation en 2011

Afin d'accompagner nos Clients dans leur démarche de performance environnementale du bâtiment tertiaire en exploitation, Sodexo Entreprises a structuré une offre spécifique de Performance Environnementale.

Cette offre, développée par les experts de la plateforme de services, l'équipe Grands Comptes et les équipes d'exploitation, concerne nos clients en prestations Solutions de Services Globales, Maintenance multi-technique et Restauration.

Elle allie deux démarches complémentaires :

- une démarche qualitative, Ecoprofil;
- une démarche d'accompagnement à la certification HQE® Exploitation.

A fin 2011, 13 sites exploités par Sodexo Entreprises étaient en démarche initiée de certification HQE® Exploitation et 7 sites étaient déjà certifiés : AXA Marly, CB20 les Miroirs, Eurocrystal, Le Crystalia, Immeuble JAZZ, Le Valmy, Evergreen, EOS.

Pour l'année 2012, l'objectif est d'obtenir la certification de 20 sites et d'enrichir nos offres complémentaires de suivi de la certification.

** HQE® Exploitation : Haute Qualité Environnementale d'Exploitation des bâtiments tertiaires*



SPORTS ET LOISIRS

Une nouvelle génération de kiosques de vente alimentés à l'énergie solaire



Un nouveau kiosque de restauration rapide est à visiter depuis début avril 2011 sur le parvis de la Tour Eiffel. Ce kiosque mobile a été créé à partir d'un vieux conteneur portuaire et est alimenté par l'énergie solaire; simple et écolo, il fait appel à des matériaux recyclés (par exemple des pneus) et verts. Chaque soir, il se replie dans sa boîte pour se redéployer en moins de deux minutes le lendemain matin, simplement en appuyant sur un bouton !

Pour en savoir plus sur ce concept architectural, consulter:
<http://www.muvboxconcept.com/>

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Un site de production interne qui limite son impact environnemental ♦ NOUVEAU ♦



Dès l'ouverture de son site de production, Sodexo Solutions de Motivation s'est engagé à proposer une infrastructure respectueuse de l'environnement.

Afin de réduire leur consommation énergétique, des détecteurs de présence ont été installés dans les toilettes et les vestiaires, les bureaux ont été isolés pour limiter les pertes de chaleur, et des investissements ont été réalisés dans des imprimantes à impression froide qui adaptent leur consommation d'énergie au volume à imprimer. Les déchets ne sont pas en reste puisqu'un tri sélectif a été mis en place.

En allant plus loin, le covoiturage a été facilité par la mise en place de panneaux d'informations et une flexibilité des horaires.



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- ◆ Eteindre les équipements non utilisés
- ◆ Réduire la climatisation en installant un dispositif d'économie d'énergie
- ◆ Réduire le nombre de livraisons
- ◆ Utiliser des installations moins énergivores



Notre engagement

« Nous réduirons notre consommation d'eau dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2020. »

Contexte

- l'eau est une ressource naturelle menacée par la pollution, le changement climatique, l'urbanisation croissante, la déforestation et la modification des paysages;
- la production et la consommation des aliments nécessitent une utilisation importante d'eau;
- une utilisation non responsable de cette ressource essentielle impacte directement le développement économique et social des pays et la santé de leurs habitants.

EN FRANCE

Programme So.Eco



Sodexo déploie depuis plusieurs années son programme So.Eco. Cette démarche concerne la mise en oeuvre opérationnelle de trois pratiques environnementales sur l'ensemble de ses sites et pour l'ensemble de ses solutions de service : le traitement des déchets, la réduction de la pollution des effluents et de la consommation d'eau ainsi que les économies d'énergie. Le programme comprend la distribution de guides de bonnes pratiques, la publication d'informations sur l'intranet, la distribution de kits So.Eco à chaque site pour sensibiliser les équipes locales et l'installation d'équipements économes en eau dans nos restaurants.

Les indicateurs de mise en oeuvre de ces pratiques sont mesurés annuellement lors de l'enquête Better Tomorrow Plan sur site. Cette démarche exemplaire est actuellement adaptée et traduite pour être déployée mondialement. Et un So.Eco 2 à découvrir cette année!

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Tous engagés pour agir sur la consommation d'eau



« Le geste de la Quinzaine » à Marseille est une manière d'agir au quotidien : tous les 15 jours est proposée sur la cuisine de Marseille à chacun des collaborateurs une sensibilisation autour de 3 gestes responsables, correspondant aux 3 niveaux de certification:

- le geste « Satisfaction client » : exemple adapter la juste quantité de sel dans les vinaigrettes maison;
- le geste « Hygiène » : exemple re-sensibiliser sur le bon protocole de lavage des mains;
- le geste « Environnement » : exemple Economisons l'eau, fermons les robinets!

Le « geste de la Quinzaine » est décrit sur un court mémo destiné à chaque chef de groupe, que celui-ci partage ensuite avec son équipe lors d'un briefing. Le contrôle et la mesure de l'impact du « geste de la Quinzaine » est audité et fait l'objet d'un reporting aux équipes, afin de donner à chacun le sens de ses attentions quotidiennes.



Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ◆ Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- ◆ S'assurer qu'il n'y ait pas de fuites d'eau
- ◆ Installer des dispositifs d'économie d'eau
- ◆ Utiliser l'eau de pluie pour les espaces verts
- ◆ Rendre l'eau potable avec un système de filtres

Déchets organiques



Environnement

Notre engagement

« Nous réduirons nos déchets organiques dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. Nous soutiendrons les initiatives en faveur du recyclage des déchets organiques. »

Contexte

- la chaîne alimentaire produit un volume considérable de déchets organiques qui partent à la décharge ou vers les incinérateurs;
- par exemple aux Etats-Unis, 40 à 50 % de la nourriture produite n'est pas consommée et est jetée;
- chaque maillon de la chaîne alimentaire, de la ferme au consommateur, doit contribuer à la réduction de ce gaspillage;
- par ailleurs, des techniques de recyclage et de valorisation des déchets se développent (tri sélectif, compostage, méthanisation, etc.).

DANS LE MONDE

Conversion des huiles alimentaires usagées (HAU) en biodiesel



Concrètement ?

115 tonnes de Biodiesel créées en 2009 en France

Partout dans le monde, Sodexo met en oeuvre des programmes visant à optimiser la collecte et la récupération des huiles de cuisson usagées de toutes les cuisines de restaurant pour les transformer en biodiesel. Il permet un gain d'émission de gaz à effet de serre supérieur à 85 % (par rapport à un gazole classique) et est biodégradable à 95 % en 28 jours. Le rendement est excellent car un litre d'huile usagée permet de produire 0,8 litre de biodiesel.

