Sysco France

Siège social :
14, rue Gerty Archimède
75012 Paris

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

Limonest, le 25 octobre 2019

Objet : Déclaration de renouvellement de l'engagement Sysco France envers les 10 principes du Global Compact.

Honorable Secrétaire Général,

Depuis son engagement du 16 novembre 2018, **Sysco France** adhère et soutient les dix principes du Pacte Mondial 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 renouvelons 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.

Les valeurs du Groupe Sysco représentent ce que nous défendons et constituent un cadre solide pour la réalisation de nos activités en lien avec le Pacte Mondial.

- *Intégrité :* s'engager à agir de manière exemplaire
- *Travail d'équipe* : travailler ensemble pour contribuer à la réussite de nos clients
- *Excellence* : dans tout ce que nous entreprenons
- *Responsabilité* : vis-à-vis de nos clients, nos collègues, nos actionnaires et de nos partenaires
- *Principe d'ouverture* : créer un environnement ouvert et respectueux de la diversité.

Sysco France SAS
SAS au capital de 138 598 300 €
APE 46.39A
RCS Paris 316 807 015
TVA : FR 22 316 807 015

Pour en savoir plus, sur l'engagement du groupe :
http://investors.sysco.com/~/media/Files/S/Sysco-IR/documents/sustainability-reports/sysco-2018-csr.pdf

Chez Sysco France, nous appliquons les principes d'actions suivants :

– S'inscrire dans les 17 objectifs mondiaux pour le développement durable

– Participer au dialogue, à divers groupes de travail collectifs afin de s'impliquer et prendre en compte des attentes de nos parties prenantes

– Assurer une alimentation sûre qui réponde aux besoins évolutifs des consommateurs (« s'interdire le pire, promouvoir le meilleur, améliorer le reste »)

– S'engager à créer un changement positif dans notre organisation, l'environnement et les territoires dans lesquels nous opérons

Les actions pratiques menées en 2018 sur nos trois axes stratégiques (les Femmes et les Hommes, les Produits, la Planète) ainsi que les indicateurs suivis pour mesurer nos résultats, vous sont présentés dans le Mémoire technique développement durable qui suit cette lettre.

Quelques faits marquants peuvent être rappelés ici :

– Adoption du code de conduite mondial du Groupe Sysco

– Formalisation d'une Charte éthique fournisseur intégrant les principes du Pacte Mondial

– Depuis octobre 2018 Sysco France et le WWF France travaillent ensemble pour renforcer la démarche d'approvisionnement responsable de l'entreprise en matières premières terrestres et produits de la mer. Avec pour ambition commune de faire progresser l'ensemble du marché de la restauration hors domicile vers des pratiques d'achat et de consommation plus respectueuses de l'environnement.

– Encouragement à l'économie circulaire et la solidarité sur les territoires sur lesquels nous opérons. En 2018, 68,5 tonnes de produits ont été donnés aux banques alimentaires, ce qui représente 137 000 équivalent repas qui ont ainsi pu être servis aux plus démunis.

Vous en souhaitant bonne réception, nous vous adressons, Monsieur le Secrétaire Général, nos salutations les meilleures.

Yann Vallée,
Directeur qualité et développement durable

Sysco France SAS
SAS au capital de 138 598 300 €
APE 46.39A
RCS Paris 316 807 015
TVA : FR 22 316 807 015

UNE DÉMARCHE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

Notre politique

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 2018 le label *e-Engagé RSE* renouvelé en 2019 avec une note de 83/100.

Ce label est attribué par Afnor Certification sur un référentiel de 20 critères basés sur l'ISO 26000, norme de référence en Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE).

Sysco France a obtenu un A++ (niveau excellence) à l'Indice Vert, questionnaire d'évaluation développement durable de l'ensemble des fournisseurs de la Centrale d'Achat des Hôpitaux Privés et Publics (CAHPP)

En quelques dates

2019 : Adhésion au Pacte Mondial des Nations Unies sur le périmètre Sysco France

NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL

2018 : Signature d'un partenariat de 4 ans avec le WWF France

2018 : Participation au premier SIRHA Green

2018 : Renouvellement de la flotte aux dernières normes antipollution, soit 50% de la flotte de Poids lourds en Euro 6.

