

Sodexo, Acteur Responsable et **RECONNU**

Février 2019

Notre contexte

Produits Locaux



Gaspillage Alimentaire



Suprématie Végétale



Formulation



Plastique



S'alimenter Responsable



Month 00, YYYY - Title of presentation

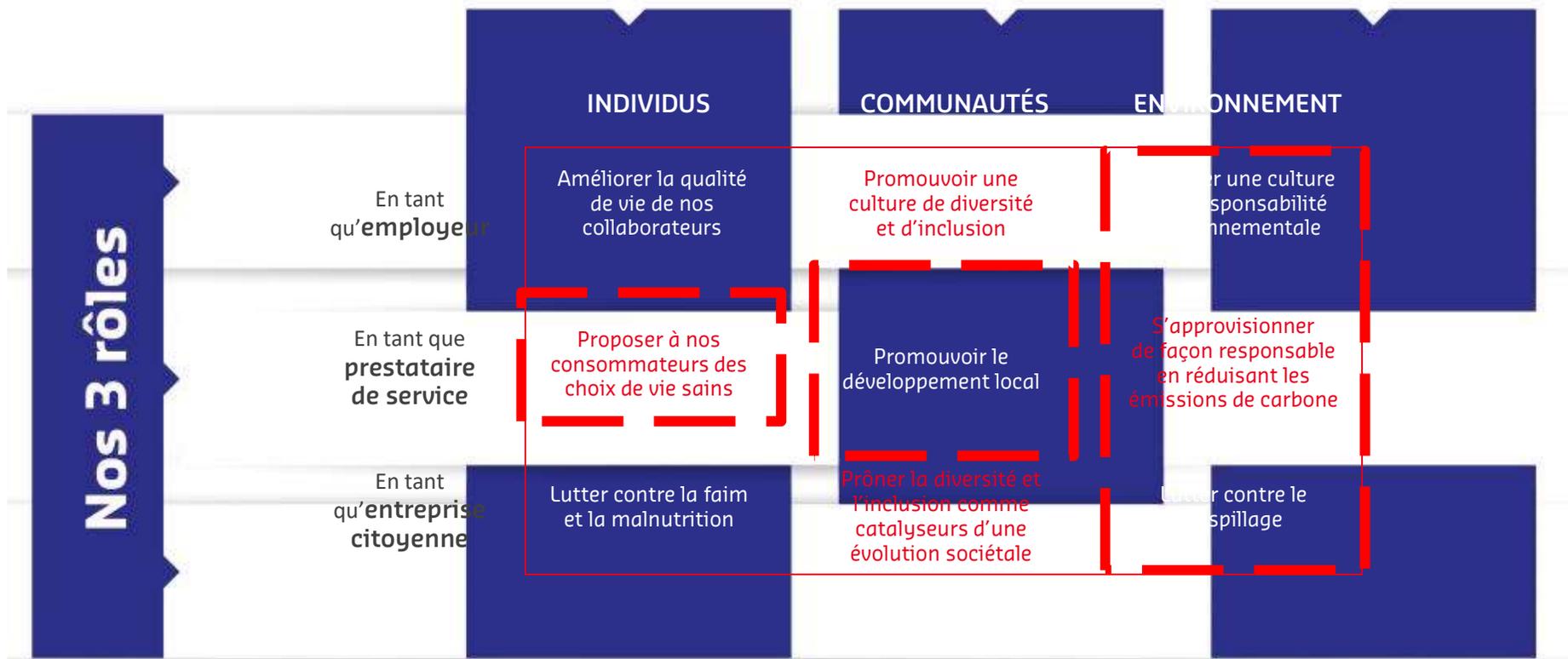
Notre objectif : INCARNER la responsabilité d'entreprise et être RECONNU comme un acteur responsable

- Anticiper les demandes au regard de l'environnement (pour ne pas subir)
- Prendre des positions d'Acteur Responsable
- Savoir communiquer à l'interne et à l'externe avec pédagogie (en termes de santé, d'environnement, sociétal)

➡ Avoir des éléments différenciants ➡ Pour être en valeur ajoutée du business

Neuf engagements POUR UN AVENIR MEILLEUR !