En France, nous collectons et valorisons nos huiles alimentaires usagées par la mise en place d'une filière de collecte spécialisée. 859 sites recyclent leurs huiles usagées via leurs fournisseurs référencés, ce qui a représenté en 2009, 143 tonnes d'HAU, transformées en 115 tonnes de biodiesel.

EN FRANCE

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Valoriser nos déchets alimentaires par le compostage



A Nîmes, sur un site Education, les déchets organiques produits sont valorisés grâce à la technique du compostage. Ils sont déchiquetés et « séchés » durant 24h, pour pouvoir ensuite, réduits à l'état d'une poudre, être utilisés par les jardiniers de la ville comme compost. Cette technique a de nombreux avantages :

- réduire les transports; le produit a un taux d'humidité de 10% et est donc bien moins volumineux et moins lourd;
- réduire les émissions de CO₂;
- réduire le nombre de bennes et donc le stockage;
- valoriser les déchets alimentaires en produit pur, naturel, à fort pouvoir calorifique (engrais) et en eau utilisable par la Ville.

ETABLISSEMENTS DE SANTE

Du terreau local pour le jardin du Clos Saint-Joseph



Concrètement ?

-50% de déchets collectés sur le site depuis 1 an

Il y a quelques mois, un jardin thérapeutique a été créé dans l'établissement médical. Suite à cela, l'équipe Sodexo du Clos Saint Joseph a décidé de trier les déchets alimentaires produits sur le site, et a mis en place un composteur pour les déchets organiques.

De ce fait, ils produisent leur propre terreau pour le jardin, et ont fortement réduit le volume des déchets collectés depuis 1 an.

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Tri sélectif en détention ♦ NOUVEAU ♦



Il y a quelques mois, seulement 6,6 tonnes de déchets étaient revalorisées (principalement les cartons d'emballage des services cuisines, buanderie et ateliers).

Pour remédier à cela, les équipes de Sodexo Justice Services, en partenariat avec Véolia Propreté, ont lancé un projet de généralisation du tri sélectif, au coeur même de la détention.

Ainsi, depuis juin, des containers de 340 litres sont installés dans chaque aile de détention, pour recueillir les bouteilles en plastique, les canettes et boîtes de conserve en aluminium. Ils viennent en complément de ceux de 750 litres destinés aux autres détrit. Ces containers ne pouvant être installés dans le quartier des détenus mineurs, ces derniers sont sensibilisés aux enjeux du tri des déchets à travers d'autres actions (affichages, notes d'information...).

Cette action, initiée par l'équipe de la Maison d'Arrêt de Seine-Saint-Denis (Villepinte), a remporté le premier prix du Challenge de l'innovation et du Développement durable organisé par la Division cette année.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- ♦ Informer et sensibiliser sur le gaspillage alimentaire
- ♦ Utiliser un composteur pour réduire le volume des déchets
- ♦ Faire collecter les huiles usagées de mon site par un prestataire référencé afin qu'elles soient transformées en bio diesel

Déchets non-organiques



Environnement

Notre engagement

« Nous réduirons nos déchets non organiques dans tous les pays où nous sommes présents et sur tous les sites de nos clients d'ici à 2015. Nous soutiendrons les initiatives en faveur du recyclage des déchets non organiques. »

Contexte

- réduire les déchets à la source est la meilleure solution pour économiser les matières premières
- le recyclage des déchets non organiques est un moyen de prolonger la durée de vie et la valeur des matières premières, de faire des économies d'énergie et d'utiliser la valeur calorifique de ces déchets comme combustible

EN FRANCE

Une zone de débarrassage ludique et pédagogique pour nos consommateurs



Concrètement ?

300 bornes disponibles dans 80 sites

La zone de débarrassage qui sensibilise et incite au tri a été installée au siège social de Sodexo France en mars 2011, sur le restaurant d'entreprise, Le Botanique. Depuis, ce sont plus de 300 bornes qui ont été mise en place sur environ 80 sites en France.

Il s'agit de bornes de pré-tri des déchets, pratiques et esthétiques invitant les consommateurs au tri sélectif. Un dispositif de communication a été déployé, qui explique la seconde vie des déchets. Enfin, une réflexion est menée avec notre équipe de plongeurs, sur les axes d'amélioration et les idées permettant à chacun à la zone de débarrassage d'agir en faveur de l'environnement en faisant les bons gestes.

SOGERES

Recyclage des barquettes sur toutes nos cuisines centrales Île-de-France • NOUVEAU •



Concrètement ?

100% des cuisines centrales en région IDF recyclent les barquettes

Dans un objectif de réduction de son impact environnemental, Sogeres a mis en place le recyclage des barquettes en polypropylène sur l'ensemble de ses cuisines centrales en Ile-de-France.

Le projet a été réfléchi en amont jusque dans le choix du packaging en fonction de la recyclabilité et des filières de valorisation possibles. En effet, les barquettes ainsi récoltées sont transformées en caisses en plastique (que Sogeres utilise notamment pour la manutention), et en granules qui serviront de matériaux pour le bitumage des voies publiques.

Aujourd'hui, 100% de nos cuisines centrales en Ile-de-France assurent la collecte, le tri et la valorisation des barquettes.



ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Des barquettes aux cagettes



Concrètement ?

Environ 50 tonnes recyclées chaque année

C'est en vue de minimiser notre impact sur l'environnement, que la Division Education a mis en place un système de revalorisation des barquettes.

Depuis 2009, dans plus d'une dizaine de cuisines centrales, les barquettes sont collectées par notre fournisseur Nutripack, puis sont broyées et recyclées pour être transformées en cagettes de transport.

Le système se révèle doublement vertueux car ces cagettes de transport ont remplacé les caisses carton qui emballaient autrefois les barquettes neuves livrées sur les cuisines.

Cette revalorisation des barquettes nous permet d'éviter l'émission de 150 tonnes équivalent CO² en recyclant 50 tonnes de barquettes chaque année et implique notre fournisseur dans la préservation de l'environnement.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Le recyclage des titres ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

100% des titres sont recyclés

Sodexo Solutions de Motivation recycle l'ensemble de ses titres papiers.

Le recyclage de tous les titres se fait par des prestataires spécialisés, après le renvoi des titres à la Centrale Nationale de Remboursement des Titres afin de les traiter pour le remboursement des affiliés.

