

AGIR POUR SOUTENIR LE PACTE MONDIAL DES NATIONS UNIES

Communication sur le Progrès

GLOBAL COMPACT

Sysco France



NOTRE DEMARCHE RSE - DEVELOPPEMENT DURABLE

Notre engagement

Sysco France est conscient des impacts environnementaux, sociaux et en matière de relations économiques liés à ses activités. Dans cette perspective, l'entreprise s'engage et agit en réponse aux intérêts de ses parties prenantes.

Notre politique, notre vision et notre organisation

Nous encourageons une restauration de qualité respectueuse des femmes et des hommes, de leur santé et de leur environnement à travers une démarche fondée sur les 3 axes suivants :



NOS ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE 2025

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Alimentation plus durable | 1. Filières plus vertueuses | 1. Soutien aux communautés locales |
| 2. Clean Label & nutrition | 2. Climat & énergie/
empreinte carbone | 2. Diversité & inclusion |
| 3. Bien-être animal | 3. Emballages | 3. Développement des compétences |
| 4. Approvisionnements responsables | 4. Déchets | 4. Santé, sécurité
& bien-être au travail |
| 5. Territoires français | 5. Anti-gaspillage
& dons alimentaires | |
| 6. Droits humains | | |

La direction de Sysco France a défini des engagements clairs et ambitieux d'ici 2025 et mobilise les moyens nécessaires pour y parvenir. Notre équipe RSE - Développement Durable est en charge de:

- Piloter et mettre en œuvre les actions concrètes, pour atteindre les objectifs d'amélioration.
- Coordonner la démarche, en lien avec toutes les autres directions, et être force de proposition.
- Mobiliser les collaborateurs de Sysco France et être le relais de leurs initiatives.

NOTRE APPROCHE :

PROMOUVOIR LE MEILLEUR, S'INTERDIRE LE PIRE, AMÉLIORER LE RESTE

Un engagement reconnu

Depuis 2012, Sysco France fait évaluer annuellement son niveau de maturité en matière de contribution au Développement Durable / RSE, par un organisme externe, dans le cadre de la norme **ISO 26 000**.



En 2020, Sysco France a vu sa démarche notée **87/100 par l'évaluation Diag RSE d'AFNOR Certification**, fondée sur 22 questions en lien avec la norme ISO 26000. A titre indicatif, l'AFNOR communique sur une moyenne des notations à 47/100.

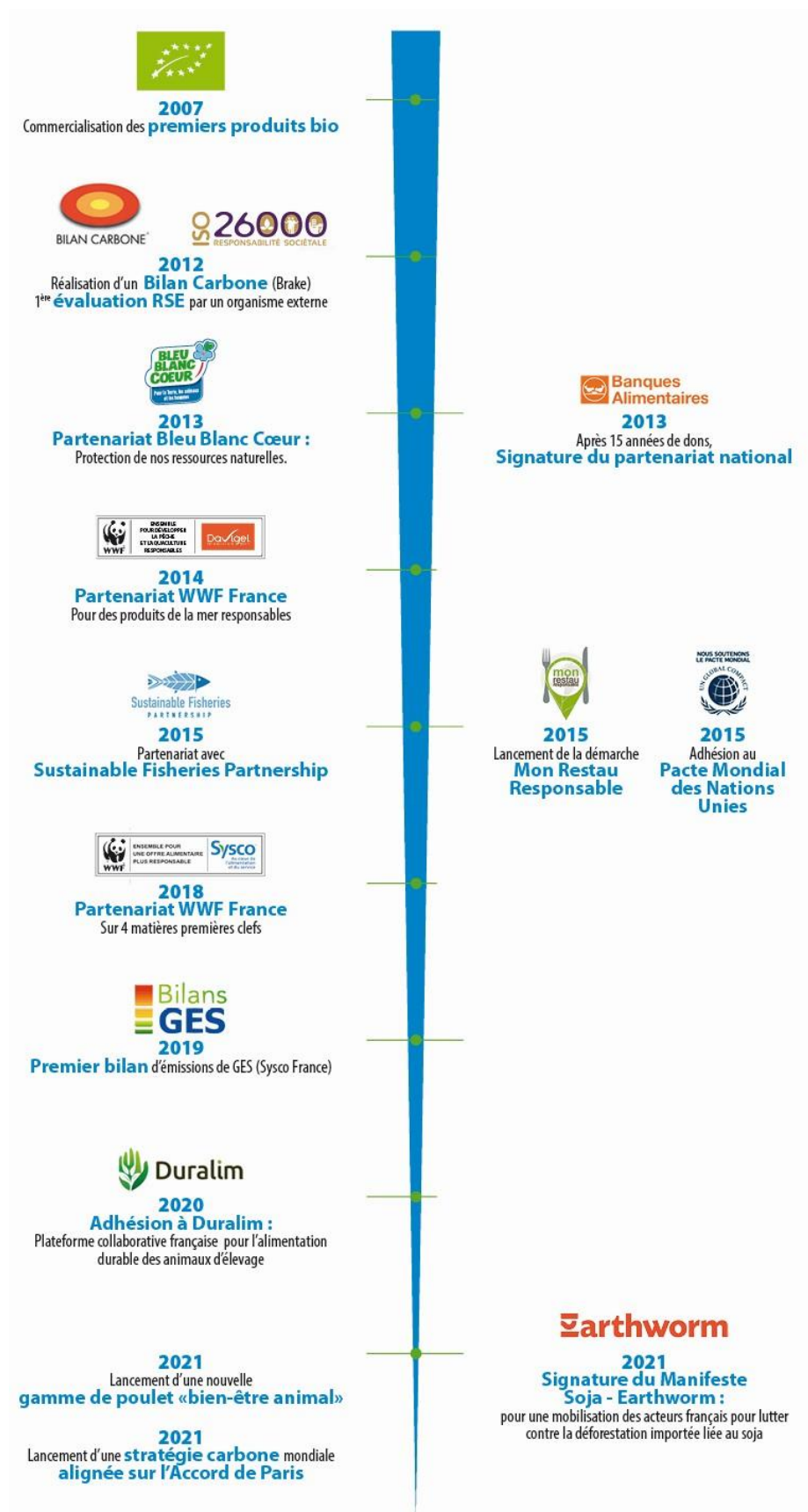


Sysco France a obtenu en 2019 la note A++ (niveau excellence) à l'Indice Vert, questionnaire d'évaluation développement durable de l'ensemble des fournisseurs de la Centrale d'Achat des Hôpitaux Privés et Publics (CAHPP).