2018 : Certification Bio de notre atelier de Normandie (Offranville -76)

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)

2013 : Partenariats avec des associations pour contribuer à la protection de nos ressources naturelles. (Sustainable Fisheries Partnership, Bleu Blanc Cœur)

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 (environnement), OHSAS 18001 (santé et de la sécurité au travail), ISO 22000 (sécurité alimentaire)

*Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande.

2007 : Commercialisation des premiers produits certifiés Bio.

Nos partenariats : 3 domaines clés d'implication

1. <u>La préservation des ressources naturelles</u>

- Partenariat avec le WWF France pour :

ENSEMBLE POUR UNE OFFRE ALIMENTAIRE PLUS RESPONSABLE

- Analyse de nos gammes par leurs experts et mise en place d'approvisionnements plus responsables sur les produits de la mer et matières premières terrestres (animaux, végétaux, soja, huile de palme).

- Sensibilisation des différents acteurs métier pour faire progresser le marché de la restauration hors foyer vers des pratiques d'achat et de consommation plus respectueuses de l'environnement.

- 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

2. L'aide aux plus démunis

Banques Alimentaires

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

3. La promotion de la restauration responsable

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

- La formation, en dispensant un cours pratique et technique aux apprentis de CFA (Centre de Formation et d'Apprentissage) spécialisés en restauration collective.
- Le concours Gargantua valorisant le métier de cuisinier de collectivité auprès du grand public et des futurs professionnels.
- 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.

Inscrire des idées durables

Permettre aux acteurs de la chaîne alimentaire de se rencontrer, d'échanger et de partager des solutions sur des thématiques développement durable (filières responsables, recettes anti-gaspi, start-up éco- responsables…) au travers de :

- Newsletters diffusées à près de 4 000 personnes (clients, fournisseurs, parties prenantes…) ainsi qu'un magazine dédié aux conseils pour la restauration collective édité en 15 000 exemplaires.
- Tables d'échanges organisées lors d'évènements comme le Sirha Green et le Sirha.
- Partenariats pour promouvoir des solutions concrètes pour nos clients : comme Too Good To Go, une application anti-gaspillage.

LES FEMMES ET LES HOMMES

Déployer une politique volontariste d'insertion professionnelle

- Participation à des forums de recrutement, à des journées portes ouvertes pour la découverte des métiers avec les partenaires de l'emploi et organisation de sessions de recrutement par certains de nos sites.
- Organisation de parcours de formation diplômante localement (chauffeur livreur, préparateur de commande, notamment auprès de personnes éloignées de l'emploi) avec les partenaires de l'emploi et de l'insertion.
- 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.

Encourager l'égalité des chances et la diversité

L'égalité des chances est une valeur de Sysco France : « créer un environnement ouvert et respectueux de la diversité ». Une personne dédiée à la qualité de vie au travail et à la diversité est en charge de ces sujets chez Sysco France.

- Soutien à 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 2018.
- Promotion de la mixité femmes-hommes dans les équipes, y compris dans les métiers traditionnellement occupés par des hommes (ex : chauffeur-livreur).
- Déploiement d'une politique d'accompagnement du handicap. 215 personnes sont reconnues travailleurs en situation de handicap dans notre effectif. De nombreuses campagnes de sensibilisation sont menées auprès de notre personnel via des journaux internes, des affichages et animations spécifiques dans le cadre de la semaine du handicap notamment.

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 2018, 76% des collaborateurs ont bénéficié d'une action de formation, représentant plus de 63 000 heures de formation.

Sécurité et bien-être de nos collaborateurs

- Notre politique d'entreprise en matière de sécurité au travail, rappelée dans notre charte sécurité, en fait une priorité. 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.
- Un responsable Hygiène Sécurité Environnement veille à ces sujets au sein de chacun de nos ateliers.
- Réalisation de Visites Comportementales de Sécurité et Dialogue de prévention sécurité (VCS/DPS) . Cet outil permet de créer un échange privilégié et de communiquer avec le personnel sur les actions de prévention et comportements à risque : 2 809 visites comportementales de sécurité et dialogue prévention sécurité réalisées en 2018.
- 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).