Les gâches de production, notamment les surplus de couvertures, sont également recyclées, de même que les déchets non-organiques grâce à un tri sélectif qui a été mis en place dès l'ouverture du site.

Aujourd'hui, que puis-je faire ?

- ♦ Déployer et animer le programme So.Eco avec les équipes sites
- ♦ Trier et compacter l'aluminium, le carton et le papier
- ♦ Eviter d'utiliser de la vaisselle jetable non recyclable
- ♦ Mettre en place les bornes de tri



Notre engagement

« Nous formerons et accompagnerons nos collaborateurs pour les inciter à s'engager dans des programmes et actions qui contribuent à leur santé et à leur bien être. »

Mise en oeuvre

- former les collaborateurs au développement durable;
- faciliter l'appropriation du Better Tomorrow Plan par les collaborateurs;
- encourager les collaborateurs à s'engager dans des programmes volontaires pour des actions de développement durable.



DANS LE MONDE

Les modules d'e-learning du Better Tomorrow Plan



Afin de faciliter l'appropriation du Better Tomorrow Plan par ses employés, Sodexo a lancé en 2010 un module e-learning ciblant tous les responsables fonctionnels et opérationnels, y compris les 34 000 responsables de sites.

Ce cours en ligne de 16 minutes est disponible en sept langues: anglais, français, italien, chinois, allemand, espagnol et brésilien / portugais. L'objectif est d'atteindre un taux d'inscription (nombre de connexions au e-learning / nombre de sites) de plus de 70 %. L'outil sera amélioré afin d'inclure des connaissances de plus en plus approfondies sur les engagements du Better Tomorrow Plan.

Le module est accessible à cette adresse:

<http://www.brainshark.com/sodexo/vu?pi=zHMz18WswPz262kz0>

Les posters « Aujourd'hui, je vais... »



Chaque jour, il y a des idées simples que nous pouvons mettre en oeuvre sur sites pour rendre les pratiques plus durables. Pour aider à atteindre les engagements du Better Tomorrow Plan, Sodexo a lancé une campagne d'affichage mettant en avant un message central: « Aujourd'hui, je vais ... ».

Avec un maximum de trois messages clés pour les 14 engagements, la campagne d'affichage vise à engager les parties prenantes, à ouvrir un dialogue et à donner les clés pour modifier les pratiques. Une série de 45 affiches ont été créées en français, en espagnol et en anglais: une affiche générique pour le Better Tomorrow Plan, trois affiches pour nos priorités et 41 affiches couvrant nos 14 engagements.

Enquête sur l'engagement des employés du Groupe



Tous les deux ans, Sodexo mène une enquête sur l'engagement de ses employés. Ces enquêtes sont des indicateurs de performance essentiels pour mieux comprendre les attentes des salariés et aider Sodexo à attirer, développer et retenir les talents.

En 2010, le taux de réponse était de 55 % (contre 50 % en 2008). Les salariés de Sodexo ont vu le sondage comme une réelle opportunité d'exprimer leurs opinions et que celles-ci soient prises en compte.

Concrètement ?

Taux de réponse
de 55% en 2010

.....♦ EN FRANCE ♦.....

Homeless Cup ♦ NOUVEAU ♦



En Août 2011, des stagiaires et apprentis ont participé à la Homeless World Cup (coupe du monde des sans abris) en tant que bénévoles et ce au titre de Sodexo. Ils ont monté eux-mêmes l'opération avec leurs collègues et ont su mobiliser en interne l'ensemble des services pour finaliser cet engagement avec le soutien de Sodexo.

Concrètement ?

20 stagiaires et apprentis y ont participé !

Journée des stagiaires et apprentis ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

30 stagiaires et apprentis lors de la dernière édition

Le 29 novembre 2011, pour la quatrième fois, Sodexo France a rassemblé à Canopée, siège social de Sodexo France, ses stagiaires et apprentis en études supérieures pour une journée dédiée.

Cette journée avait pour but de leur faire découvrir l'ensemble des facettes de Sodexo et la politique Ressources Humaines de l'Entreprise, en leur donnant l'occasion de finaliser leur projet professionnel au travers d'ateliers RH et, pour certains, de rencontrer des DRH dans le cadre d'une candidature. L'objectif était aussi de renforcer les liens entre jeunes du même âge et de même statut.

Au total, ce sont 30 stagiaires et apprentis qui ont participé à cette journée, ainsi que 60 pour l'édition précédente, en juin.

Edition et diffusion du Bilan Social Individuel



Depuis avril 2010, Sodexo édite et diffuse un Bilan Social Individuel pour l'ensemble des collaborateurs ayant plus de deux ans d'ancienneté. Il s'agit d'un document personnel et confidentiel envoyé chaque année au domicile des collaborateurs. Ce document comporte :

- la décomposition individualisée des éléments de rémunération globale constituée par la rémunération directe, la protection sociale (garantie de frais de santé, frais de prévoyance, retraite complémentaire, cotisations versées pour chacun à l'URSSAF et à l'ASSEDIC) ainsi que les « plus Sodexo » (participation aux résultats de l'entreprise, indemnité repas, indemnité transport...);
- et les informations sur le développement professionnel détaillant les formations suivies sur une période de 4 ans, les diplômes obtenus et le compteur DIF.

Il présente aussi la concrétisation de « nos engagements pour votre avenir » en matière de mobilité, promotion, actions en faveur de la diversité...

Prévenir les risques psycho-sociaux: Ecoute et Vigilance



Sodexo a mis en place un réseau intitulé « Ecoute et Vigilance » au sein de l'entreprise constitué de collaborateurs volontaires appelés « vigiles ». Au terme d'une formation à l'écoute active et aux risques psycho-sociaux, les vigiles se tiennent à disposition de l'ensemble des salariés pour les soutenir dans des situations de stress en toute confidentialité.

Une communication a été faite et des affiches avec les contacts téléphoniques des vigiles ont été envoyées sur l'ensemble des sites. Les organisations syndicales ont été associées à l'initiative et sont membres du Conseil d'Administration « Ecoute et Vigilance ».

ENTREPRISES

Guide de bonnes pratiques énergétiques ♦ NOUVEAU ♦



La plateforme de services de la Division Entreprises a conçu un Guide des bonnes pratiques énergétiques recensant les actions à mettre en œuvre afin d'impliquer les équipes sur site.