Sysco France a obtenu la note de 72/100 suite à l'évaluation de la démarche RSE Sysco qui a été faite sur site, par la société GEN'ETHIC, par des évaluateurs formés, sur la base de la norme ISO 26000.

Nos dates clés



Les produits

Promouvoir une offre d'alimentation plus durable

Parmi les enjeux majeurs de l'activité de Sysco France, le développement d'une offre de produits présentant des valeurs ajoutées environnementales, sociales ou en termes de relations économiques est fondamental.

Nous nous appuyons légitimement sur les initiatives formalisées et encadrées que sont les certifications ou labels en lien avec des problématiques de Développement Durable, en particulier ceux ayant été identifiés dans le cadre de la loi EGalim pour intégrer les 50% de produits durables, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Au-delà de ces certifications et labels publics officiels, Sysco France soutient depuis plusieurs années des initiatives privées d'associations ou ONG qui ont développé des démarches vertueuses sur certaines thématiques comme :

- La pêche ou l'aquaculture durable (MSC/ASC).
- Une meilleure alimentation des animaux pour améliorer la qualité de notre alimentation (Bleu Blanc Cœur).
- Une meilleure rémunération des producteurs par le soutien de filières vertueuses rurales comme par exemple les démarches Porc de Montagne et Bœuf de Montagne.



Simplifier des recettes et réduire les additifs alimentaires, pour « mieux manger » (Clean Label)

Sysco France a la volonté d'accompagner ses clients et les consommateurs dans le « mieux manger ».

Notre ambition : **"Des produits les plus sains et naturels possibles, répondant à vos attentes, celles des consommateurs ainsi qu'aux préoccupations sanitaires et nutritionnelles de demain".**

Sur l'horizon 2020-2025, nous travaillons sur **2 axes principaux** :

- **Suppression de 89 additifs dits « controversés »** et réduction de 37 autres avec l'appui d'un partenaire scientifique indépendant,
- **Amélioration des profils nutritionnels** de nos produits.

Nous avons défini des objectifs ambitieux et répondant aux attentes du GEMRCN, PNNS, pour 6 familles de produits, principalement sur les protéines, lipides, sel et sucre.

Enfin, nous nous sommes également engagés dans une démarche visant à limiter l'ultra-transformation sur l'ensemble de nos produits élaborés.



Améliorer les normes de bien-être animal

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** : accès libre à de l'eau fraîche et à un régime alimentaire permettant de maintenir la bonne santé et la vitalité des animaux.
- Absence d'**inconfort** : environnement approprié, notamment avec des abris et une aire de repos confortable.
- Absence de **douleur**, de blessures et de maladie : prévention ou diagnostic suivi de traitement rapide.
- Absence d'expression d'un **comportement anormal** : espace suffisant, installations adéquates et compagnie d'animaux de même race.
- Absence de **peur** et de **détresse** : conditions et traitements qui évitent la souffrance mentale.



Sysco France souhaite aller plus loin et encourage l'amélioration des pratiques du secteur, s'assurant de la mise en place d'actions concrètes en faveur du bien-être animal, comme ci-après :

1) Œufs et Ovoproduits



Nous faisons évoluer notre offre en continuant de supprimer des références d'œufs coquilles et d'ovoproduits issus de poules élevées en cage, au profit d'une offre "alternative" c'est-à-dire sol, plein air et biologique.

2) Produits carnés et produits de la mer

Les certifications **Agriculture Biologique** et **Label Rouge**, qui encouragent le bien-être animal, sont donc privilégiées et promues par Sysco France.

En l'absence de référentiel de bien-être animal, autre que ces labels premium, Sysco France a fait le choix de **développer avec un éleveur breton une gamme « Poulet Noir »** de produits à marque propre. Cette gamme ne recense pas les labels premium précités (déjà présents dans l'offre de Sysco France) mais représente un **compromis positif en termes de bien-être animal et d'alimentation animale plus durable**.

Notre Poulet Noir :



Est élevé en Bretagne pendant **63 jours minimum** (croissance lente). Il a accès à l'extérieur (2 m²/volaille) et son poulailler bénéficie de lumière extérieure et d'aménagements ludiques. Il ne reçoit aucun traitement antibiotique.

Son alimentation est composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 65% minimum de céréales françaises avec du soja garanti zéro déforestation.

Développer les approvisionnements responsables de matières premières clés

1) Partenariat avec le WWF France

« Notre volonté est d'encourager une restauration de qualité respectueuse des personnes, de leur santé et de leur environnement. Nous travaillons sur une revue complète de nos gammes afin d'engager des actions concrètes » Jacques DERONZIER – Directeur Général Sysco France

La collaboration avec le WWF France vise à :

- **Bénéficier d'une expertise** nous permettant d'engager des actions concrètes d'amélioration de nos gammes sur les matières premières citées ci-après.
- **Sensibiliser** les parties prenantes clés de l'entreprise pour faire progresser le marché de la restauration hors-domicile vers des pratiques d'achat et de consommation plus respectueuses de l'environnement.
- **Soutenir les actions menées par le WWF France** qui portent entre autres sur le développement et la promotion de l'alimentation durable, ainsi que sur la protection des océans (**politique de mécénat**).



Sysco France a été identifié par le WWF comme un acteur avec la volonté de progrès et le poids économique suffisant pour influencer sur les pratiques de production et les modes de consommation en RHF en France.

2) L'huile de palme

Face à ce sujet de controverse depuis plusieurs années, nous avons fait le choix **de mobiliser les experts de notre partenaire WWF pour bénéficier de leur éclairage et de leur avis**, afin d'identifier la meilleure solution de compromis en matière environnementale et de santé.

En nous appuyant sur cette expertise et sur des arguments scientifiques, nous avons pu définir une position claire concernant l'huile de palme chez Sysco France, et déterminer que le boycott et la substitution ne représentent pas la solution idéale pour la préservation de l'environnement et de la santé.

Aussi, le palmier à huile présente :

- Le meilleur rendement à l'hectare par rapport à toutes les autres huiles (moins de terres agricoles = moins de risque de déforestation)

- Une production nécessitant le moins de fertilisant et de pesticides par tonne d'huile produite.



Source : WWF 2016, sur la base des données du FAPRI (2014) et de la FAO (2015 ; 2012).

L'huile de palme apporte aussi de nombreuses propriétés agroalimentaires intéressantes (goût neutre, résistance à la chaleur, résistance à l'oxygénation et semi-solide à température ambiante) mais elle permet surtout d'éviter l'utilisation d'huiles hydrogénées, controversées en termes de nutrition.