Ci- contre : exemple de transpalettes à assistance électrique et de tables adaptées à la taille du personnel

- Campagnes de sensibilisation de l'ensemble du personnel.
- Actions pour le bien-être et la santé : échauffement musculaire pour la préparation de commandes, interventions de kinésithérapeutes sur certains de nos sites, mise à disposition d'espaces de convivialité…
- Enfin, mise en place d'une ligne d'écoute « Stimulus », pour accompagner et prévenir les risques psychosociaux.

Animer le développement durable

Un pôle Développement Durable de 3 personnes est en charge d'animer le développement durable chez Sysco France, via différents types de challenges permettant à nos collaborateurs de s'investir (campagnes éco gestes, diffusion de bonnes pratiques via journaux internes, et actions de sensibilisation aux enjeux de préservation des ressources naturelles).

Par exemple ci-contre : 4 ruches installées sur nos sites, 2 rencontres entre les apiculteurs et le personnel réalisées en 2018 avec l'association Pollinium et 57 kg de miel collectés.

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.

Un bureau d'éthique et de conformité a été mis en place afin de garantir l'application du code de conduite et la prise en considération de tout signalement.

LES PRODUITS

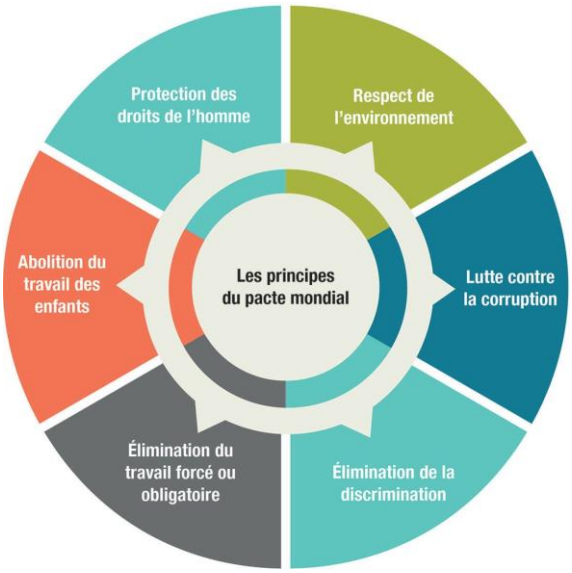
La législation encourage la consommation de produits durables et locaux valorisant :

- Les signes officiels de qualité et de l'origine
- Les circuits courts
- Les produits de saison
- Les produits issus de modes de production respectueux de l'environnement.

Nous nous engageons à vous accompagner dans l'atteinte de ces objectifs.

Travailler avec nos fournisseurs sur des approvisionnements responsables

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



Principes du Pacte Mondial des Nations Unies

De plus, notre procédure d'agrément fournisseur intègre les questions de RSE et développement durable :

- Production de proximité et optimisation du transport
- Protection de l'environnement
- Relations et conditions de travail
- Bien-être animal et alimentation animale
- Certifications des sites de production sur la qualité, l'environnement, les Droits de l'Homme et les normes de travail
- Certifications des produits
- Ingrédients controversés (OGM, nanoparticules, additifs, substances préoccupantes pour la santé, démarche clean label)

Cette procédure est valable pour chaque site de production, et en cas de sous-traitance, pour chaque site sous-traitant.

Promouvoir l'économie française

Nous travaillons avec plus de 430 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 proposons des gammes spécifiques à chaque région.
- Afin de vous aider à repérer nos approvisionnements en circuit court, nous avons créé une méthodologie permettant d'indiquer le nombre d'intermédiaires pour chaque produit à partir du profil de nos fournisseurs (coopératives, transformateurs, négociants).
- Notre modèle unique de producteur-distributeur nous permet d'encourager la production locale et les circuitscourts. Nos ateliers sont en effet situés au cœur des zones de production et d'élevage (Normandie, Bretagne et Charente) et privilégient un approvisionnement de matières premières agricoles et d'élevage de proximité.

Nos ateliers sont certifiés :

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

Promouvoir des signes officiels de qualité

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

- Plus de 25 références garanties qualité supérieure (Label Rouge)
- Plus de 170 références IGP et AOP garantissant des savoir-faire et origine

Promouvoir une agriculture responsable

Notre réseau de distribution est certifié Bio. Ce certificat est disponible sur demande.