Ce guide présente par domaine technique (chauffage, éclairage, rafraîchissement, ...) les actions d'économie d'énergie. Ces actions sont illustrées dans des fiches liées, décrivant les mesures, les économies potentielles, les actions à mettre en œuvre avec les explications correspondantes.

Cette année, une grille d'autocontrôle sera proposée à l'ensemble des sites de Solutions de Services Globales et un catalogue de la communication utilisateur sera diffusé.

ENTREPRISES

Formation HQE® Exploitation* et Efficacité Énergétique ♦ NOUVEAU ♦



Sodexo Entreprises et les experts de la plateforme de services ont conçu des outils afin d'accompagner les équipes sur site et structurer les démarches HQE® Exploitation et efficacité énergétique.

Des modules de formation destinés aux responsables de site, responsables de groupe et responsables d'affaires ont été mis en place afin de les sensibiliser à ces démarches.

Au total, 100 collaborateurs ont été formés en 2011 et 200 devraient l'être cette année. La démarche d'efficacité énergétique sera renforcée à l'aide de partenariats stratégiques.

Concrètement ?
100 collaborateurs
formés en 2011

ENTREPRISES

Les indispensables du développement durable (LIDD) ♦ NOUVEAU ♦



Le site Intranet des indispensables du développement durable a été créé afin de partager les initiatives développement durable pour la Division Entreprises. Les informations sont ainsi mises à jour et enrichies via un Comité de Pilotage.

Ce site présente par pilier du Better Tomorrow Plan, par liste alphabétique ou par thèmes, les actions mises en œuvre et/ou à déployer (alimentation, déchets, diversité, bio, environnement, ...). Il permet d'informer de tout nouveau Collaborateur et le maintien de la cohérence de la communication.

En 2012, le Comité de Pilotage devra se réunir 4 fois et enrichir le contenu. Un ensemble d'initiatives « clés » pour chaque site (notamment restauration) sera proposé et le déploiement en sera audité pour mesure de la mise en œuvre.

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Un petit déjeuner découverte du travail des détenus ♦ **NOUVEAU** ♦



En décembre dernier, la Direction «travail pénitentiaire» de Sodexo Justice Services a organisé, pour la première fois, une exposition des travaux réalisés par les personnes détenues dans ses ateliers de réinsertion.

Une centaine de collaborateurs de Canopée sont venus découvrir cette activité et poser leurs questions à l'équipe commerciale: quel est notre rôle dans les prisons ? Quelles entreprises fournissent du travail aux détenus ? Quel est l'objectif du travail en milieu pénitentiaire?, etc.

Cette démarche de présentation sera poursuivie: d'autres manifestations seront organisées au printemps, comme la découverte du parcours du détenu: «de l'accueil au placement extérieur».

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Challenge de l'innovation et du développement durable ♦ **NOUVEAU** ♦



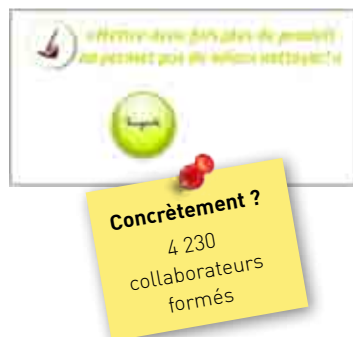
Sodexo Justice Services organise depuis 3 ans le challenge de l'innovation et du développement durable. Ce concours encourage les collaborateurs à mettre en valeur les solutions mises en place ou en projet dans leurs établissements.

L'édition de 2011 vient de se terminer et les projets gagnants sont les suivants:

- 1er prix : Tri sélectif, proposé par Denis Joyeux
MA Seine-St.-Denis, Villepinte
- 2ème prix : Compost, proposé par Pascal Rosalie
CP Saint-Denis, Réunion
- 3ème prix : Eolienne, proposé par Bernard Mési
Siège, Guyancourt

SOGERES

Formation aux éco-gestes ♦ **NOUVEAU** ♦



Le module de formation aux éco-gestes a été intégré à la formation hygiène, formation systématiquement dispensée.

Tous les employés de chaque site bénéficient de cette formation et des rappels sur les bonnes pratiques environnementales à adopter.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

La certification ISO 14001 ♦ **NOUVEAU** ♦



Sodexo Solutions de Motivation France s'engage dans une démarche environnementale et organise aujourd'hui son action autour de cinq axes forts :

- développer notre activité et notre croissance tout en diminuant nos consommations d'énergies;
- réduire notre consommation de la ressource naturelle « papier » engendrée par notre activité;
- participer à la prévention de la pollution en faisant la promotion des bonnes pratiques;
- respecter rigoureusement les dispositions réglementaires;
- communiquer aux parties intéressées de manière transparente.

L'objectif est d'obtenir la certification environnementale ISO14001, étape par étape, à travers trois audits de niveaux intermédiaires en trois ans. Le premier de ces audits a confirmé le lancement de la démarche en décembre 2011 et concernait le site de Nanterre, qui a donc obtenu la certification ISO14001 de niveau 1.

Cet engagement environnemental s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue.



Impliquer nos clients



Nos parties prenantes

Notre engagement

« Nous soutiendrons la stratégie de développement durable de nos clients et contribuerons à renforcer leur image. »

Mise en oeuvre

- partager régulièrement les bonnes pratiques avec nos clients;
- se mettre en projet « Better Tomorrow Plan » avec nos clients, afin de les soutenir dans leur performance durable;
- servir ainsi leur stratégie de développement durable.

EN FRANCE

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Approvisionnement bio à Brest



Concrètement ?
23% de produits d'origine bio servis dans les écoles de Brest

Depuis 2009, Sodexo a permis aux cantines scolaires de la ville de Brest de s'approvisionner en produits bio auprès des agriculteurs locaux.

Comme la production locale bio demeurerait insuffisante pour fournir les 900 000 repas préparés chaque année, nous avons encouragé les producteurs locaux à se convertir aux méthodes biologiques. Sodexo a conclu un partenariat avec la ville, les associations locales et des distributeurs spécialisés en s'engageant à maintenir les revenus des agriculteurs en achetant leurs produits à un prix équivalent à celui des produits biologiques avant que les produits soient étiquetés AB (label bio).

ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

Le lycée Pommerit, un site pilote ♦ NOUVEAU ♦



Sur le lycée Pommerit, les équipes Sodexo Education ont accompagné le client dans la mise en place d'actions concrètes en faveur du développement durable au niveau de la restauration. Ce partenariat s'est concrétisé autour de 3 priorités:

Notre territoire:

- systématisation de produits régionaux sur les légumes suivants : la salade, l'oignon, la tomate, le poireau, la courge et l'endive;
- renforcement du partenariat avec la légumerie Pen Duo où travaillent des personnes en situation de handicap. Les pommes de terre et les carottes servies proviennent de cette légumerie.

Notre assiette:

- suppression du micro-beurre mis à disposition au déjeuner pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas;
- sensibilisation des élèves pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment du pain.

Notre environnement:

- mise en place du tri sélectif des déchets;
- compostage des déchets organiques;
- mise en place de la démarche So.Eco: formation de l'équipe de restauration aux bonnes pratiques environnementales, affiches de sensibilisation à la préservation des ressources, équipements hydro-économiques (limitateurs de débit sur les robinets).



ENTREPRISES

Améliorer l'impact Environnemental d'un bâtiment tertiaire en exploitation ♦ NOUVEAU ♦



Objectif 2012:
Réaliser au moins
12 diagnostics pour
l'année 2012

Afin d'accompagner nos clients dans leur démarche de performance environnementale du bâtiment tertiaire en exploitation, Sodexo Entreprises a structuré une offre spécifique de Performance Environnementale.

Cette offre allie deux démarches complémentaires:

- une démarche qualitative, Ecoprofil;
- une démarche d'accompagnement à la certification HQE® Exploitation.

La démarche Ecoprofil s'appuie sur:

- un outil de diagnostic de la performance environnementale;
- un référentiel d'actions qualitatives définies par les experts et entreprises partenaires du GIE « Enjeu Energie Positive ».

Ecoprofil permet de fédérer et de responsabiliser l'ensemble des acteurs de la vie de l'immeuble.

Cette démarche a été présentée en juillet 2011 à 200 clients et prospects en présence de Maître Pelletier, avocat mandaté par le gouvernement pour le Plan Grenelle Bâtiments.

Pour l'année 2012, l'objectif est de poursuivre l'information de nos clients et de réaliser au moins 12 diagnostics.

ENTREPRISES

Accompagnement à la Certification Environnementale de nos clients ♦ NOUVEAU ♦



Fort de son expérience sur site, à travers la gestion de son propre système de management de l'environnement et des activités de Solutions de Services Globales qui lui sont déléguées, Sodexo Entreprises a accompagné son client « Continental » à Rambouillet dans la mise en œuvre de son propre système de management de l'environnement. Cet accompagnement comprenait notamment:

- la réalisation d'un audit préalable;
- la révision du système documentaire;
- la mise à jour de l'analyse environnementale;
- l'évaluation de la conformité réglementaire;
- l'élaboration et la déclinaison du plan d'actions environnementales;
- la participation à la mise en œuvre et à l'évaluation du SME.

La certification ISO 14001 a été obtenue suite à un audit réalisé en décembre 2011 (avec 0 non conformités).

En 2012, l'objectif est de capitaliser sur cette première initiative réussie et de formaliser une offre d'accompagnement à la certification ISO 14001 pour nos clients.

ENTREPRISES

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec Toyota



Sodexo, présent sur le site de Toyota à Onnaing, a découvert une entreprise très engagée dans le tri et la valorisation des déchets. Après analyse, un problème de gaspillage alimentaire se posait au niveau du libre service des légumes et des sauces. Conjointement, nos interlocuteurs de Toyota et notre responsable de site se sont mis en action de façon décisive pour améliorer cette situation.

L'équipe Sodexo sur site, en collaboration avec la direction environnementale de Toyota a mis en place le tri des déchets organiques en cuisine et en salle. Tous les déchets triés sont pesés par la filiale déchet de Toyota et les données sont renvoyées au responsable de site qui les analyse précisément dans le tableau de suivi « So.Eco ». Ces indicateurs de suivi très précis sont régulièrement partagés et commentés. Depuis, les 3 restaurants Sodexo de Toyota ont réduit de plus de moitié le gaspillage par le biais de ces actions.

Pour aller plus loin, le responsable de site mettra très prochainement le nouveau kit de communication « Le tri en action » et Toyota réfléchit à l'installation de nouvelles bornes de tri afin de valoriser le dernier moment du repas: le geste du tri, qui permet le retour à la terre des déchets.

ENTREPRISES

Action conjointe en faveur du développement durable avec MMA



Sodexo et MMA ont engagé une action conjointe en faveur du développement durable au sein des cinq restaurants de l'assureur. Pour la responsable de la démarche de responsabilité sociale et environnementale (RSE) chez MMA, il est important de travailler avec une entreprise dont l'approche est cohérente avec celle qu'ils développent avec leurs propres collaborateurs.

En partenariat avec MMA, Sodexo a donc mis en place une campagne d'affichage dans les restaurants: signalisation des produits locaux, de saison, ou issus du commerce équitable; sensibilisation au traitement des déchets et à la lutte contre le gaspillage. Enfin, sur proposition de Sodexo, les assiettes de présentation ont été supprimées pour éviter de jeter de la nourriture.

SPORTS ET LOISIRS

Green Day au campus INSEAD ♦ NOUVEAU ♦



Le 1er décembre 2011 a été organisé une journée « Green Day » sur le site du campus de l'INSEAD à Fontainebleau.

Sodexo a ainsi pu présenter ses différentes actions en faveur du développement durable, en présentant le Better Tomorrow Plan et en expliquant la politique du Groupe sur la pêche et les achats responsables...

Au bar, une offre spéciale a été mise en place pour les convives, qui pouvaient acheter du chocolat et du café bio 100% arabica d'origine mexicaine toute la journée. Une réduction était même offerte à ceux qui venaient avec leur propre tasse. Au restaurant, le bio était aussi à l'honneur, avec une sélection de légumes au bar à salade, des frites, du saumon.

SOGERES

Accompagnement de Danone dans la certification HQE exploitation de son site (Eurocrystal) ♦ **NOUVEAU** ♦



Lorsque Danone fait certifier HQE Exploitation son site « Eurocrystal » de Saint-Ouen, les parties prenantes se doivent d'être à la hauteur.

Sogeres s'est engagé à leurs côtés en proposant une prestation de restauration collective qualitative et profondément ancrée dans les principes du développement durable.

