

H.E. António Guterres
Secrétaire Général
Nations Unies
New York, NY 10017
USA

Limonest le 16 Novembre 2018

Objet: Lettre d'adhésion au Global Compact des Nations Unies

Honorable Secrétaire Général,

J'ai l'honneur de vous confirmer que **Sysco France** soutient les dix principes du Global Compact des Nations Unies concernant le respect des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, la protection de l'environnement et la lutte contre la corruption.

Par cette lettre, nous exprimons notre volonté d'intégrer ces principes dans la stratégie de notre entreprise, sa culture, ses opérations quotidiennes, et de les faire progresser dans notre zone d'influence. Egalement, de participer à des projets collaboratifs faisant progresser les objectifs de développement plus larges des Nations Unies, en particulier les Objectifs du Millénaire pour le Développement.

Sysco France fera une déclaration publique de cet engagement à ses parties prenantes. Nous convenons également que l'une des obligations qui conditionne notre participation au Global Compact est la publication annuelle d'une Communication sur le Progrès (COP), décrivant les efforts de notre entreprise dans l'intégration des 10 principes. Nous nous engageons donc à publier nos progrès dans un délai d'un an maximum à compter de notre date d'adhésion, et par la suite annuellement, en conformité avec les directives pour les Communications sur le progrès du Global Compact.

Cette COP contiendra trois éléments :

1. Le renouvellement signé du dirigeant envers le Global Compact et ses principes (document distinct de la présente lettre)
2. Une description des actions pratiques (politiques, procédures, activités) que l'entreprise a prises ou planifiées pour intégrer les thèmes des droits de l'Homme, des normes internationales du travail, de l'environnement et de la lutte contre la corruption.
3. Une mesure des résultats des actions entreprises, ou des objectifs chiffrés

Meilleures salutations,

Yann Vallée, Directeur qualité



UNE DÉMARCHE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Veiller à ce que nos activités s'inscrivent dans le respect de l'environnement, de l'équité sociale et de la viabilité économique.

Notre engagement

Sysco France mène une réflexion sur son impact sociétal et environnemental et inscrit le développement durable dans ses priorités. Nous nous engageons en faveur du maintien de la santé et du bien-être, à contribuer à la protection de nos ressources naturelles, à réduire notre empreinte écologique, ainsi qu'à développer notre implication citoyenne pour nos clients, partenaires, fournisseurs et collaborateurs et pour le bien commun.

Reconnaissance RSE



Sysco France a obtenu en septembre 2018 le label e-Engagé RSE, valorisant sa démarche de Responsabilité Sociétale d'Entreprise par l'évaluation de ses actions et résultats en faveur du développement durable.

Avec une note de 78/100, Sysco France se classe à la 5ème place sur les 23 entreprises évaluées par l'Afnor à date (note moyenne des entreprises évaluées 59/100).

Ce label, attribué par Afnor Certification sur un référentiel de 20 questions, couvre les grands thèmes de l'ISO 26000 (norme de référence en responsabilité sociétale) : gouvernance, santé, sécurité et conditions de travail, environnement, consommation

et production durable, ancrage territorial, relations avec les parties prenantes, etc...

Une première étape pour Sysco France qui s'engage à continuer à progresser dans le domaine de la RSE suivant 3 axes : Les Hommes, la planète, les produits.

En quelques dates

2018 : Obtention du label e-engagé RSE par Afnor Certification.

2018 : Certification « Viandes de France » et « Fruits et Légumes de France » de nos 3 ateliers de fabrication :

- Normandie (Offranville-76),
- Bretagne (Pontivy-56),
- Charente (Barbezieux-16)



2017 : Renouvellement de la flotte aux dernières normes antipollution, soit 44% de la flotte de Poids lourds en Euro 6.

2014 : Partenariats avec des associations pour contribuer à la protection de nos ressources naturelles.

2012 : Choix de la norme internationale ISO 26000 comme repère de notre politique, référence en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).

2009 : Certification de nos ateliers aux normes ISO 14001 (système de management environnemental) et OHSAS 18001 (système de management de la santé et de la sécurité au travail)



2007 : Commercialisation des premiers produits certifiés Bio.



Nos partenariats

Une activité économique ne peut être pérenne que si les ressources qui l'alimentent ne sont ni épuisées, ni dégradées de manière irréversible.

