

**NOS ENGAGEMENTS
ALIMENTAIRES**

**Juin
2025**



UNE POLITIQUE ACHAT BASÉE SUR LA QUALITÉ ET LA TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Notre politique achat guidée par 5 critères

1

LE GOÛT

Le goût avant tout ! Chaque nouveau produit doit passer le test à l'aveugle avant d'aller plus loin dans le process de référencement. Nous privilégions le frais pour garantir un goût authentique.

2

LA SANTÉ

Afin de garantir le bien-être de nos convives nous veillons à la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits qui sont servis. Après le test à l'aveugle, viennent les tests des filtres nutritionnels (taux de sel, taux de sucre, qualité des matières grasses, taux de calcium pour les fromages, etc...).



3

LE TERROIR

Pour contribuer à la valorisation du savoir-faire local, non seulement nous favorisons la production au sein des régions, mais nous contribuons à la développer, notamment au travers des 50% de produits durables que nous vous proposons.



4

LA PLANÈTE

Nous sélectionnons des produits et des producteurs responsables et contribuons ainsi à l'effort collectif en faveur de l'environnement. Ainsi, par exemple :

- 100% de nos fournisseurs de viande ont signé et accepté la charte du bien-être animal
- Aucune espèce de produits de la mer menacée n'est servie dans nos restaurants.
- Nous contribuons au développement de la filière AB française en accompagnant des agriculteurs dans leur conversion vers la culture Bio.



5

LA CONFIANCE

Nos partenariats ont une ancienneté de 10 ans en moyenne. La longévité de nos relations avec les producteurs nous permet de les aider à se développer, à investir et à assurer leur pérennité.

Zoom sur nos partenariats locaux et le contexte inflationniste

ENGAGEMENT DE LONG TERME AVEC NOS FOURNISSEURS

Objectif : Permettre aux producteurs d'avoir de la visibilité et pourvoir ainsi investir sur l'avenir.

Nos actions :

- Des engagements de volume annuels
- Des partenariats supérieurs à dix ans.

DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES

Des actions de soutien et d'accompagnement concrets:

- **accompagnement dans l'élargissement de leurs activités,**
- **organisation d'animations autour des produits locaux auprès de nos convives,**
- **facilitation à l'accès à des débouchés** partout en France via son réseau de distribution national.

MODE DE CONTRACTUALISATION

Des **conventions** avec les producteurs,

Des **engagements de volumes annuels**

Objectif : Permettre aux producteurs de définir leurs rythmes de production en adéquation avec leurs capacités.

APPROVISIONNEMENT DIRECT OU EN CIRCUITS COURTS

Objectif: Limiter les intermédiaires pour permettre une discussion des prix directement avec la production et ainsi garantir leur juste rémunération

Dans la région :

Fournil de Jean, Ferme de Bassignac, PA Cantal, ...

SOUTIEN AUX FILIÈRES DE QUALITÉ

Dans le cadre de la loi Egalim, nous renforçons nos partenariats avec les filières sous signe officiel de qualité dont certains durent depuis plus de 20 ans comme avec la Coopératives des Fermiers de Loué ou la coopérative SA4R du Veau de l'Aveyron et du Segala.

L'EXCLUSION DES OGM, LES LIMITATIONS DES PESTICIDES

OGM	PESTICIDES	HUILE DE PALME
<p>Les produits étiquetés OGM sont exclus de nos références.</p>	<p>Nos filières fruits et légumes sont certifiées GLOBALGAP : un référentiel exigeant limitant tous les intrants (engrais, pesticides, fongicides, ...).</p>	<p>Nous n'utilisons pas d'huile de palme ni dans nos recettes, ni dans nos assaisonnements, ni dans nos fritures. De plus, nous travaillons avec tous nos fournisseurs pour exclure l'huile de palme de leurs produits ou la remplacer par de l'huile de palme responsable.</p>

