

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

### Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Sodexo**

Personne responsable : **Serge de Kerf**

Secteur :

Nombre de repas servis à midi :

Année d'entrée en service :

Mode de gestion :

E-mail et tél. de la personne de contact : **florence.rossi@sodexo.com – 0479.99.83.07**

---

Améliorer la qualité de vie n'est pas seulement un concept. Pour Sodexo, c'est une véritable mission. Nous sommes convaincus que la qualité de vie contribue au bonheur, à la santé et à la motivation de tous tout au long de la vie, et qu'elle aide les entreprises et organisations à être plus efficaces. Nous proposons des services de restauration et des services facilitaires (nettoyage, accueil et réception, sécurité et gardiennage, maintenance technique, ...) dans différents secteurs : entreprises, écoles et universités, hôpitaux, maisons de repos, établissements pénitentiaires et administrations publiques incluant la défense. Notre ambition est d'impacter positivement tous les consommateurs en Belgique, ainsi que les communautés locales et l'environnement. Nous proposons des repas sains, équilibrés et durables basés sur 7 principes fondamentaux inaltérables : repas équilibrés et savoureux, produits de saison, produits locaux, respect de la biodiversité (poissons 100% durables), agriculture responsable et bien-être animal (100% œufs au sol, 100% porcs non castrés, refus du foie gras, ...), produits issus de commerce équitable, réduction de l'impact environnemental (mesure de l'impact CO2 des repas). Le tout soutenu par de bonnes pratiques de gestion environnementale (prévention des déchets (ZERO déchet plastique d'ici 2020) et gestion de l'énergie) et par de la sensibilisation.

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

1. Extension de la collaboration avec des producteurs locaux en Région wallonne.
2. Fin 2021, chaque cantine s'approvisionnera auprès de minimum 1 producteur local en région wallonne.
3. Au total Sodexo s'approvisionnera auprès de minimum 50 producteurs locaux en région wallonne.

### Actions

- Assurer la continuité de la collaboration avec l'APAQ-W pour identifier, promouvoir et valoriser des produits et producteurs locaux en Région wallonne.
- Concrétiser les partenariats et collaborations entre les producteurs locaux identifiés et les responsables de cuisines et/ou acheteurs pour les cantines
- Assurer la promotion des produits et producteurs locaux auprès des consommateurs des cantines
- Faciliter et organiser la logistique pour démultiplier leur accès auprès des cantines.

## 2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

### Objectifs chiffrés

1. Proposition de min 1 repas végétarien par semaine pour l'ensemble des publics.
2. Bien-être animal : Garantir la continuité des engagements pris tout au long de la vie du contrat de restauration : 100 % œufs provenant de poules élevées au sol, 100 % de viande issue de porc non castré chirurgicalement, 100 % de viande issue de lapins élevés en parcs, refus du foie gras.

### Actions

- Partenariat avec EVA pour les formations sur le végétarisme et la création de nouvelles recettes adaptées à chaque public.
- Bien-être animal : Assurer le respect de ces engagements auprès des fournisseurs actuels et nouveaux fournisseurs

## 3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

### Objectifs chiffrés

Participation active à la semaine du commerce équitable et proposer régulièrement (à définir par le site) des produits équitables (à définir par le site) aux consommateurs.

### Actions

- Garantir un assortiment large et varié de produits équitables (Fairtrade, UTZ, Rain Forest Alliance, Oxfam, ...) dans le catalogue Sodexo

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

1. Assurer la pérennité d'un menu 100% aligné sur les recommandations nutritionnelles pour la Belgique (ONE, CSS, OMS, ...).

2. Uniquement pour les Maisons de repos (MR) ou Maisons de repos et de soins (MRS) : Respecter les critères de la Charte Qualité Alimentation-Nutrition du Plan Wallon Nutrition Santé et Bien-être des Aînés, dans la vue d'obtenir la certification de maisons de repos porteuses du label Wallon « Qualité Nutrition »

### Actions

- Prévoir des équipes de diététiciens pour assurer un suivi sur site (validation des menus, ateliers diététiques sur site, ...)
- Validation des menus pour les crèches par l'ONE.
- Pour les maisons de repos : inscription des chefs gérants aux formations organisées par le PWNS.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Proposer et mettre en place sur chaque cantine « Waste Watch soutenu par LeanPath », qui est une méthodologie assortie d'un outil digital de mesure et de réduction du gaspillage alimentaire. Sodexo est le seul restaurateur pour collectivités signataire de l'Objectif de Développement Durable (SDG) 12.3 de l'ONU et s'est engagé à contribuer à la réduction globale de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2030. En Belgique, cette ambition de réduction de 50% de gaspillage est avancée à 2022.

### Actions

- Nous avons développé une nouvelle méthodologie en collaboration avec Leanpath, basée sur un outil digital. Méthodologie en 3 phases :
  - Peser le niveau de gaspillage alimentaire avec un niveau adapté de granularité
  - Définir et mettre en œuvre un plan d'actions sur base de suggestions faites par l'outil digital
  - Evaluer l'efficacité des actions à travers la pesée quotidienne

L'outil digital consolide les données et en assure un reporting automatisé à chaque étape, ce qui constitue une aide, qui plus est ludique, pour l'équipe de cuisine.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

### Objectifs chiffrés

Promouvoir la Diversité & Inclusion au sein de l'équipe de restauration (exemples : parcours de formation qualifiante, intégration d'« article 60 », personnes en situation de handicap, intégration de personnes sans emploi de longue durée, ...) (à spécifier par le site). Au niveau de Sodexo Belgique un des objectifs est d'augmenter le nombre de femmes, dans les fonctions de management, au sein de l'entreprise :

- Pour les responsables de sites l'objectif est d'atteindre 27% de femmes.
- Pour les cadres, l'objectif est d'atteindre 40% de femmes.

### Actions

# CHARTRE

- Accompagner les personnes concernées (partage d'expertise, induction, ...) pour assurer une intégration réussie au sein de l'équipe.

D'ENGAGEMENTS



MANGER  
DEMAIN

GREEN DEAL  
Cantines Durables



Avec le soutien de  
la