Trois domaines clés d'implication

■ **La préservation des ressources naturelles**

- Collaborations historiques avec des associations de protection des ressources marines pour avoir la meilleure connaissance possible de l'état des ressources halieutiques
- Commercialisation de produits « Bleu-Blanc-Cœur » pour une chaîne alimentaire équilibrée

■ **L'aide aux plus démunis**



Banques Alimentaires

Soutien d'associations d'aide alimentaire par le don de produits mais aussi, un mécénat financier auprès de la Fédération Française des Banques Alimentaires permettant de soutenir deux projets d'insertion sociale et professionnelle.

- **La promotion de la restauration responsable**



Pour la restauration collective, nous nous impliquons au côté du réseau Restau'Co sur 3 projets :

1. La formation, en dispensant un cours pratique et technique aux apprentis de CFA (Centre de Formation et d'Apprentissage) spécialisés en restauration collective.
2. Le concours Gargantua valorisant le métier de cuisinier de collectivité auprès du grand public et des futurs professionnels.
3. Le soutien au dispositif Mon Restau Responsable® encourageant nos clients volontaires dans la mise en place de la démarche participative de progrès RSE de leur restaurant.

LES HOMMES

Déployer une politique volontariste d'insertion professionnelle



- Promotion de l'égalité des chances dès le recrutement : encouragement de l'emploi des jeunes et des seniors. A titre d'exemple, près de 99 équivalents « temps plein » en alternance ou en contrat d'apprentissage en 2017.
- Participation à des forums de recrutement, à des journées portes ouvertes pour la découverte des métiers.
- Déploiement d'une politique en faveur de l'insertion et du handicap, soit **un taux d'emploi global de 5,93% et plus de 200 personnes reconnues travailleurs handicapés**. De nombreuses campagnes de sensibilisation sont menées auprès de notre personnel via des journaux internes et des affichages et animations spécifiques dans le cadre de la semaine handicap notamment.
- Recours à des Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT) et des Entreprises Adaptées (EA) pour diverses prestations, comme le nettoyage de nos locaux à Dieppe et Limonest.

+90 % de nos collaborateurs sont en CDI

Développer les compétences de nos collaborateurs



- Parcours d'intégration construits sur la rencontre et les échanges avec l'ensemble des métiers de l'entreprise.
- Parcours de formation personnalisés et adaptés à chaque métier, notamment via des écoles de formation interne.

En 2017, **67% des collaborateurs** ont bénéficié d'une action de formation, représentant **plus de 66000 heures de formation**.

Favoriser le bien-être de nos collaborateurs : une priorité

- Nos ateliers de fabrication sont certifiés OHSAS 18001 (système de management de la santé et de la sécurité au travail). Un responsable Sécurité Hygiène Environnement veille à ces sujets au sein de chacun de ces ateliers.
- Une politique d'entreprise en matière de sécurité au travail, rappelée dans notre charte sécurité, fait de la sécurité une priorité non négociable. Objectif : réduire le nombre d'accidents du travail et prévenir les maladies professionnelles. Cette politique passe par la mise en place d'objectifs annuels d'actions et de résultats.
- Mise en place et actualisation du DUERP (document unique d'évaluation des risques professionnels), afin d'identifier les risques potentiels sur chaque unité de travail et mettre en place les actions pour limiter les risques et prévenir les accidents du travail.
- Formation des managers au management de la sécurité et des opérateurs à la compréhension et à la gestion des différents risques.

- Réalisation de Visites Comportementales de Sécurité (VCS). Cet outil permet de créer un échange privilégié et de communiquer avec le personnel sur les actions de prévention et comportements à risque => **11350 Visites Comportementales de Sécurité** ont été réalisées en 2017.
- Adaptation des postes et du matériel : en faisant appel à des ergonomes avec pour objectif d'adapter les outils ainsi que l'environnement au collaborateur (et non l'inverse).

Exemple de transpalettes à assistance électrique



- Campagnes de sensibilisation de l'ensemble du personnel.
- Réalisation d'enquêtes de satisfaction collaborateurs.
- Enfin, mise en place d'une ligne d'écoute Stimulus, dans un objectif d'accompagner et de prévenir les risques psychosociaux.

Animer le développement durable

Nous animons notre démarche de développement durable, via différents types de challenges permettant à chacun de s'investir (campagnes éco gestes, diffusion de bonnes pratiques via journaux internes, et actions de sensibilisation aux enjeux de préservation des ressources naturelles).

Intégrité

Depuis 2018, l'entreprise a mis en place un code de conduite accompagné d'une procédure d'alerte, guidé par des valeurs, des normes et des attentes communes aux sociétés appartenant au Groupe Sysco. La procédure d'alerte vise à permettre aux collaborateurs de l'entreprise de signaler certaines menaces ou préjudices graves pour l'intérêt général, dont ils ont eu personnellement connaissance.