Au regard des controverses concernant la déforestation et l'atteinte aux habitats d'espèces menacées, il existe aujourd'hui une certification internationale nommée **RSPO** (Roundtable for Sustainable Palm Oil). Cette certification permet **d'assurer une meilleure traçabilité de cette matière première, en particulier depuis les lieux d'exploitation, et ainsi de garantir la non-déforestation et l'intégration de composantes sociales et environnementales.**

Sur les 4 niveaux de certification RSPO existants, nous avons décidé de privilégier les niveaux assurant une traçabilité matière, à savoir "Identité Préservée" et "Ségrégation". Nous sommes ainsi certains que l'huile de palme utilisée a été produite dans le respect des droits des travailleurs et n'a pas causé de déforestation.

RESSOURCE IMPACTÉE	OBJECTIF 2025	POUR L'ATTEINDRE	DÉJÀ DES RÉSULTATS
HUILE DE PALME	100 % d'huile de palme certifiée RSPO-ségrégation sur nos marques propres. Accompagnement au changement de nos fournisseurs pour les autres produits.	Dès janvier 2020, tout nouveau produit contenant de l'huile de palme, créé à une de nos marques, sera certifiée RSPO. Dans nos références existantes à marques propres : substitution de l'huile de palme non certifiée par une huile de palme certifiée RSPO-Ségrégation/IP	L'huile de palme utilisée est certifiée RSPO Ségrégation pour 77 % de nos produits à marque propre et RSPO Mass Balance pour 20 % . Sur l'ensemble de nos produits ces taux atteignent respectivement 70 % et 26 % .

POSITION ET ENGAGEMENTS DE SYSCO FRANCE

Le boycott et la substitution de l'huile de palme n'est pas la solution idéale pour la préservation de l'environnement et de la santé.

HUILE DE PALME

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
<ul style="list-style-type: none"> • Tenue à température élevée • Croustillance • Conservation • Neutre en goût • Prix accessible • Pas d'acide gras trans • Nombreux emplois • Très bon rendement agricole • Peu de pesticides et engrais 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de déforestation, d'exploitation et de décarbonation des tourbières <ul style="list-style-type: none"> • Origine lointaine • Acides gras saturés • Conditions de travail détériorées (travail forcé ou d'enfants)

OU SUBSTITUTIONS

AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
HUILE DE COLZA, TOURNESOL	
<ul style="list-style-type: none"> • Filières françaises • Pas de déforestation 	<ul style="list-style-type: none"> • Hydrogénation nécessaire <ul style="list-style-type: none"> • Acide gras trans • Plus de surface agricole
COCO, COPRAH, SOJA ET KARITÉ	
<ul style="list-style-type: none"> • Meilleur accueil consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> • Risque de déforestation • Moins de traçabilité • Plus de surface agricole • Acides gras saturés
BEURRE	
<ul style="list-style-type: none"> • Production européenne • Plus traditionnel 	<ul style="list-style-type: none"> • Coût • Acides gras saturés • Risque rancissement • Déforestation via le soja présent dans l'alimentation animale.

NOTRE ENGAGEMENT :

100% d'huile de palme certifiée RSPO ségrégée (garanties sociales et environnementales) sur nos produits à marque propre d'ici 2025.

+

Accompagnement au changement de nos fournisseurs pour les autres produits.

NOTRE ENGAGEMENT :

Pas de substitution par de l'huile de colza, tournesol, coco, coprah, karité ou soja.

+

Développement de produits pur beurre issu de filière laitière durable.

Avec l'aide des experts du WWF France une sensibilisation interne a été effectuée pour présenter et expliquer cette position sur l'huile de palme.

3) Le soja dans l'alimentation animale

 RESSOURCE IMPACTÉE	 OBJECTIF 2025	 POUR L'ATTEINDRE
SOJA	Développer nos références à base de protéine animale certifiées BIO, Bleu Blanc Cœur, Label Rouge ou avec des garanties «0 déforestation»	Adhésion à Duralim, la première plateforme collaborative française pour l'alimentation durable des animaux d'élevage. Signature du Manifeste «Pour une mobilisation des acteurs français contre la déforestation importée liée au soja» et participation au groupe de travail soja coordonné par Earthworm Foundation.

Nous sommes également concernés par les **risques de déforestation et de conversion d'écosystèmes liés à la culture du soja pour l'alimentation animale**, notamment en Amazonie et dans le Cerrado.

Ainsi nous avons rejoint la plateforme **Duralim, première plateforme collaborative française pour une alimentation plus durable des animaux d'élevage.**



Afin d'aller plus loin dans cette démarche, depuis début 2021 nous sommes aussi signataires du **Manifeste « Pour une mobilisation des acteurs Français contre la déforestation importée liée au soja ».**

- Ce Manifeste a été lancé par les principaux acteurs de la grande distribution française dans le but de prendre **un engagement commun pour mettre fin aux pratiques de déforestation et de conversion des écosystèmes pour la production de soja**. Cette démarche volontaire a pour objectif de faire basculer le marché vers un soja responsable en dehors des schémas classiques de certification.
- L'ONG Earthworm Foundation a été mandatée par les signataires du Manifeste pour coordonner l'initiative et veiller à l'implémentation des engagements.



Enfin, un autre axe pour limiter les risques de déforestation importée liée à l'alimentation animale consiste à **promouvoir l'utilisation d'autres légumineuses cultivées sur le territoire français pour l'alimentation des animaux d'élevages**. C'est en partie pour cette raison que depuis 2013, Sysco France soutient et s'appuie sur la démarche de l'association **Bleu Blanc Cœur** qui encourage la limitation et la suppression du tourteau de soja dans les rations des animaux au profit de ces légumineuses.

4) Les produits de la mer et ressources halieutiques

 RESSOURCE IMPACTÉE	 OBJECTIF 2025	 POUR L'ATTEINDRE	 DÉJÀ DES RÉSULTATS
PRODUITS DE LA MER	100 % de nos 15 principales espèces sauvages seront issues de pêcheries écocertifiées, en bon état de stock ou dans un projet d'amélioration de pêche (FIP). 100 % de nos 5 principales espèces d'élevages seront issues d'élevages écocertifiés ou dans un projet d'amélioration aquacole (AIP).	Soutenir et promouvoir des projets d'amélioration de pêche et d'aquaculture (FIP AIP) sur nos principaux sourcings non écocertifiés.	91 % de nos 15 principales espèces sauvages sont issues de pêcheries écocertifiées, en bon état de stock ou dans un projet d'amélioration de pêche (FIP). 73 % de nos 5 principales espèces d'élevages seront issues d'élevages écocertifiés ou dans un projet d'amélioration aquacole (AIP).

Notre collaboration avec le WWF France et avec SFP (Sustainable Fisheries Partnership) vise à promouvoir une pêche et une aquaculture responsables en améliorant nos approvisionnements en produits de la mer, par les actions suivantes :

- Promouvoir les filières écocertifiées.