Nos 3 impacts



3 rôles x 3 impacts =

9 ENGAGEMENTS

1

Sodexo s'engage

Sodexo, entreprise responsable face aux enjeux de santé publique.

Le contexte.

La politique publique de l'alimentation.

Sodexo, entreprise responsable face aux enjeux de santé publique

En accord avec les recommandations nutritionnelles françaises et l'avancée des connaissances scientifiques, **Sodexo s'engage** en proposant et en faisant la promotion d'une alimentation variée et équilibrée à travers :

- le plan développement durable du groupe, le **Better Tomorrow Plan**,
- nos actions concrètes.



Avec 4 900 diététiciens nutritionnistes dans ses effectifs, Sodexo est le premier employeur privé de diététiciens nutritionnistes dans le monde.

En France :

Plus de 160 diététiciens nutritionnistes et
le pôle Nutrition de la Direction Culinaire.

Sodexo, entreprise responsable face aux enjeux de santé publique

Dans le cadre du **Better Tomorrow Plan**, trois engagements pour améliorer Nutrition, Santé et Bien Etre.

1. Nous développerons et assurerons la promotion de solutions en faveur de la santé et du bien être en engageant nos clients, nos consommateurs et nos collaborateurs dans tous les pays ou nous sommes présents.
2. Nous recommanderons des choix alimentaires équilibrés sur tous les sites de nos clients .
3. Nous favoriserons la réduction des consommations de sucre, de sel et de matières grasses sur tous les sites de nos clients .



Le contexte

Une alimentation déséquilibrée et la sédentarité sont **deux** des principaux facteurs de risque d'obésité, de surpoids et des autres principales maladies chroniques telles que les maladies cardiovasculaires, le cancer et le diabète.

Il s'agit d'une préoccupation mondiale et nationale.

*1 Français sur 3 est obèse ou en surpoids.
1 enfant sur 6 présente un excès de poids.* (Source Obépi 2012)



Saviez-vous qu'une bonne alimentation peut augmenter le niveau de productivité nationale de 20% (source OMS).

1 adulte sur 10 est obèse dans le monde
(Source OMS)

La politique publique de l'alimentation

PNA - PNNS - PO

En France il existe une politique engagée et affirmée pour soutenir cette préoccupation de santé publique.

Le Programme National pour l'Alimentation : la première politique publique de l'alimentation inscrite dans une loi. L'objectif est de garantir à tous une alimentation sûre, équilibrée et de qualité.

- Ainsi le Programme National Nutrition Santé et le Plan Obésité sont des actions pour **améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population** en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition.



Manger sainement et pratiquer une activité physique de manière régulière et appropriée sont des facteurs essentiels pour favoriser et conserver une bonne santé tout au long de la vie.

2

LES 10 REGLES D'OR DE LA NUTRITION

Pourquoi les Règles d'Or ?

**Les 10 Règles d'Or
Sodexo ont été
présentées et
approuvées par le
Conseil
d'administration.
(Board Directors)**

- Parce qu'aider les consommateurs dans leurs choix alimentaires et dans leurs habitudes de vie est essentiel pour Sodexo.
- Les 10 règles d'or sensibilisent les collaborateurs, les clients et les consommateurs.
- Les 10 règles d'or contribuent ainsi à améliorer leur Qualité de Vie.



Créer de la valeur avec les Règles d'Or.

Qu'est-ce qu'une Règle d'Or ?

- Une règle d'or est un principe permettant de guider les habitudes des collaborateurs, clients et consommateurs concernant
 - la Nutrition, la Santé et le Bien Etre afin de préserver une bonne santé.
- Chaque Règle d'Or transmet des recommandations, explications dont les messages sont approuvés par les diététiciens nutritionnistes.

Comment une Règle d'Or crée - t - elle de la valeur ?

- Chaque Règle d'Or est associée aux meilleures pratiques observées sur les sites Sodexo à travers les offres.
- C'est une manière de cibler les points clés où nous devons redoubler d'investissement mais aussi une manière de démontrer à nos clients notre implication et notre valeur ajoutée.