Plus de 110 références sont issues de l'Agriculture Biologique.

Nous proposons également plus de 25 produits végétaux couverts par d'autres démarches environnementales (Global GAP, Veconatur, Agriconfiance, Vegaplan…) ainsi que des références de fruits et légumes de France.

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.

- En valorisant des filières rurales telles que porc et bœuf de montagne, structurées sur une démarche coopérative entre tous les acteurs de la chaîne (éleveurs, producteurs, bouchers), nous contribuons à une meilleure rémunération des producteurs.

- Nous proposons également du bœuf issu de vos régions : avec des bêtes nées, élevées et abattues sur un même territoire (Hauts de France, Grand Est, Bretagne, Auvergne Rhône-Alpes, Occitanie).
- Plus de 350 références labellisées viandes de France, issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France : une garantie de l'origine et de la traçabilité.

- Engagement ovoproduits : Sysco France s'engage d'ici 2025 à s'approvisionner en ovoproduits auprès d'élevages alternatifs aux cages.

Promouvoir la consommation de produits de la mer responsables

Notre approche : promouvoir le meilleur, s'interdire le pire, améliorer les filières, en participant en particulier à des projets d'amélioration de pêcheries (FIP) ou d'aquacultures (AIP).

- Implication dans 3 projets d'amélioration de pêcherie (FIP : Fishery Improvement Project) permettant à des pêcheries d'améliorer leurs standards et viser une certification : cabillaud de Terre-Neuve et Labrador, raie de Nouvelle Angleterre, crevette d'Argentine.

Exemple ci-contre :
Des recherches scientifiques soutenues pour le FIP cabillaud de Terre-Neuve et Labrador.

Crédit: Fisheries and Marine Institute, Memorial University

- Plus de 270 références issues de pêches et d'aquacultures responsables : éco labellisées ou répondant aux critères de durabilité du « guide des espèces » garantissant un bon état de la ressource halieutique.
- Plus de 130 espèces différentes commercialisées pour mieux répartir la demande et protéger les espèces les plus sensibles.
- Certification MSC (Marine Stewardship Council) et ASC (Aquaculture Stewardship Council) de notre atelier d'Offranville : 96 % des volumes poisson blanc achetés pour Offranville certifiés MSC.

Des partis pris pour la santé et l'environnement, sans oublier le goût

- Plus de 15 références « Bleu-Blanc-Cœur », une démarche nutrition et environnement impliquant 5 000 producteurs et éleveurs engagés. Ce cahier des charges est notamment soucieux d'une alimentation animale variée, équilibrée (intégrant par exemple des sources végétales d'oméga 3 comme la graine de lin) et bénéfique pour la santé de l'animal comme celle du consommateur.

- Sysco France encourage à la diversification des apports en protéines en proposant des gammes végétariennes et une diversité de céréales et de légumineuses.

- Des responsables nutrition en région accompagnent nos clients dans l'élaboration de leurs menus pour veiller à leur bon équilibre nutritionnel.
- Dans le cadre d'une démarche « clean label », Sysco France s'engage à :

- Limiter les allergènes
- Limiter les additifs, notamment ceux jugés « artificiels »
- Utiliser un nombre d'ingrédients limités et facilement reconnaissables.
- Proposer des produits répondant aux attentes nutritionnelles des convives
- Offrir des recettes les plus authentiques possible
- Communiquer à l'aide de mots clairs et courants sur ses produits

- 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
- Le Bisphénol A.

- Pour tous ses produits, Sysco France s'interdit de distribuer des produits ou ingrédients étiquetés « issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) » au sens de la réglementation en vigueur (<0.9%).