- S'interdire certains approvisionnements.
- Poursuivre le renforcement des connaissances sur les ressources halieutiques.
- S'impliquer dans des projets **d'amélioration de pêcheries** (FIP).



Notre politique d'amélioration continue et de transparence nous conduit à publier l'ensemble de notre sourcing produits de la mer sur le site internet d'Ocean Disclosure Project : <https://oceandisclosureproject.org/>

Outre notre implication dans les projets FIP des pêcheries de raie de Nouvelle-Angleterre, de cabillaud de Terre Neuve ou de Crevette d'Argentine, nous nous engageons sur un plan ambitieux à horizon 2025. A titre d'exemple :

- Développement des approvisionnements de cabillaud certifiés MSC
- Accompagnement de nos fournisseurs chiliens dans leur démarche d'amélioration des élevages de saumon
- Implication dans des projets d'amélioration et tables rondes sur les céphalopodes (calmar géant, encornet, seiche)
- Accompagnement de nos fournisseurs asiatiques dans leur démarche de certification des élevages de crevettes.

 **83 %** DES PRODUITS DE LA MER
vendus en 2020 sont
RESPONSABLE OU DURABLE



Sustainable Fisheries PARTNERSHIP

Interview de notre partenaire Sustainable Fisheries Partnership : Carmen Gonzalez-Valles Martinez,

Buyer Engagement Director, Southern Europe and Latinamerica

« À la différence d'autres ressources halieutiques, les pêcheries de céphalopodes (calmar géant, encornet, seiches) n'ont pas fait l'objet ces dernières décennies de projets d'amélioration des pêcheries ou même d'évaluation de la ressource. Elles représentent pourtant plus de 3,7 millions de tonnes pêchées chaque année, principalement en Amérique du Sud et en Asie.

C'est pourquoi Sustainable Fisheries Partnership (SFP) considère cette filière comme prioritaire au sein de sa stratégie mondiale d'amélioration Target 75. Les partenaires de SFP, tels que Sysco France, jouent un rôle clé dans la mise en œuvre de cette initiative Target 75 en apportant intérêt et poids économique pour soutenir nos actions.

Par exemple, Sysco France a décidé de rejoindre la Squid Supply Chain Roundtable en 2017. En participant aux actions d'amélioration soutenues par cette table ronde, Sysco France s'efforce ainsi d'assurer un approvisionnement responsable de calmars pour ses clients.

Nous encourageons toutes les sociétés qui commercialisent du poisson à adhérer à des initiatives de durabilité, tels que Target 75 ou d'autres projets spécifiques, pour renforcer leurs politiques de responsabilité sociétale. »



Retour de pêche de calmars au Pérou



La flotte de la pêcherie de Calmars

Privilégier et valoriser les produits issus des territoires Français

Le bon sens **LOCAL**



50 RÉFÉRENCES
LABELLISÉES
FRUITS ET LÉGUMES
DE FRANCE



+ DE **500** RÉFÉRENCES
LABELLISÉES
VIANDES DE FRANCE



Garantir le respect des droits humains dans notre chaîne d'approvisionnement

Sysco France est adhérent au **Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2015**. Nous demandons à nos fournisseurs de s'engager avec nous à respecter les principes de ce pacte en signant notre charte éthique pour le respect des droits humains tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



Nos fournisseurs s'engagent ainsi, comme Sysco France, à **progresser sur les principes du Pacte Mondial** des Nations Unies :



La planète

S'associer à la construction et pérennisation de filières vertueuses et durables

1) En amont : accompagner le développement de filières alimentaires moins impactantes sur l'environnement

Sysco France est le distributeur français en Restauration Hors Foyer le plus engagé en matière de pêche et aquaculture durables.

Nous sommes impliqués avec nos fournisseurs dans **9 FIP** - Projet d'Amélioration de Pêcherie (calmar d'Argentine, bonite de l'île Maurice, thon albacore de l'Océan indien, poulpe de Madagascar, langouste du Nicaragua, anchois du Maroc ...) **dont 3 directement** :

- Cabillaud de Terre Neuve,

- Crevette d'Argentine,
- Calmar géant du Pérou.

Sysco France a aussi contribué financièrement au FIP pour la raie de Nouvelle Angleterre, démarche qui a conduit à sa certification MSC en 2019.

De plus, d'autres filières font l'objet de soutien particulier de Sysco France. C'est par exemple le cas du **Porc et Bœuf de Montagne**. En valorisant ces filières rurales, structurées en coopératives entre éleveurs, producteurs et bouchers, nous contribuons à une meilleure rémunération des producteurs et à leur maintien dans les zones de montagne.

Dans une certaine mesure, **les produits labellisés Bleu Blanc Cœur**, démarche que soutient Sysco France depuis 2013, présentent une valeur ajoutée environnementale. En effet, au-delà des bienfaits pour la santé humaine et animale liés à une alimentation animale spécifique, des études scientifiques ont permis à l'association Bleu Blanc Cœur de démontrer la **diminution de l'impact environnemental** de ses produits (empreinte carbone ou utilisation de phytosanitaires notamment).



2) En aval : promouvoir la « restauration responsable »

Sysco France est partenaire de Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, en particulier dans le cadre du dispositif "Mon Restau Responsable". Ensemble, nous sensibilisons, informons et outillons les acteurs de la restauration collective dans une logique de développement responsable en leur proposant gratuitement, les outils pour réussir leur transformation (une des missions de Restau'co)



Ce dispositif, auquel Sysco France participe activement depuis son lancement en 2015, s'appuie en partie sur notre expertise des approvisionnements alimentaires et notre capacité à proposer des produits apportant une valeur ajoutée environnementale et/ou sociale.



Les établissements volontaires s'auto-évaluent afin de définir des pistes d'amélioration. Ils s'engagent ainsi sur 2 ans à améliorer leurs pratiques autour de 4 piliers :

- le bien-être,
- l'assiette responsable,
- les **écogestes**,
- l'**engagement social et territorial**.