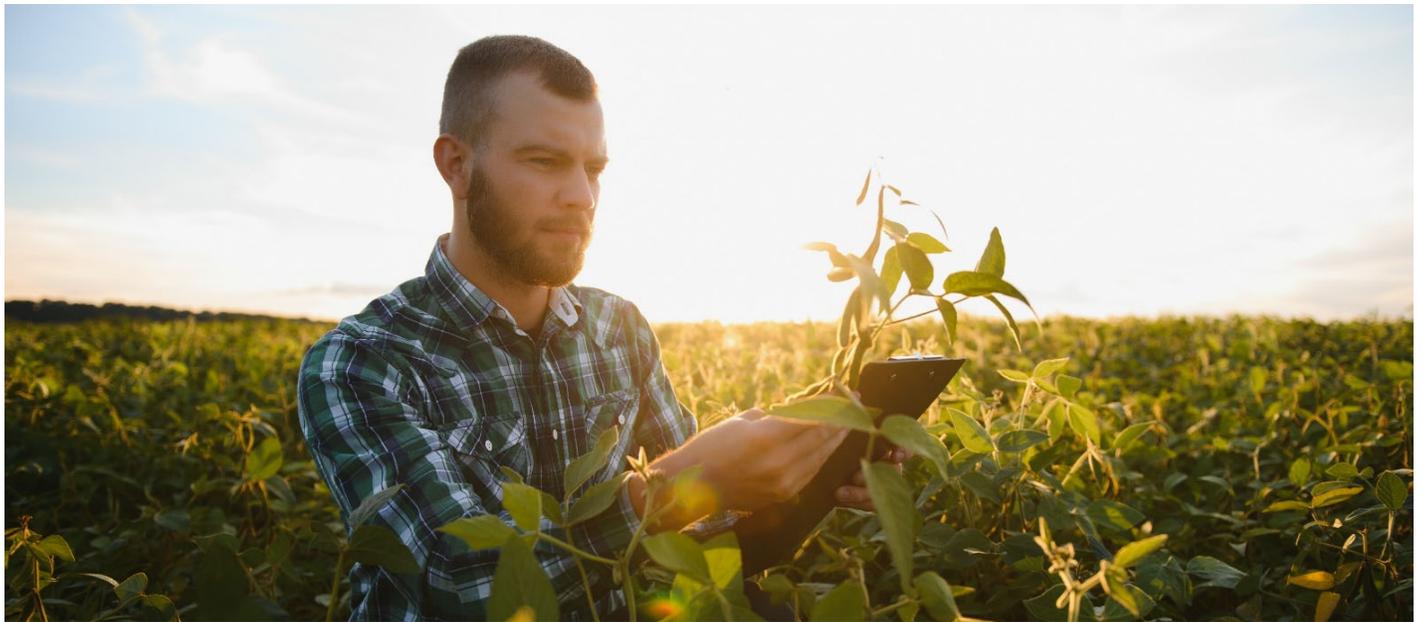


L'AUDIT DE NOS FOURNISSEURS EN TERMES D'HYGIÈNE ET DE TRAÇABILITÉ

Chacun de nos fournisseurs doit répondre à une grille d'audit définie en partenariat avec le Service Hygiène et Microbiologique de l'Institut Pasteur de Lille.

L'audit recouvre :

- la qualité sanitaire des matières premières le respect de la législation en vigueur
- l'analyse du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) l'hygiène des locaux et matériel (BPH) l'hygiène du personnel
- l'existence d'une procédure de retrait / rappel des produits
- les derniers rapports de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) la traçabilité des produits



LA TRAÇABILITÉ DE 100% DE NOS PRODUITS

Nous sommes en capacité de fournir une traçabilité des produits sur 100% de nos références. Du champ à l'assiette, nous connaissons les étapes de production, de transformation et de réception chez nos fournisseurs.

UN CONTRÔLE QUALITÉ DES PRODUITS	Chaque produit acheté est régulièrement soumis à analyse par Mérieux, un laboratoire accrédité et indépendant.
UN SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ	Notre système de traçabilité, partagé avec l'ensemble de nos fournisseurs, permet de remonter à tout moment jusqu'à l'origine des ingrédients et des matières premières qui composent un plat, de façon systématique pour l'ensemble des produits et des plats proposés.
UNE ÉQUIPE D'EXPERTS	Une veille scientifique (listériose, OGM, grippe aviaire, ...) et une veille réglementaire (nouveaux critères microbiologiques) sont réalisées quotidiennement.



LA MISE EN PLACE D'UNE CELLULE DE VEILLE SANITAIRE

Sodexo s'est entouré d'un collège d'experts scientifiques renommés (des chercheurs, des professeurs, des praticiens, ...). Ils transmettent leurs recommandations sur un sujet précis comme pour les risques allergènes ou la grippe aviaire, afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs.

En outre, cette cellule vise à anticiper les changements nutritionnels et sociologiques, tels que l'obésité ou les pratiques alimentaires à risques, pour nous aider à prendre les bonnes décisions en gestion de crise.