- Dans le cadre de notre démarche de préservation de l'environnement, nous encouragerons l'usage d'huile de palme issue de sources durables (certification RSPO encouragée)

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, négatif et en ambiant, et réduire ainsi le nombre de livraisons.
- 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 : 66% de la flotte poids lourds est à la norme Euro 6 et 32% en Euro 5, soit 98% de notre flotte en Euro 5 ou Euro 6.
- Nous testons des motorisations alternatives comme l'hybride (diesel et électrique) à Lyon, le 100% électrique à Dieppe ou encore la livraison en tripoteur électrique à Sarlat et Bordeaux.
- Nous nous appuyons sur un logiciel d'optimisation des tournées, permettant de réduire les émissions de gaz à effet de serre. Nos camions sont aussi équipés d'un logiciel de télématique embarqué permettant d'optimiser les consommations de carburant ainsi que d'évaluer les événements de conduite
- Nous encourageons la pratique du « biberonnage électrique » sur nos véhicules de livraison lorsqu'ils sont stationnés sur leurs bases logistiques, évitant ainsi de faire tourner des moteurs fonctionnant au gasoil.
- 100% des chauffeurs sont formés à l'éco-conduite.
- Toute notre flotte poids lourds a été bridée à 85 km/h afin de réduire les consommations de gasoil.
- Nous avons développé une méthodologie de calcul des distances parcourues par nos produits et les émissions CO2 équivalentes.

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 outils de supervision des températures à distance sont utilisés quotidiennement sur le terrain afin de maintenir une température optimale dans nos chambres froides.
- Nos fluides frigorigènes sont renouvelés 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 ».
- Des systèmes de récupération de chaleur permettent d'alimenter le chauffage des bâtiments ou les centrales de nettoyage de nos ateliers.

Nous favorisons également les bonnes pratiques en matière d'économie d'énergie et d'énergies renouvelables :

- Achat d'électricité « verte » pour 77% des consommations en 2018
- 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.

Préserver la ressource en eau

Exemples de bonnes pratiques mises en place :

- 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 le site logistique de Bruguières ou notre centre de formation de Dieppe ont intégré des systèmes de récupération des eaux de pluie.
- Nous avons installé sur chacun de nos sites logistiques des séparateurs d'hydrocarbures afin de piéger les eaux de nettoyage des camions.

Des dispositifs de suivi et de maîtrise des consommations d'eau sont existants dans nos ateliers. 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.

Réduire le gaspillage

- Notre objectif : moins de 0,2% des volumes de l'activité de distribution en casse produit.
- Dons réguliers de produits aux associations d'aide alimentaire, comme les banques alimentaires. En 2018, grâce à la mobilisation de nos collaborateurs : 68,5 tonnes de produits ont été données, soit 137 000 équivalents repas.

- Dans nos ateliers, adaptation possible des portions et calibres des produits en fonction de la clientèle ciblée (petite enfance, scolaire, adulte), permettant ainsi de réduire le gaspillage alimentaire.
- Valorisation et gestion des invendus à l'approche des DLC / DLUO :

- Nos outils informatiques nous permettent la gestion du F.I.F.O. (First In – First Out : 1er entré – 1er sorti), permettant une gestion de stocks optimale et la réduction du gaspillage.
- Pour les produits qui ont moins de 5 jours de D.L.C., nous contactons les clients pour leur proposer une animation ou un prix sur opportunité.

Travailler à la réduction et au recyclage des emballages

- Pour préparer et livrer les commandes, nous utilisons uniquement des cartons recyclés entre 50 et 100%, 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.
- Certains produits de notre gamme « Carte Santé Restauration » dédiée à la restauration hospitalière sont livrés en cagettes plastique consignées, qui sont reprises et réutilisées après un cycle de nettoyage.

- Dans le développement de nos gammes, nous proposons des produits individuels en portion/barquette sans sur-emballage individuel et travaillons sur la composition des emballages individuels en privilégiant par exemple le moule papier au moule aluminium sur plusieurs de nos références.
- Nous sommes également attentifs à pouvoir proposer des produits en gros calibre et des conditionnements en grand format.