APRÈS 6 ANS :

1667 RESTAURANTS
ONT INTÉGRÉ LE DISPOSITIF
MON RESTAU RESPONSABLE

Climat et énergie



**OBJECTIF
2030**

Trajectoire alignée
sur l'Accord de Paris et fondée
sur des bases scientifiques :
**-27,5% des émissions
de GES directes**
et engagement
**de nos fournisseurs
pour réduire les
émissions indirectes**



**POUR
L'ATTEINDRE**

- 35% de la flotte de poids lourds
en motorisation électrique
- 100% de l'électricité issue
de sources renouvelables



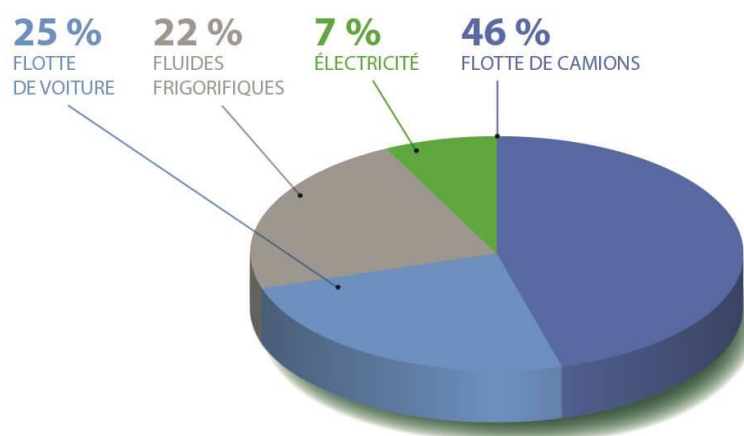
**DÉJÀ DES
RÉSULTATS**

Renouvellement régulier
de la flotte de livraison
aux **dernières normes**
et développement
de **motorisations
alternatives**
Sensibilisation de l'ensemble
de nos fournisseurs

Dès 2012, la réalisation de notre 1er Bilan Carbone a permis l'identification des principaux postes d'émission de Gaz à Effet de Serre (GES) directs et indirects. Sans surprise, c'est l'achat de **produits**

alimentaires qui représente la grande majorité des émissions (94%), même s'il s'agit d'un poste indirect pour Sysco France. Néanmoins, notre première responsabilité en matière d'émission de GES directement liée à notre activité, est de **réduire l'impact de nos flottes de véhicules** (camions de livraison et voitures de la force commerciale). Comme tous les 4 ans (réglementaire), Sysco France a fait réaliser en 2019 son Bilan d'Emissions de Gaz à Effet de Serre et son audit énergétique (transports et bâtiments). Une actualisation annuelle de ces données en interne nous permet aussi de suivre son évolution plus régulièrement.

L'empreinte carbone directe de Sysco France se répartit donc ainsi :



En 2021, Sysco a estimé l'empreinte carbone **de ses activités au niveau mondial afin d'établir une trajectoire alignée sur l'accord de Paris**.

En se fondant sur des bases scientifiques (Science Based Target), Sysco France s'est donc fixé un objectif climatique ambitieux de réduction des émissions de GES et s'engage à réduire ses **émissions directes de 27,5 % d'ici 2030** de la façon suivante :

- en passant à l'utilisation de camions électriques pour 35% de notre flotte
- en nous approvisionnant en électricité 100% issue de sources renouvelables.

Compte tenu de l'impact majeur de nos approvisionnements alimentaires, nous nous sommes aussi engagés à travailler sur nos **émissions indirectes**. Nous échangeons donc avec nos fournisseurs pour qu'ils se fixent eux-mêmes des objectifs de réduction de leurs propres émissions de GES, sur des bases scientifiques, d'ici 2026.

1) Optimisation de la flotte de camions, de voitures et des livraisons

Du fait de notre métier, notre flotte de poids lourds est responsable de près de la moitié de nos émissions de Gaz à Effet de Serre. Néanmoins, nos camions de livraison sont tous **multi-températures**, ce qui nous permet, lors d'une commande, de **livrer à nos clients l'ensemble des produits commandés en froid positif, négatif et en ambiant, en un seul passage**. C'est une manière efficace de réduire le nombre de livraisons et donc de kilomètres et d'émission de GES. De plus, nous avons déjà mis en place de multiples optimisations :

- **Un renouvellement régulier de notre flotte aux dernières normes EURO**, les plus exigeantes en matière de rejets de CO2, d'autres polluants et de particules fines.



86 % DE NOS POIDS LOURDS
 SONT EURO 6
 ET **14 %** EURO 5

- L'utilisation de 5 camions fonctionnant au Gaz Naturel Comprimé pour réduire encore l'impact de nos livraisons et faire face aux exigences locales des Zones à Faibles Emissions se multipliant sur le territoire français.
- Un logiciel d'optimisation des tournées de livraison (parcours et impact environnemental)
- Toute notre flotte poids lourds bridée à 85km/h et 100% des chauffeurs formés à l'écoconduite lors de la formation obligatoire.



Camions de livraison
multi-température



Logiciel d'optimisation des tournées



Formation à l'écoconduite

- Le développement du « biberonnage électrique » de nos camions : il s'agit du raccordement de l'alimentation électrique de nos véhicules de livraison pour le fonctionnement du groupe froid mobile lorsqu'ils sont stationnés sur leurs bases logistiques.

Et pour aller plus loin, nous allons participer à un test de camion électrique fin 2022 en région parisienne, sur notre nouvel entrepôt de Rungis.



La base de notre expérimentation :
le nouveau site de Rungis.



Grâce au ravitaillement en GNC du MIN de Rungis,
tout proche.

En ce qui concerne notre flotte de véhicules légers, nous travaillons à :

- L'intégration de véhicules à faibles émissions lors des renouvellements de la flotte en accord avec les exigences de la loi d'Orientation des Mobilités (loi LOM).
- L'analyse de faisabilité et tests en réel en vue d'intégration de véhicules électriques.

2) Optimisation des bâtiments

La production de froid est un poste majeur de consommation d'électricité de nos sites : elle représente près de 20% des émissions de GES. Ainsi :

- Pour l'optimisation énergétique et la sécurité des aliments, 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 chambres froides sont renouvelées à chaque fois que cela est possible par des technologies fluides frigorigènes moins émissives et énergivores.
- Des travaux de maîtrise de l'énergie sont mis en oeuvre :
 - Optimisation de production de froid
 - Optimisation de l'éclairage : remplacement progressif des éclairages LED.
- Des campagnes de sensibilisation des collaborateurs aux bonnes pratiques sont menées (portes, lumières, climatisation, fenêtres etc...).
- En 2021, 50% de l'électricité consommée par Sysco France était issue de sources renouvelables.

NOTRE USINE LES ATELIERS DU GOÛT (LAG) DE BARBEZIEUX RÉDUIT SA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Notre usine Les Ateliers du Goût basée à Barbezieux, en Charente, est spécialisée dans la fabrication de produits élaborés surgelés à base de pâtes feuilletées, salées et sucrées, de tartes salées et de produits traiteurs. Soucieux de garantir sa performance économique tout en limitant notre impact sur l'environnement, nous avons réalisé en 2020 des travaux d'optimisation énergétique.

