

# Les 7 principes en vue d'une alimentation plus saine et plus durable chez Sodexo

sodexo

Sodexo place la durabilité au centre de ses préoccupations, elle est prise en compte dès le choix des produits de base et ce, jusqu'au traitement des déchets. Non seulement cette approche 100 % écoresponsable profite à la nature, mais elle contribue aussi à une société solidaire.

L'ensemble de nos repas sont cuisinés sur base d'un positionnement alimentaire défini par 7 principes transversaux dont l'objectif est :

- d'une part, d'offrir une alimentation plus saine et plus durable;
- d'autre part, de réduire l'impact écologique de notre activité.



## 1. Nutrition : saveurs et bien-être

- 100 % de nos recettes sont cuisinées sur place principalement à base de produits bruts
- Nos menus respectent à 100 % les recommandations du Conseil supérieur de la santé et assurent ainsi un équilibre alimentaire
- Nous cuisinons avec du sel iodé, utilisé avec parcimonie
- L'équilibre et la conception de nos menus sont pris en main par des chefs et des diététiciens



La politique d'achat Sodexo interdit d'utiliser les ingrédients suivants :

- produit contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM)
- produit ionisé
- produit contenant des matières grasses partiellement hydrogénées
- produit contenant des colorants azoïques



## 2. Respect pour les saisons

Sodexo s'efforce d'incorporer un maximum de fruits et de légumes de saison dans vos menus :

Sur l'année, nous utilisons 60 % en moyenne de légumes de saison. Certaines périodes, ce pourcentage peut même atteindre 90 %.

# Les 7 principes en vue d'une alimentation plus saine et plus durable chez Sodexo

sodexo\*



### 3. Produits locaux

Nous soutenons et promovons les produits locaux. Nous avons développé des partenariats avec plus de 30 producteurs régionaux, offrant plus de 3000 produits belges dans notre catalogue.

Exemple : nos pommes jonagold et golden, nos poires conférence et durondeau sont 100 % belges.



### 4. Respect de la biodiversité



Nous nous engageons à limiter l'impact sur la perle bleue en adoptant une politique de pêche durable en collaboration avec WWF :

- Nous servons du poisson 100 % durable (100 % de poissons non menacés, 100 % de respect de la liste orange WWF)
- Nous favorisons au maximum l'utilisation des poissons certifiés MSC ou ASC



### 5. Agriculture responsable et bien-être animal

Le bien être des animaux nous importe :

- 100 % de nos œufs proviennent au minimum de poules élevées au sol, 70 % proviennent de poules élevées en plein air
- 100 % de porcs non castrés à vif
- 100 % de lapins élevés dans des parcs
- 100 % de viande de cheval issue d'Europe
- Absence de foie gras



Il nous tient à cœur de servir des aliments locaux et de saison, authentiquement préparés dans le respect de l'environnement. Pour chaque produit présent dans notre catalogue, il nous est possible de vous proposer son homologue d'agriculture biologique.

# Les 7 principes en vue d'une alimentation plus saine et plus durable chez Sodexo

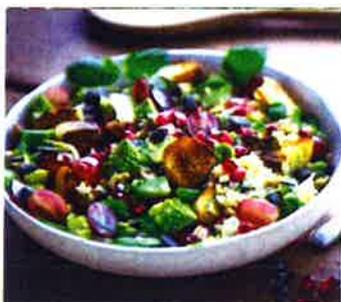
sodexo\*



## 6. Solidarité



Au moment de choisir certains de nos produits spécifiques (bananes, thé, café, etc.), nous accordons notre préférence à des aliments issus du commerce équitable, afin que les producteurs du Sud soient correctement rémunérés. Chez Sodexo, nous utilisons quotidiennement 150 produits issus du commerce équitable.



## 7. Réduction de l'empreinte environnementale

Végétarisme



Sodexo a signé un partenariat avec EVA et a introduit Jeudi-Veggie afin de promouvoir les repas végétariens.

En bonne collaboration, nous avons élaboré des recettes végétariennes savoureuses et équilibrées.



Économie circulaire :

- Nous disposons d'un système de mesure du gaspillage alimentaire nommé Waste Watch. Celui-ci permet de mesurer, conscientiser et élaborer un plan d'action.
- Nous lançons divers projets pilotes dans l'économie circulaire.