Ont été mis en place entre autres une sensibilisation des convives au tri des déchets mis en place à la dépose plateau (aluminium, plastique, verre), la formation du personnel aux éco-gestes, une grande gamme de produits issus de l'agriculture bio, responsable et de proximité, la réduction du nombre des livraisons, et l'utilisation de produits frais en priorité. Sogeres a accompagné Danone en s'inscrivant dans la démarche de son client.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

La possibilité de sous-traiter aux ESAT* ou EA** ♦ **NOUVEAU** ♦



Sodexo Solutions de Motivation France s'engage avec ses clients à contribuer à l'emploi de travailleurs handicapés.

Pour cela, il est possible de créer un groupement momentané d'entreprises avec un ESAT* ou EA** ayant un champ d'intervention précis. Sodexo Solutions de Motivation reste l'interlocuteur unique des clients mais cela leur permet de pouvoir sous-traiter certains services à des établissements spécialisés.

Ce groupement leur permet également de bénéficier des unités de travailleurs handicapés.

**ESAT: Etablissement et Service d'Aide par le Travail*

***EA: Entreprise Adaptée*



Notre engagement

« Nous encouragerons nos consommateurs à adopter de bonnes pratiques utiles pour leur santé et leur bien-être. »

Mise en oeuvre

- développer des programmes d'éducation sur l'alimentation et la santé à destination des consommateurs;
- sensibiliser et former les consommateurs à l'écologie;
- inciter les consommateurs à être force de proposition;
- permettre aux consommateurs de se sentir fiers d'être servis par Sodexo et favoriser leur participation à des actions responsables;
- créer une communauté virtuelle "Better Tomorrow Plan".



DANS LE MONDE

Enquêtes de satisfaction auprès des consommateurs



Sodexo effectue une enquête de satisfaction des consommateurs. Environ 1,5 millions de sondages sont effectués chaque année. L'information est protégée durant tous les moments de l'enquête (pendant la collecte, le traitement et le stockage) et aucune donnée personnelle n'est collectée ou détenue par Sodexo au cours des projets de recherche. Nous interrogeons notamment nos consommateurs sur les produits bios.

EN FRANCE

Le club Sodexo



Sodexo a mis en place l'accès à un centre d'appel (au 3223 Sodexo) où chacun, consommateur comme collaborateur, peut prendre directement contact avec l'un de nos diététiciens pour obtenir de plus amples informations sur la nutrition. Ce service est complété par le site « Sodexo Conseil », un outil de communication qui fournit des renseignements et des conseils sur la nutrition, la santé et le bien-être. Le site est mis à jour mensuellement, et propose une newsletter chaque mois.

SOGERES & SCORE

Plan de communication sur le bilan carbone et la pêche responsable • NOUVEAU •



Faire partager aux convives les bonnes pratiques de consommation et les informer des engagements pris, Sogeres y tient.

Dans le cadre de son plan de communication Développement Durable, deux animations significatives ont été menées : le « bilan carbone de votre repas » suite au Bilan Carbone effectué par l'entreprise ; et la « pêche responsable » dans le cadre de la mise en place d'une liste rouge de poissons interdits et du choix de poissons certifiés MSC*. Les clients ont reçu un petit livret explicatif sur ces actions.

*Marine Stewardship Council

ENTREPRISES

Journée verte à « Continental » Toulouse ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?
Une exposition qui a attiré plus de 350 consommateurs

En septembre 2011, l'ensemble des activités de Solutions de Services Globales ont réalisé une « journée verte » sur le site Continental de Toulouse. L'objectif était de présenter aux consommateurs toutes les actions menées en matière d'environnement sur le site de ce client industriel.

Plusieurs messages de sensibilisation et de prévention ont été communiqués, notamment par Altys et SFP sur:

- les fuites de fluides frigorigènes, qui une fois émis dans l'atmosphère contribuent fortement à l'effet de serre et donc au changement climatique;
- la consommation d'eau avec la mise en place d'économiseurs;
- la consommation énergétique avec les bons gestes à adopter;
- le tri et la valorisation des déchets;
- l'utilisation de produits éco-labellisés ...

Les restaurants Sodexo ont également participé à cette journée, en présentant les actions du Groupe en faveur de la pêche responsable et des produits bios et locaux.

Un quizz permettant de gagner des lots de produits issus du commerce équitable a dynamisé cette exposition.

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

La participation de notre client aux délibérations du Challenge de l'innovation et du développement durable ♦ NOUVEAU ♦



Cette année, le jury du Challenge de l'innovation et du développement durable a compté parmi ses membres trois personnels de l'Administration pénitentiaire : le Directeur Interrégional des services pénitentiaires de Paris, le Directeur d'établissement de la Maison d'arrêt d'Osny et la chargée de la Mission Gestion Déléguées à la Direction centrale.

Leur implication et leur intérêt pour nos actions sur les établissements pénitentiaires sont très valorisants pour nos équipes. Lors de cette journée de délibérations, ils ont également visité le siège HQE de Canopée.

ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES

Le journal des détenus sur le Centre Pénitentiaire de Saint Denis (Réunion) ♦ NOUVEAU ♦



Nos collaborateurs travaillent avec l'équipe de rédaction composée exclusivement de personnes détenues.

Dans le dernier numéro du journal Les Alizés, un dossier de six pages est consacré au service restauration de l'établissement. L'équipe sur place a répondu sans tabou à toutes les questions qui lui ont été posées sur la conception des menus, les procédés de fabrication, les règles d'hygiène et les filières d'approvisionnement des matières premières. Cette opération transparence nous a permis de conforter le partenariat et le dialogue avec l'Administration pénitentiaire.

Avant ce reportage, les détenus avaient souvent des réclamations concernant la qualité des plats qui leur étaient servis. En montrant la réalité de notre quotidien, nous avons pu lever un certain nombre d'a priori négatifs. Depuis la publication de ce reportage, les retours négatifs sur notre prestation se raréfient.



Impliquer nos fournisseurs



Nos parties prenantes

Notre engagement

« Nous travaillerons avec nos fournisseurs afin de rendre nos achats plus responsables et les associerons à la réalisation de nos engagements. »

Mise en oeuvre

- aider nos fournisseurs à respecter le code de conduite de la chaîne d'approvisionnement;
- proposer des sessions de formation à nos fournisseurs de petite et moyenne taille sur des sujets tels que les standards environnementaux, la diversité...;
- associer nos fournisseurs à notre programme STOP Hunger;
- impliquer nos fournisseurs dans des programmes pilotes sur des projets spécifiques tels que la réduction des déchets et le recyclage;
- partager nos retours d'expériences et organiser des forums avec nos fournisseurs.