3 grands chantiers :

- Optimisation de la chaîne de production de froid,
- Récupération de chaleur sur la production de froid,
- Récupération de chaleur sur la production d'air comprimé.

Désormais, les récupérations de chaleur mises en place permettent de produire l'eau chaude sanitaire et de chauffer les ateliers, réduisant la consommation de gaz.

Résultats de la 1^{ère} année :

- -5% de consommation pour l'électricité,
- -26% pour le gaz,
- -10% des consommations énergétiques totales annuelles du site
- -18% d'émissions de Gaz à Effet de Serre (CO2e) sur les consommations énergétiques totales du site.

Emballages

1) Réduire la quantité d'emballages



- Dans le cadre de la préparation et de la livraison des 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.
- Dans le développement de nos gammes :
 - Nous proposons des produits individuels en portion/barquette sans suremballage.
 - Nous travaillons sur la composition des emballages. Par exemple, nous privilégions le moule papier au moule aluminium sur plusieurs de nos références.
- Nous sommes également attentifs à proposer, dès que possible, des produits en gros calibre et des conditionnements en grand format.

Deux actions ont été développées sur l'emballage des huiles afin de réduire la quantité d'emballage, d'optimiser le transport et de faciliter la manutention des bidons par les collaborateurs et les clients :

- **Changement de conditionnement** : passage d'un seul bidon de 20L à un pack de 2 bidons de 7,5L en plastique moins épais.
- **Suppression des cartons de livraison** pour les bidons d'huile 5L, remplacés sur la palette uniquement par des intercalaires carton.

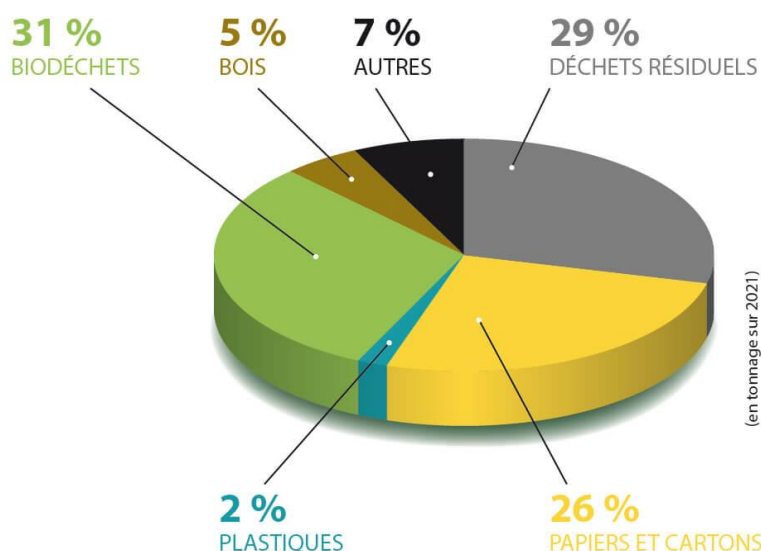
2) Privilégier le papier recyclé ou issu de forêts gérées durablement

- Pour nos impressions ou papiers de bureau : choix en priorité de papiers recyclés et/ou issus de forêts gérées durablement (96% du papier catalogue est écolabellisé FSC ou PEFC en 2019).
- Tous nos catalogues sont disponibles sur notre site internet et nous disposons de site e-commerce pour réduire davantage nos consommations de papier.



3) Faire de nos déchets une ressource

- En 2021, Sysco France a généré environ 2 900 tonnes de déchets non dangereux dans le cadre de ses activités. Ces déchets sont majoritairement des déchets d'emballage (cartons et films plastique), ainsi que des biodéchets.



Depuis de nombreuses années, Sysco France travaille à la réduction de cette quantité de déchets ainsi qu'à la valorisation optimale des déchets résiduels, dans le cadre de filières appropriées et privilégiant le recyclage.

- Nous sommes accompagnés par des experts de Take a Waste, une jeune startup de l'économie sociale et solidaire spécialiste de ces sujets.



Take a waste



**OBJECTIF
2025**

90 %
de nos déchets valorisés.



**POUR
L'ATTEINDRE**

Mise en place d'actions
de prévention des déchets
et encouragement des pratiques
de dons alimentaires.
État des lieux des filières
de valorisation et mise en place
d'actions d'amélioration.



**DÉJÀ DES
RÉSULTATS**

80 % de déchets valorisés
Dont **59 %** recyclés.

- Nos sites sont ainsi équipés des solutions de revalorisation de déchets adaptées au volume de déchets produit. Des contrats sont passés avec des prestataires spécialisés qui nous accompagnent dans le tri et la revalorisation de nos déchets :

- **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.

- **Les biodéchets** sont triés et récupérés par un prestataire afin d'être méthanisés après avoir été déconditionnés (séparation du plastique de la matière organique).

- Les déchets ultimes sont les déchets classés comme non revalorisables ou non triables directement sur le site. Une partie peut être triée et envoyée sur des filières appropriées.

- Les fluides frigorigènes, considérés comme déchets dangereux, sont enlevés par un prestataire spécialisé afin d'éviter tout risque de pollution.

- Les palettes non consignées sont revendues pour être revalorisées ou réutilisées.



Récupération des plastiques...



Des cartons...



Et des palettes !

Lutter contre le gaspillage et soutenir l'aide alimentaire

Le secteur de la Restauration Hors Domicile, en tant qu'acteur de la filière alimentaire entre producteurs et restaurateurs, a un rôle à jouer. Sysco France dispose d'ores et déjà d'atouts pour limiter le gaspillage alimentaire :

- une **organisation logistique bien optimisée**, qui permet la massification des livraisons et leur rapidité
- une **offre importante de produits surgelés, présentant des dates de durabilité minimum sur plusieurs mois**, ce qui permet une meilleure gestion de stocks dans nos entrepôts mais aussi chez nos clients
- une **production de produits alimentaires via Les Ateliers du Gout (LAG)**, susceptible de s'adapter rapidement en fonction des commandes clients.

Pour éviter le risque de péremption, un levier important est de développer les initiatives **d'incitation à la vente** en amont, puis de faire appel aux **acteurs de l'aide alimentaire pour des dons de produits à date courte**.