LES PRODUITS

Notre engagement : encourager une restauration de qualité respectueuse des hommes de leur santé et de leur environnement.

Nous nous sommes engagés avec nos fournisseurs à travers une charte éthique qu'ils doivent signer. Nous leur demandons de respecter les principes du Pacte Mondial des Nations Unies.



Principes du Pacte Mondial des Nations Unies

Pour tous ses produits, Sysco France s'interdit de distribuer des produits ou ingrédients étiquetés « issu d'organismes génétiquement modifiés (OGM) » au sens de la réglementation en vigueur.



Promouvoir l'économie Française

Nous travaillons avec **plus de 450 fournisseurs** artisans et producteurs Français.

- **Plus de 60%** de nos produits sont soit :
 - Origine France pour les produits bruts,
 - Élaborés, Transformés ou Fabriqués en France pour les produits élaborés.
- Nous développons des gammes spécifiques à chaque région.
- Nos ateliers, situés au cœur des zones de production et d'élevage (Normandie, Bretagne et Charente), privilégient un approvisionnement de matières premières agricoles et d'élevage de proximité.



Ils ont été certifiés :

- en 2017 : Viandes de France, garantissant via des audits tiers que les animaux sont nés, élevés et abattus en France,
- et en 2018 : Fruits et Légumes de France, garantissant via des audits tiers que les légumes ont été cultivés, récoltés, transformés et conditionnés en France.



Promouvoir une agriculture responsable

Notre réseau de distribution est certifié Bio.



Plus de **130 références** sont issues de l'Agriculture Biologique.

Promouvoir un élevage responsable



Soucieux du bien-être animal et de la qualité des produits, notre charte qualité fournisseur rappelle le respect des principes de l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale) => Absence de :

- faim et de soif,
- d'inconfort et de douleur,
- d'expression d'un comportement anormal, de peur et de détresse.

Sysco France s'engage d'ici 2025 à s'approvisionner en ovo produits exclusivement auprès d'élevages alternatifs aux cages.

Promouvoir des signes officiels de qualité

Nous commercialisons des gammes disposant de cahier des charges de qualité et d'origine (SIQO) :

- Plus de 30 références garanties qualité supérieure (Label Rouge)
- Plus de 200 références IGP et AOP sont garanties origines



Promouvoir la consommation de produits de la mer responsables

- **Plus de 250 références issues de pêche et d'aquaculture responsables** : éco labellisées ou répondant aux critères de durabilité du « guide des espèces » garantissant un bon état de la ressource halieutique.
- Certification MSC (Marine Stewardship Council) et ASC (Aquaculture Stewardship Council) de notre atelier d'Offranville : **94% des volumes qui y sont fabriqués sont certifiés.**



Des partis pris pour aller plus loin pour la santé et le goût

- Plus de 10 références « Bleu-Blanc-Cœur », intégrant des sources végétales d'oméga 3 comme la graine de lin dans l'alimentation animale avec un double intérêt nutritionnel et environnemental.



- Création de gammes spécifiques dédiées aux collectivités, avec une attention particulière portée aux additifs présents dans ces recettes et à la préservation du « goût ». Retrait des additifs suivants dans ces gammes :

- colorants azoïques,
- exhausteurs de goût,
- conservateurs (excepté pour les produits de salaison),
- colorants artificiels.



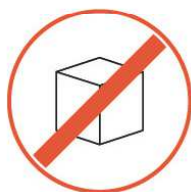
Sans matière grasse
hydrogénée



Sans lupin



Sans viande séparée
mécaniquement



Sans aspartame
ni cyclamate



Sans colorant
azoïque



Sans ingrédient
ionisé

- Vigilance particulière portée aux enjeux de demain, notamment aux additifs pouvant être présents dans les emballages produits. 2 substances sont exemptes des emballages des produits développés dans nos ateliers :
- les phtalates
- et le Bisphénol A.