EN FRANCE

Faire progresser les performances durables de nos fournisseurs



Concrètement ?

Une enquête réalisée auprès de 150 fournisseurs

Beaucoup des fournisseurs de grande taille de Sodexo France sont certifiés ISO 14001 ou ont signé des chartes de l'environnement. Le département des achats France a obtenu la certification ISO 9002 en 1995 et la certification ISO 9001 en 2001.

Pour en savoir plus, en 2008, Sodexo a réalisé une enquête auprès de 150 fournisseurs (avec un taux de réponse de 82 %) afin d'identifier lesquels d'entre eux sont les leaders dans le domaine du développement durable. Les fournisseurs ont reçu un rapport sur leurs performances et ont pu se comparer avec les autres fournisseurs, afin d'améliorer leurs performances durables.

S'engager ensemble à réduire les emballages



Depuis le 1er janvier 2000, tout emballage mis sur le marché doit respecter certaines exigences: réduction du poids et du volume de l'emballage, diminution des teneurs en métaux lourds et autres substances dangereuses et enfin, possibilité d'être valorisé en fin de vie. Sodexo France travaille à la source en encourageant chacun à adopter un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement, et en mobilisant les fournisseurs à réduire les emballages de leurs produits.

Nos fournisseurs signent un cahier des charges qui les engage à intégrer l'éco-conception des produits et à limiter les emballages primaires et secondaires en privilégiant l'utilisation de matériaux recyclés.

Par exemple, notre fournisseur de yaourt Yoplait, engagé dans le développement durable, a beaucoup travaillé sur l'éco-conception de ses produits: l'épaisseur du pot de yaourt a diminué de 25 % en 15 ans et la consommation d'eau de ses sites industriels a diminué de 5,5 % en 2008.



Triballat au côté de Sodexo pour sensibiliser les petits consommateurs au bio



Concrètement ?

66 000 enfants
ont bénéficié
de cette animation

Dans le cadre de l'animation nationale « Un jour à la ferme », pour les consommateurs Enfants (primaires), Sodexo a souhaité renforcer le partenariat existant avec la société Triballat à Noyal sur Vilaine, fournisseur de yaourts bio de la marque « Vrai ». Toutes les écoles impliquées ont reçu un kit d'animations comprenant une affiche expliquant l'agriculture biologique aux enfants, une affiche annonçant un concours de dessin où il s'agissait de dessiner une ferme bio et des yaourts bio nature et sucré pour sensibiliser les jeunes consommateurs aux produits bio. 1200 enfants ont renvoyé leur chef-d'oeuvre à la direction des animations France.

SOGERES

Livraisons des fournisseurs regroupées ♦ **NOUVEAU** ♦



Concrètement ?

7% de livraisons
en moins sur la
totalité des sites

Le service achat de Sogeres a travaillé sur l'optimisation des circuits de livraison de ses fournisseurs, en favorisant les livraisons groupées inter-famille et en limitant la fréquence de livraison d'un même fournisseur sur un site. Cela a permis de limiter et maîtriser le nombre total des kilomètres parcourus.

Ce changement d'organisation logistique est générateur d'une réduction des émissions de gaz à effet de serre, puisque le total des livraisons a baissé.



Impliquer les institutions



Nos parties prenantes

Notre engagement

« Nous consulterons régulièrement nos partenaires externes pour échanger sur notre stratégie et nos innovations. »

Mise en oeuvre

- inviter des parties prenantes à participer à des réunions pour échanger sur notre vision du Better Tomorrow Plan;
- recueillir les opinions des ONG et des experts mondiaux;
- réunir un comité consultatif de leaders d'opinion pour échanger sur notre stratégie et nos innovations;
- créer un observatoire pour identifier les nouveaux enjeux de développement durable;
- être reconnu comme expert par les autorités locales en les conviant à des réunions pour faire évoluer leurs pratiques;
- créer une communauté virtuelle pour conforter notre position référente sur les 3 grandes priorités du Groupe.



DANS LE MONDE

Partenariat avec le WWF



En mars 2010, le WWF (World Wildlife Fund) et Sodexo ont signé un accord de trois ans pour travailler ensemble au niveau mondial sur les questions environnementales et sur les questions de chaînes d'approvisionnement durables. Cela a commencé avec notre politique sur les produits de la pêche responsable. D'autres chantiers sont en cours sur les produits agricoles, l'eau et l'énergie. L'accent est mis sur la protection de l'environnement et les pratiques de chaînes d'approvisionnement durables.

Dialoguer avec les institutions pour promouvoir une vie saine



Sodexo met en oeuvre de façon transparente, un dialogue continu avec les institutions dans le monde entier pour promouvoir une vie saine:

- au niveau mondial, Sodexo est impliqué dans la stratégie globale de l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, ainsi que dans des groupes de travail de l'OIT (Organisation Internationale du Travail);
- au niveau de l'Union Européenne, Sodexo est impliqué dans les programmes de la plate-forme FERCO (Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée) sur des mesures traitant de l'alimentation, l'activité physique et la santé. Sodexo s'associe également au Réseau européen pour la promotion de la santé au travail;
- en France, Sodexo représente notre organisation professionnelle la SNRC, participe au comité technique du Programme National Nutrition Santé et est membre du Conseil National de l'Alimentation. En 2011, Sodexo a par ailleurs pris part au symposium scientifique national organisé dans le cadre du Plan National Obésité.

Institut Sodexo pour la Qualité de Vie



En 2009, Sodexo a créé l'Institut Sodexo pour la Qualité de Vie pour soutenir, grâce à des données qualifiées et des recherches, notre objectif de devenir l'expert des solutions impliquant la qualité de la vie au quotidien. Avec un réseau d'experts, cet institut se réunit, mène et analyse des études nationales et internationales et fournit des idées avant-gardistes pour renforcer la compréhension des questions liées à la Qualité de Vie. Sodexo a également parrainé une Chaire, en partenariat avec l'ESSEC, qui facilite une exploration des questions liées à l'amélioration de la qualité de la vie au quotidien.

♦ EN FRANCE ♦

Travaux pratiques au Botanique ♦ NOUVEAU ♦



Concrètement ?

13 étudiants ont assuré le service du restaurant

Le 30 novembre 2011 la restauration de Canopée, siège social de Sodexo France, a été assurée par une classe de BTS du lycée hôtelier de Guyancourt sous la houlette de leur professeur de cuisine. Dès 7 h du matin, les étudiants ont "pris en charge" les cuisines du site pour restaurer les 450 convives à compter de 11h45.