En 2020 et 2021, le risque de gaspillage alimentaire a été particulièrement accru à cause de la crise sanitaire du COVID-19. Dans ce contexte Sysco France a mis en place les actions suivantes :

- **Une politique maîtrisée de rallonge de Date de Durabilité Minimum**, dans le strict respect des règles de sécurité des aliments (Direction Qualité et Laboratoire Sysco) et en relations avec les fournisseurs et les clients concernés, a permis de diminuer ce risque de gaspillage de manière importante.
- **La sollicitation de nos partenaires historiques en matière d'aide alimentaire** : le réseau des Banques Alimentaires, d'autres associations nationales (Croix Rouge ou Secours Populaire), mais aussi des associations locales comme La Pioche ou Pacte 59.
- **L'initiative de nouveaux partenariats** avec Phenix et Too Good To Go, pour renforcer la logistique du don ou proposer des paniers de produits à des consommateurs.



ENTRE JUIN 2020 ET JUILLET 2021 :
545 T DE DONS ALIMENTAIRES
SOIT 1 090 700 ÉQUIVALENTS REPAS
DONT 411 430 AUX BANQUES
ALIMENTAIRES

Sysco France contribue aussi activement aux travaux menés par l'AFNOR dans le cadre de la loi AGECE pour la création d'un **label national « anti-gaspillage alimentaire »**. Ce label concernera les secteurs de la distribution alimentaires et de la restauration collective, il s'agit de valoriser les initiatives vertueuses et d'accompagner les nouveaux objectifs ambitieux définis par la loi, à savoir une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire par rapport au niveau de 2015 et cela d'ici 2025. Sysco France s'est ainsi porté volontaire pour expérimenter ce dispositif et le référentiel associé dans le cadre d'un audit test sur un de nos entrepôts.

Les personnes

S'il y a bien une partie prenante importante pour une démarche RSE-DD, ce sont les collaborateurs de l'entreprise.

Au-delà des instances de dialogue social réglementaires, Sysco a mis en place depuis plusieurs années un **véritable baromètre social annuel**, appelé "**Sysco Speaks**". Il s'agit d'un questionnaire en ligne, adressé à tous les salariés, par un cabinet indépendant, pour garantir l'anonymat des réponses à tous les niveaux.

65 questions réparties en 16 catégories permettent de recueillir les avis et perception des collaborateurs sur d'importantes thématiques comme l'engagement, la communication, les conditions de travail, le management, le développement professionnel ou la RSE.

En janvier 2021, 87% des collaborateurs Sysco France ont participé à Sysco Speaks, **90% en janvier 2022**.



A l'issue de l'enquête, les résultats sont adressés à tous les managers d'équipe, analysés dans le respect de l'anonymat et discutés en équipe afin de définir des plans d'actions spécifiques. Au niveau de Sysco France, **un plan d'actions global est aussi défini** (engagements, objectifs, indicateurs et plan de suivi). En 2021, 3 thèmes ont été retenus pour le plan d'actions national :

- Confiance en la direction,
- Reconnaissance
- Relation avec le responsable hiérarchique.

Chaque groupe de travail thématique, composé d'un chef de projet opérationnel, de représentants de chacun des métiers de Sysco France et d'un sponsor membre du comité exécutif, a travaillé et fait des propositions d'améliorations. Par exemple, la refonte des outils de communication interne (newsletter, intranet et magazine interne + relais sur sites) a fait partie des actions menées.

Contribuer aux communautés locales sur les territoires

Sysco s'engage depuis de nombreuses années dans **la lutte contre la précarité alimentaire**. En plus de la politique de **dons alimentaires**, Sysco France est **partenaire d'actions ponctuelles au niveau local** comme ce fut le cas pendant la crise Covid avec des opérations de solidarités à destination des étudiants en collaboration avec des associations et des partenaires locaux.

Exemples d'opération de solidarité à destination des étudiants pendant la crise Covid

En Mai 2021, Sysco France a accompagné le LIONS Club sur l'opération de solidarité à destination des étudiants et en collaboration avec l'association Les Anges de la Rue.

Sysco France a fait don de 8 palettes d'environ 2 tonnes de denrées alimentaires dont plus de 600 kg de viande. Les denrées ainsi récoltées sont distribuées très rapidement auprès de toutes les personnes référencées dans cette association. La collecte a été réalisée avec l'appui d'Hugues Saint Martory, Directeur Commercial de la région sud-ouest.



En Mars 2021, les CROUS ont aussi pu bénéficier de cette opération de solidarité lors de la livraison de denrées alimentaires fournies par Sysco France à destination des étudiants.

En pleine période de pandémie, cette opération a permis aux étudiants de recevoir gratuitement ces aliments.

Depuis 2013, **Sysco France soutient également la Fédération Nationale des Banques Alimentaires** via un mécénat financier permettant de soutenir des projets d'insertion sociale et professionnelle, ainsi que des actions locales (comme la mise en place d'une tournée de dons via une épicerie itinérante en Touraine en 2020).

Dans le cadre de ce partenariat Sysco France se positionne en relais solidaire et encourage le personnel à devenir bénévole notamment pendant les collectes nationales.



Banques Alimentaires

Enfin, dans le cadre de son Global Good Goal, le groupe Sysco s'est fixé un objectif mondial d'intérêt général : faire don de l'équivalent de **500 millions de dollars pour l'aide alimentaire d'ici 2025**, et a lancé un **programme mondial de reconnaissance des bénévoles** à partir du 1^{er} janvier 2022. Ce programme est conçu pour valoriser, célébrer et encourager le bénévolat des collaborateurs Sysco en distribuant des récompenses à des bénévoles tirés au sort ainsi qu'aux collaborateurs et aux sites ayant réalisés le plus d'heures de bénévolat.

En 2021, avant même le lancement de ce programme interne, les salariés de Sysco France ont déclaré **750 heures de bénévolat** dans les domaines du sport, l'éducation, la lutte contre la faim, l'environnement, la santé, la culture ou encore le bien-être animal.



Garantir la diversité et l'inclusion

1) Encourager l'égalité des chances et la diversité



**OBJECTIF
2025**

Developper l'égalité et
encourager la diversité au travail



**POUR
L'ATTEINDRE**

Nous mettons en place un accord égalité
hommes-femmes à 3 ans
et accompagnons la politique handicap

Nous encourageons nos équipes à développer un environnement de travail ouvert et respectueux de la diversité. Ces deux principes font écho aux valeurs de notre groupe.

- En 2021, Sysco France obtient 87 points à l'index égalité femme-homme, qui se répartissent de la manière suivante sur les 5 critères de l'index égalité professionnelle :
 - L'égalité salariale ou l'écart de rémunération femmes-hommes : 37/40
 - L'égalité en matière de taux d'augmentations individuelles : 20/20
 - L'égalité en matière de taux de promotion : 15/15
 - Les augmentations au retour de congé maternité : 15/15
 - Un critère nécessite un engagement toujours plus important : la présence de femmes parmi les salaires les plus élevés de l'entreprise : 0/10. Convaincu de son importance, Sysco France s'engage à mener des actions pour progresser sur ce sujet.