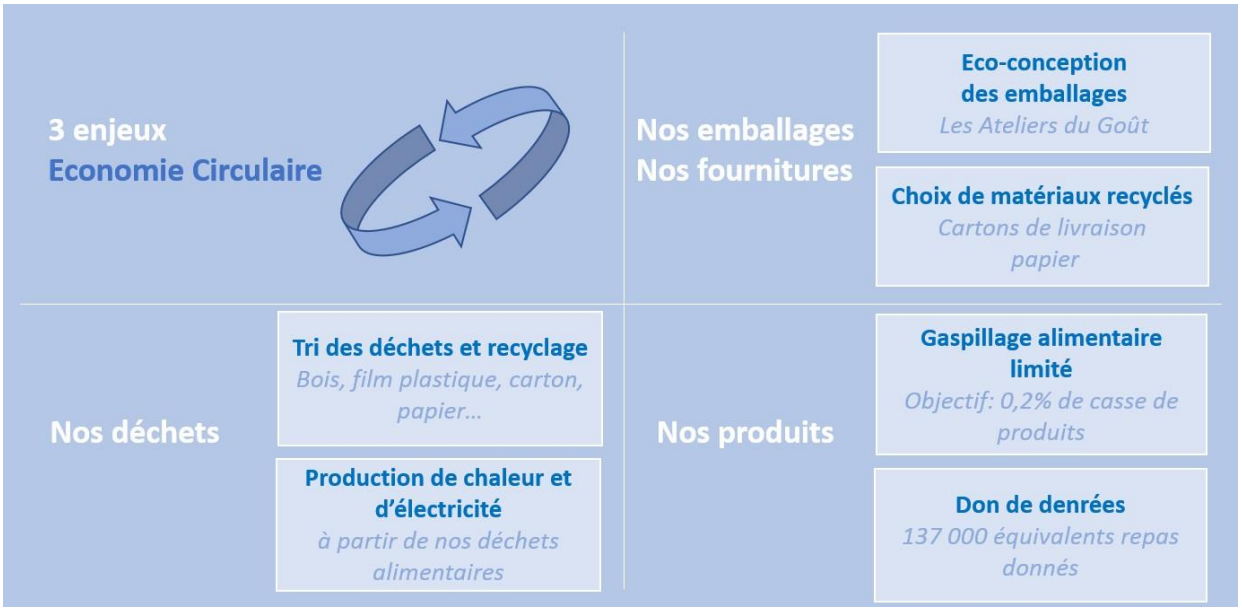
- Pour chaque nouveau développement produit ou rénovation d'emballage de nos ateliers, nous utilisons le logiciel d'écoconception « Bee » qui nous permet de mesurer le poids et l'impact environnemental de l'emballage. Grâce à ce travail, nous avons pu par exemple sur notre atelier d'Offranville, diminuer l'épaisseur des sachets de poêlées de légumes (soit une réduction de 10,8% du poids de l'emballage) ou encore réduire le poids du matériau composant nos barquettes de salades fraîches permettant d'économiser 18,6 tonnes d'emballages.
- Deux ingénieurs packaging dédiés apportent des améliorations continues à nos emballages produits issus des ateliers.
- 96% des emballages utilisés par nos ateliers sont recyclables.

Faire de nos déchets une ressource : l'économie circulaire

- Après un premier niveau de diagnostic des flux et la sécurisation des déchets dangereux via des contrats spécialisés, l'action principale a consisté à développer les filières de revalorisation matière (ex : emballages), orienter les biodéchets vers des filières de méthanisation et à sensibiliser les équipes sur le terrain de manière adaptée selon la typologie des sites (tertiaires ou industriels).
- Les films plastique et cartons sont triés et recyclés dans des filières spécialisées. Plusieurs de nos sites valorisent ces matières en formant des balles plastiques et cartons revendus aux filières de plasturgie et papetières.
- 19 sites orientent leurs biodéchets vers des filières de méthanisation. Par ailleurs, l'atelier de Pontivy est équipé de cuves de récupération des exsudats de cuisson. Près de 30 tonnes de graisses sont récupérées et transformées en biodiesel en une année.
- 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.

Privilégier le papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement

- Choix en priorité de papiers recyclés et/ou issus de forêts gérées durablement pour nos impressions (exemple : catalogues imprimés) ou nos papiers de bureau.
- Campagnes de sensibilisation pour inciter chacun à préserver cette ressource (encourager le recto verso, etc…)
- Pour réduire davantage nos consommations de papier, tous nos catalogues sont disponibles sur notre site internet et nous disposons de sites e-commerce.



L'économie circulaire appliquée à Sysco France