Ces travaux pratiques ont permis aux étudiants de découvrir le fonctionnement d'une entreprise comme la nôtre et a également permis à nos collaborateurs de transmettre leur savoir.

Partenariat avec l'association Alliés pour combattre la malnutrition et la pauvreté



Sodexo est membre de l'association Alliés, une alliance internationale pour combattre la faim, initiative soutenue par l'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Alliés est un réseau multi-sectoriel qui comprend les ministères, les autorités locales, les médias, les entreprises, les organisations agricoles, les centres de recherche et des ONG.

En 2009, pour la Journée Mondiale de l'Alimentation, Sodexo a organisé un forum avec Alliés qui a réuni diverses entreprises, ONG, autorités locales et organisations agricoles dans le but de faciliter les synergies et les partenariats pour lutter contre la malnutrition et la pauvreté.

ETABLISSEMENTS DE SANTE

Manger plus sain et préserver l'environnement à l'hôpital ♦ NOUVEAU ♦



Sodexo Santé Médico Social est partenaire avec le C2DS (le comité pour le Développement Durable en santé), qui regroupe plus de 200 professionnels de santé et de parties prenantes du monde hospitalier afin de manger plus sain à l'hôpital et préserver l'environnement. Une charte d'engagement basée sur des indicateurs précis et déclinée en objectifs annuels a été signée pour une durée de cinq ans.

Sur une dizaine d'établissements où l'entreprise opère, Sodexo agit sur la qualité de vie au quotidien en mettant en place des objectifs de réduction continue des consommations de sel, sucre et matières grasses et en supprimant l'utilisation d'aspartame dans les maternités. L'attention est aussi portée sur le personnel en réduisant l'exposition aux produits chimiques et toxiques.

Côté environnement, les engagements ont été pris sur la réduction des déchets organiques et non-organiques et la réduction des consommations d'eau et d'énergie. Pour cela, Sodexo sélectionne des produits avec le moins d'emballages possibles, participe au tri sélectif et choisit des appareils plus économes lors de renouvellements d'équipements tout en sensibilisant les équipes aux bon réflexes à adopter sur leur utilisation. De plus, Sodexo a référencé des fournisseurs proposant des équipements issus de filières responsables, notamment pour les fournitures de bureaux et les consommables d'impression.

ENTREPRISES

Partenariats à Montbéliard



Pour répondre à la demande du CCAS (Caisse Centrale d'Activités Sociales), le responsable et le directeur du site de Montbéliard ont mis en place des menus intégrant 30 % de produits issus de l'agriculture biologique et favorisant les circuits locaux.

Pour ce qui concerne les fruits et légumes, l'équipe travaille en respectant la saisonnalité des produits qui sont tous issus de l'agriculture raisonnée. Des partenariats ont été mis en place avec « les Jardins d'Idées » (association d'insertion de personnes en difficulté), pour la fourniture en légumes bio, et avec l'École nationale de l'industrie laitière et d'analyse de l'eau (ENIL), pour l'approvisionnement en yaourts bios et en fromages préparés par leurs soins. Le pain n'échappe pas à cette nouvelle règle: il est fabriqué par des boulangers locaux travaillant avec des farines bio. Concernant la viande, le porc comtois, le boeuf charolais et des volailles Label rouge sont privilégiés. Quant aux cafés, sucres, riz et quinoa, ils sont issus du commerce équitable.

Le responsable de site et l'équipe témoignent d'une expérience enrichissante, qui va se poursuivre afin de développer de nouveaux partenariats.



SPORTS ET LOISIRS

Un festival « éco-conçu » avec la mairie de Paris et Sodexo ♦ **NOUVEAU** ♦



Concrètement ?
Une alimentation responsable pour plus de 12 000 visiteurs

Le festival We Love Green s'est tenu les 10 et 11 septembre derniers, au Parc de Bagatelle à Paris. L'espace d'un week-end, les visiteurs qui ont pu profiter de musiques, de rencontres et de films en tout genre.

Avec le développement durable comme thème principal, ce festival engagé s'est fixé des objectifs ambitieux concernant les contraintes inhérentes à ce type d'évènement : les transports, la consommation énergétique, la gestion des déchets.

Afin de tenir leurs promesses dans la restauration et de satisfaire autant de visiteurs, le festival a fait appel à L'Affiche, qui a su proposer une alimentation responsable, c'est à dire locale (100 km autour de Paris), de saison et bio si possible. D'un point de vue environnemental, L'Affiche a respecté un seuil maximal de consommation d'eau et d'électricité, a minimisé l'utilisation de produits jetables et a appliqué un tri sélectif sur place.

Un tipi avait aussi été installé pour une clientèle spéciale (partenaires, entreprises) avec une offre plus élaborée.

Une première expérience réussie dans les "festivals écologiques" donc, qui sera sûrement réitérée cette année 2012.

SOLUTIONS DE MOTIVATION

Social business : l'association Optique Solidaire et le Pass Lunettes pour une population défavorisée ♦ **NOUVEAU** ♦



Sodexo Solutions de Motivation France est membre de l'« Action Tank Entreprise et Pauvreté » d'HEC présidé par Martin Hirsch et Muhammad Yummus. C'est dans ce cadre que Sodexo s'est associé à Essilor en 2010 pour fonder l'association Optique Solidaire avec des complémentaires santé, des opticiens et des ophtalmologistes.

Cette association permet aux personnes de plus de 60 ans, vivant sous le seuil de pauvreté et ne bénéficiant pas de la couverture maladie universelle, d'avoir des équipements ophtalmiques fabriqués en France.

Munis d'un « Pass Lunettes » nominatif, les bénéficiaires ont un accès facilité à une consultation ophtalmologique, sans dépassement d'honoraires, et à une monture parmi une collection dédiée de 11 modèles proposée par des lunetiers français.

La phase pilote, qui a eu lieu à Marseille cet été 2011, a mis en évidence le potentiel formidable de cette initiative : plus de 3 mois après son lancement, un bénéficiaire sur quatre du Pass portait déjà des lunettes Optique Solidaire. Le projet prendra une envergure nationale dès le début du second trimestre 2012.

Contact

Sodexo France
Direction Développement Durable

6, rue de la Redoute

78280 Guyancourt

France

bettertomorrowplan.fr@sodexo.com

Plus d'infos sur www.sodexo.com

Ce recueil a été imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.



sodexo

Solutions de Qualité de Vie au Quotidien