La gestion d'alerte

La maîtrise de nos approvisionnements, notre système de traçabilité et notre dispositif de veille permanente nous permettent de réagir efficacement en cas d'alerte sur un produit. La cellule de veille sanitaire actionne la procédure d'urgence appropriée. L'ensemble des établissements est alerté en moins de 2 heures (SMS, message d'alerte sur Intranet) et les produits incriminés sont bloqués à tous les niveaux, qu'ils soient en chambre froide, dans le four ou en partance sur les sites.



Notre Direction des achats est certifiée ISO 9001 depuis 2001. Une norme renouvelée tous les 3 ans.

LA CHARTE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL



La préoccupation grandissante des citoyens pour les conditions d'élevage, d'abattage, de transport ou d'alimentation des animaux, nous a permis de développer une réflexion autour du bien-être animal. C'est pourquoi, nous avons rédigé une charte sur le bien-être animal à l'attention de nos fournisseurs de viandes dès 2014.

Notre charte stipule les exigences minimales requises concernant les conditions de traitements des animaux et ambitionne avant tout la prise de conscience collective et l'adhésion des fournisseurs de viandes à une démarche d'amélioration continue.

Depuis sa création, 100% de nos fournisseurs ont accepté et signé la charte, nous garantissant le respect de nos conditions.

- **Au niveau de l'élevage** : les bonnes pratiques concernent l'espace, l'accès à l'eau, à la nourriture, les soins dispensés à l'animal...
- **Durant le transport** : les bonnes pratiques associées à cette étape concernent également l'accès à l'eau et la nourriture, mais aussi les consignes de sécurité lors du chargement/déchargement des animaux
- **À l'abattoir** : les bonnes pratiques peuvent concerner les souffrances et le stress durant les phases d'étourdissement, d'abattage, la formation du personnel...

Parallèlement, nous allons plus loin en réalisant 3 diagnostics « Bien-Etre Animal » par an dans les abattoirs de nos fournisseurs de bœuf, porc, volaille et agneau. Sodexo est la seule société de restauration collective à proposer ce diagnostic auprès de ses fournisseurs de viandes.

Une pêche responsable

Parce que **75%** des espèces marines sont pleinement exploitées ou surexploitées, et parce que la pêche française ne satisfait que 15% de la consommation hexagonale, nous avons décidé d'agir en faveur de la préservation de la biodiversité.



Engagement portant sur l'introduction de produits issus du commerce équitable

Soutenir les pays du Sud avec le Commerce Équitable

Sodexo est présent dans 80 pays sur les 5 continents. Nous participons ainsi activement au développement économique des territoires dans lesquels nous sommes présents.

Parce que nous pouvons aussi agir en France, cet engagement se traduit par la mise en avant d'achats de produits issus du commerce équitable :

- Sucre de canne (Philippines) en accompagnement du fromage blanc
- Bananes (Équateur, Pérou)
- Ananas (Costa Rica, Panama)
- Quinoa...



NOS ENGAGEMENTS PRODUITS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

<p>Près de 50% de fournisseurs locaux représentant Environ 30% de produits locaux en valeur d'achat dans les menus</p>	
<p>Du pain local fabriqué par LE FOURNIL DE JEAN</p>	 
<p>100% de crudités brutes issus de fournisseurs locaux en fonction de la saison et des ressources du Territoire, Gerzat, Pont du Château, Lezoux, Malintrat, ...</p>	
<p>Du bœuf français conventionnel local via PA CANTAL</p>	 
<p>Du veau local via PA CANTAL</p>	 
<p>Du porc local via PA CANTAL</p>	 
<p>De la dinde et du poulet français via LDC</p>	 
<p>Nos poissons issus de pêche durable MSC</p>	 
<p>100% d'œuf BIO plein air 100% de la coule d'œuf BIO et/ou issus de fournisseurs locaux</p>	 

NOS ENGAGEMENTS PRODUITS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Des yaourts nature, aux fruits, du fromage blanc en sceau de 5 litres issus de la Ferme de BASSIGNAC



Des desserts maisons cuisinées par nos chefs chaque mois dans les menus : pâtisseries, cakes, flans, ...

Charte du bien-être animal signée par 100% de nos fournisseurs de viandes

Aucun produit étiqueté OGM



Limitation des intrants (pesticides, engrais, ...) grâce à nos filières fruits certifiées GLOBAL GAP, LEAF et BANA GAP



Traçabilité de 100% des produits

Contrôle qualité de plus de 1000 produits par an selon des critères nutritionnels, bactériologiques, pesticides, OGM,...