Les 10 Règles d'Or

- Les 10 Règles d'Or Sodexo sont universelles, simples et engagées

Rythme	Fruits & légumes	Lait & produits laitiers	Protéines animales et végétales	Féculents
Matières grasses	Sucre	Sel	Eau	Activité physique

Les 10 Règles d'Or

1 - Rythme



3 repas par jour

25% petit déjeuner

35 à 40% déjeuner

30% dîner

et si besoin 5% à 10% pour une collation ou un goûter

% de l'apport énergétique total

Constat en France :

Un rythme alimentaire sur la journée basé sur **3 repas principaux** (70% des adultes et 56% des enf/ados). Néanmoins, **les 15-34 ans sautent plus régulièrement des repas**¹ (34% des 15-17 ans)

16% petit déjeuner

37% déjeuner

35% dîner

(4,4% goûter, 3,7% encas)²

¹Source : Afssa étude INCA2, 2006-2007

²Source : Enquête CCAF 2010 du CREDOC

Les 10 Règles d'Or

2 - Fruits & légumes



Au moins 5 portions de fruits et légumes par jour sont recommandées.
Sources de vitamines, minéraux et fibres, ils aident à prévenir l'apparition de cancers et autres maladies chroniques.

Une portion = 80 à 100g net

Constat en France :

Une consommation insuffisante en fruits & légumes :

- La consommation globale varie entre 280 à 700g/jour¹
- 43% des adultes et 20% des enfants atteignent le repère de consommation du PNNS (« au moins 5 par jour », $\geq 400\text{g/jour}$)²

¹Source : Afssa étude INCA2, 2006-2007

²Source : ENNS, 2006-2007 (Etude Nationale Nutrition Santé)

Les 10 Règles d'Or

3 - Lait & produits laitiers



3 à 4 par jour.

Ils apportent protéines, calcium et vitamine D essentiels à la solidité des os et des dents et à la prévention de l'ostéoporose.

Constat en France :

Une consommation insuffisante en produits laitiers :

- ↘ consommation de lait et de fromages mais augmentation des ultra-frais laitiers quels que soient le sexe et l'âge¹
- 43 % des enfants et 29% des adultes sont en adéquation avec le repère du PNNS (3 à 4/j)² :
 - Chez les enfants, une diminution avec l'âge surtout chez les filles (*risque de carence en calcium*²)
 - Chez les adultes, la fréquence de consommation augmente avec l'âge²

¹Source : Afssa étude INCA2 2006-2007 ²Source : ENNS 2006-2007 (Etude Nationale Nutrition Santé)

Les 10 Règles d'Or

4 - Protéines animales et végétales



Consommer 1 à 2 fois par jour viande, poisson ou œufs.

L'association légumes secs et céréales est le principe de base des plats végétariens.

Constat en France :

52% des adultes et 47% des enfants sont en adéquation avec le repère du PNNS. Certains en consomment trop, d'autres pas assez (ex : 29% des hommes le dépassent et 38% des femmes sont en dessous).

Environ 30% des adultes et 28% des enfants consomment du poisson au moins 2 fois/semaine, conformément aux recommandations nationales.

Source : ENNS, 2006-2007 (Etude Nationale Nutrition Santé)

Les 10 Règles d'Or

5 - Féculents



Ces glucides à assimilation lente garantissent un apport régulier d'énergie. Préférer des céréales plutôt complètes ou semi complètes car plus riches en fibres, minéraux et vitamines.

Constat en France :

Une consommation insuffisante en glucides complexes : 89% des adultes, 93% des ados et 98% des enfants n'en consomment pas assez.

Une alimentation trop pauvre en fibres : 17,5g/jour¹ chez les adultes et 12,6g chez les enfants & ados¹ < aux 25 à 30g/jour recommandés.

¹Source : Afssa étude INCA2, 2006-2007

Les 10 Règles d'Or

6 - Matières grasses



Elles apportent énergie, vitamines et différents types d'acides gras. Elles ont toutes un intérêt pour l'organisme mais, consommées en excès, elles augmentent les risques pour la santé.

Constat en France :

Des apports excessifs en lipides : en moyenne plus de 40% de l'énergie totale pour 43% des adultes et 34% des enfants

Des apports trop élevés en acides gras saturés et en acides gras indispensables oméga 6 mais insuffisants en acides gras oméga 3.