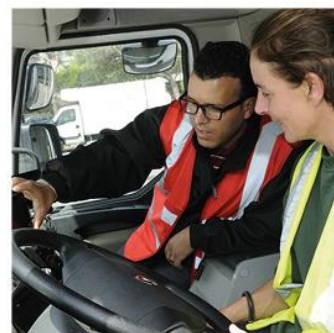
**EN 2021 INDEX DE :
87/100**

UN SALARIÉ SUR TROIS CHEZ SYSCO FRANCE EST UNE FEMME

Les femmes chez Sysco France représentent désormais 34 % des salariés, contre 31 % en 2018. Près de 40 % des nouvelles personnes recrutées en 2021 étaient des femmes.

Nous nous attachons particulièrement à la diversité des parcours et à l'évolution professionnelle des femmes dans les postes de management. Ainsi, en 2021, 40 % des postes cadres de Sysco France étaient occupés par des femmes, contre 36 % fin 2018.

Par ailleurs le nombre de femme dans les métiers de la logistique a augmenté de près de 9 % en 2021 par rapport à 2020. Ces résultats encourageants nous poussent à poursuivre nos efforts dans le domaine de l'égalité professionnelle.



- Nous déployons une **politique d'accompagnement du handicap** :
 - **189 personnes** sont reconnues travailleurs en situation de **handicap** dans notre effectif et bénéficient d'un soutien spécifique pour leurs démarches et leur aménagement de poste.

- Les managers disposent d'un guide d'aide au recrutement et d'une formation adaptée globale à la lutte contre les discriminations (étalée sur plusieurs années).
- Des 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.

2) Poursuite d'une politique volontariste d'insertion professionnelle, menée avec les partenaires de l'emploi et de l'insertion

- Localement, organisation de parcours de formations qualifiantes (chauffeur-livreur auprès de personnes éloignées de l'emploi).
- 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.
- 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.
- Mise en ligne de nos offres d'emploi sur des sites internet dédiés.

3) Développer les compétences de nos collaborateurs



- Parcours d'intégration construits sur des rencontres et échanges avec l'ensemble des métiers de l'entreprise.
- **Nouvelle plateforme d'apprentissage** début 2022, destinée à tous les salariés du groupe Sysco dans le monde. Cette plateforme d'expérience d'apprentissage (LXP) appelée Thrive permet aux collaborateurs d'accéder à une grande diversité de contenus, en lien avec leurs métiers mais aussi de leurs centres d'intérêts, en fonction des profils et des compétences.



- Pour les métiers du commerce :
 - Parcours de formation personnalisés et adaptés à chaque métier déployé en s'appuyant sur notre école de formation interne (Sysco Business University)
 - Equipe de 6 personnes dédiée à la formation des fonctions commerce gérant un parcours complet d'intégration et de développement des compétences

- Formation continue sur les produits : cartes estivales, nouveaux produits et maîtrise de catégories de clients.
- Plateforme d'e-learning mise à disposition comprenant plus de 1000 modules de formation en libre-service à destination d'une partie de nos collaborateurs. **14 sessions** déployées sur l'année ont permis de former et d'intégrer **139 nouveaux collaborateurs aux métiers du commerce**.

SYSCO BUSINESS UNIVERSITY

Clarisse Thévenin nous parle de l'école de vente

« La Sysco Business University a été créée pour former pendant une semaine complète les managers terrain, télévente, commerciaux, télécommerciaux et autres fonctions commerce durant leur mois d'intégration de l'entreprise (présentation de l'organisation, des gammes et des outils notamment). Elle est associée à :

- Ebullition : une plateforme en ligne dédiée à la force de vente pour se former aux nouveaux produits grâce à des modules de e-learning, s'informer au fil de l'eau, et suivre ses performances au quotidien.
- Un système de coaching des managers commerce régionalisé pour qu'ils deviennent des « managers/coach » auprès de leurs équipes.

Et nous travaillons, pour cette année, sur un parcours CQP (Certificat de Qualification Professionnelle, certification créée et délivrée par les partenaires sociaux de la branche professionnelle du commerce de gros). »



- Soutien à l'emploi des jeunes et des seniors. A titre d'exemple, **188 alternants** ont été formés entre 2018 et 2020 et **près d'un 1 sur 3 a été embauché en CDI** à l'issue de son contrat en alternance.
65 nouveaux alternants nous ont rejoint à la rentrée 2021 et le même nombre nous rejoindra en 2022.

Garantir la santé et la sécurité des collaborateurs

Depuis plusieurs années, la santé et la sécurité des collaborateurs est une de nos préoccupations majeures.

Au-delà de la gestion de la pandémie de Covid-19, la volonté de l'entreprise a été de préserver la santé et la sécurité de tous.

En parallèle, cette année a été rythmée par le déploiement opérationnel du système de management santé/ sécurité AGIR. Celui-ci se traduit à travers les différents outils utilisés par les managers commerce et logistique :

- Evaluation des risques professionnels dans le cadre du Document Unique.
- Pilotage des indicateurs sécurité dans le cadre des revues sécurité mensuelle.
- Garantie de la conformité réglementaire via les "tours terrains".
- Transmission des consignes élémentaires de sécurité aux nouveaux collaborateurs au moment de l'accueil sécurité.
- Animation de la prévention auprès des équipes lors de rituels managériaux (causeries, minutes sécurité)
- Accompagnement des collaborateurs dans le développement de leurs compétences en matière de prévention lors des visites sécurité.

- Mise en oeuvre d'actions correctives à l'issue de chaque analyse d'accident du travail et d'entretiens de retour pour assurer une reprise dans les meilleures conditions.

La mise en place de ce système s'est traduite par :

- La formation au management de la sécurité
- La mise à disposition d'une plateforme de formation e-learning reprenant ces modules
- La réalisation d'un plan de communication sécurité annuel avec de nouveaux outils :
 - Partage d'expérience au niveau national (REX ou bonne pratique)
 - Campagnes de sensibilisation pendant les périodes de fêtes
 - Lancement de « Sysco à l'école du dos » pour prévenir les TMS et les problématiques lombaires.



À l'occasion de la journée mondiale de la colonne vertébrale et de la semaine européenne de la santé et de la sécurité au travail, Sysco France déploie un nouvel outil à destination de tous les collaborateurs : «**Sysco à l'école du dos**».

Ce nouveau centre de ressources en ligne est accessible par tous depuis un ordinateur ou un téléphone portable, les collaborateurs y trouvent des outils et conseils pour leur permettre de prévenir et de limiter les risques de douleur et d'accident.