LA PLANÈTE

Optimiser nos livraisons

- Nos camions de livraison sont multi-températures, Ainsi, lors d'une commande nous pouvons livrer à nos clients l'ensemble des produits commandés en froid positif et en froid négatif et réduire ainsi le nombre de livraisons.
- Nous nous appuyons sur un logiciel d'optimisation des tournées, permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre.
- La totalité de notre flotte poids lourds a été bridée à 85 km/h afin de réduire les consommations de gasoil. Nous utilisons la technologie AD Blue.
- Nous renouvelons régulièrement notre flotte vers les normes les plus performantes vis-à-vis des émissions de gaz à effet de serre et de particules fines : 44% de la flotte poids lourds est à la norme Euro 6 et 47% en Euro 5, soit **+ de 90% de notre flotte en Euro 5 ou Euro 6.**

Mesurer pour mieux agir



- 100% des chauffeurs sont formés à l'éco-conduite
 - Nos camions sont équipés d'un logiciel de télématique embarqué permettant d'optimiser les consommations de carburant ainsi que d'évaluer les événements de conduite.
 - Nous testons actuellement des motorisations alternatives comme l'hybride (diesel et électrique) à Lyon, le 100% électrique à Dieppe ou encore la livraison en triporteur électrique à Sarlat et Bordeaux.
- Nous encourageons la pratique du « biberonage électrique » sur nos véhicules de livraison lorsqu'ils sont stationnés sur leurs bases logistiques, évitant ainsi de faire tourner des moteurs fonctionnant au gasoil.

Consommer moins d'énergie

La production de froid représente une part importante des émissions de gaz à effet de serre mais également un poste majeur de consommation d'électricité de nos sites.

- Des automates de gestion et outil de supervision des températures à distance sont utilisés quotidiennement sur le terrain afin de maintenir une température optimale dans nos chambres froides.
- Renouvellement de nos fluides frigorigènes à chaque fois que cela est possible par des technologies moins émissives et énergivores. Exemple : le fait de passer sur un de nos sites d'un fluide R404A à la dernière génération de fluide R717 non émissif a permis une réduction de 82% d'émissions de gaz à effet de serre sur le poste « froid ».
- Systèmes de récupération de chaleur permettant d'alimenter le chauffage des bâtiments ou les centrales de nettoyage de nos ateliers.
- Sur l'ensemble des sites, les bonnes pratiques suivantes sont encouragées : remplacement progressif des éclairages en LED, détection de présence et installation de minuteurs, puits de lumière naturelle, triple vitrage etc.

Réduire le gaspillage

- Dons réguliers de produits aux associations d'aide alimentaire, comme les banques alimentaires. En 2017, grâce à la mobilisation de nos collaborateurs :

51 tonnes de produits ont été données, soit 102 000 équivalents repas.



- Moins de 0,2% des volumes de l'activité de distribution ressortent en casse produit.
- Dans nos ateliers, adaptation possible des portions et calibres des produits en fonction de la clientèle ciblée (petite enfance, scolaire, adulte), permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Faire de nos déchets une ressource



- Pour préparer les commandes, **nous utilisons des cartons d'origine minimum 50% recyclés avec une taille et une résistance optimum**. Au quotidien, les préparateurs et les clients sont encouragés à regrouper au maximum les commandes afin de limiter l'utilisation des cartons.
- Pour chaque nouveau développement produit ou rénovation d'emballage de nos ateliers, nous utilisons le logiciel d'écoconception « Bee » qui nous permet de mesurer l'impact environnemental de l'emballage.

Grâce à ce travail, nous avons pu par exemple sur notre atelier d'Offranville, diminuer l'épaisseur des sachets de poêlées de légumes (soit une réduction de 10,8 % du poids de l'emballage) ou réduire le poids du matériau composant nos barquettes de salades fraîches d'Offranville permettant d'économiser 18,6 tonnes d'emballages.

Préserver la ressource en eau



Exemples de bonnes pratiques mises en place :

- Une station d'épuration dédiée existe sur le site de Pontivy depuis 1985. Des mesures quotidiennes y sont réalisées et des rapports plus poussés sur la santé du cours d'eau établis chaque année.
- Des équipements de nettoyage haute pression sont privilégiés.
- Des audits eau sont réalisés par les prestataires de lavage pour améliorer les consommations.
- Certains sites récents comme Bruguières ont intégré des systèmes de récupération des eaux de pluie.

Mieux trier nos déchets avec une campagne de signalisation adaptée

- Des campagnes de communication (affiches, flyers, notes internes) ont été réalisées afin d'informer tous les collaborateurs sur l'organisation et le repérage des différents conteneurs ainsi que sur le devenir des déchets.
- Des filières spécialisées ont été développées afin de pouvoir donner une seconde vie et orienter nos différents déchets vers des filières de recyclage spécialisées.

Plus de 10 sites logistiques orientent leurs bios déchets vers des filières de méthanisation.

Par ailleurs, l'atelier de Pontivy s'est équipé de cuves de récupération des exsudats de cuisson. Près de 20 tonnes de graisses sont récupérées et transformées en biodiesel en une année.