Source : site internet ANSES www.anses.fr

L'action concrète du « juste équilibre des matières grasses »

Objectifs

- Il s'agit de définir le bon choix et le bon dosage des matières grasses dans les recettes et en améliorer la qualité et la quantité dans les produits afin de rééquilibrer les apports d'acides gras dans nos repas.
- Être conforme aux recommandations du PNNS sur les matières grasses ajoutées « Savoir les choisir et limiter sa consommation », « Favoriser la variété ».
- Promouvoir une alimentation saine en fédérant toutes les parties prenantes.

Visibilité:

- Demande d'attribution du logo PNA « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » au Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en 2014



Les 10 Règles d'Or

7 - Sucre



Le sucre « ajouté » est à consommer avec modération car, malgré le plaisir qu'il nous procure, il n'est pas indispensable à notre alimentation. En excès il entraîne l'apparition de maladies chroniques.

Constat en France :

Une consommation excessive en sucres : En moyenne **90g/jour/personne** (soit 18 morceaux de sucre) > aux 40-45g/jour recommandés

Des disparités en fonction du sexe et des tranches d'âge : les hommes consomment toujours une quantité de sucres supérieure à celle des femmes, quel que soit l'âge.

Sources : Enquêtes INCA1 (1999) et INCA2 (2006) de l'ANSES, enquêtes CCAF du CREDOC (2003, 2010)

L'action concrète de la « réduction du sucre »

Objectifs

- Il ne s'agit pas de supprimer le sucre de l'alimentation mais bien d'apprendre à maîtriser son utilisation au quotidien pour réveiller les saveurs avec juste ce qu'il faut de sucre et ainsi retrouver le vrai goût des aliments.
- Être conforme aux recommandations du PNNs sur la réduction du sucre « limiter la consommation de produits sucrés ».
- Promouvoir une alimentation saine en fédérant toutes les parties prenantes.

Visibilité:

- Attribution du logo PNA « **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** » par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en janvier 2013



Les 10 Règles d'Or

8 - Sel



Limiter la consommation de sel à 6 g* par jour afin d'éviter l'hypertension et les maladies cardiovasculaires.

* Recommandations nationales, source ANSES

Constat en France :

Une consommation excessive : En moyenne **8g/jour** (hors sel ajouté)

8,7g pour les hommes, 6,7g pour les femmes et 5,4g pour les enfants/ados

L'action concrète de la « maîtrise du sel »

Objectifs

- Cette démarche **ne consiste pas à supprimer le sel de l'alimentation** ni de faire une cuisine sans saveur, mais d'apprendre à en **maîtriser l'utilisation**.
- **Répondre aux recommandations du PNNS** sur la réduction du sel : « limiter la consommation de sel » et « préférer le sel iodé ».
- Promouvoir une alimentation saine en fédérant toutes les parties prenantes.

Visibilité :

- Attribution du logo PNA « **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** » par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en septembre 2012



« Une belle reconnaissance pour une démarche qui s'inscrit parfaitement dans l'esprit du Programme National pour l'Alimentation »
Patrick Dehaumont, Directeur Général de l'Alimentation

Les 10 Règles d'Or

9 - Eau



L'eau est essentielle à la vie, il faut boire avant d'avoir soif !

Seule boisson indispensable, il faut en consommer 1,5 litre par jour minimum.

Constat en France :

Une consommation insuffisante :

- **3/4 de la population ne suit pas les repères de consommation de boissons** (71% des 6-11 ans, 86% des ados, 74% des adultes et 78% des seniors).
- **1 adulte sur 3 et plus d'1 ado sur 2 boit moins d'1 litre/j.**

Source : Enquête CCAF 2010 du CREDOC

Les 10 Règles d'Or

10 - Activité physique



Au moins 30 minutes*
d'activité physique par jour est
fondamental pour le maintien
en bonne santé.

** (au moins 1 heure pour les enfants
et adolescents)*

Constat en France :

Une population sédentaire

54% des adultes et 40% des enfants passent plus de 3h/j devant un écran (TV, ordinateur)

Source : ENNS 2006-2007 (Etude Nationale Nutrition Santé)

Les 10 Règles d'Or

Sodexo joue un rôle clé dans les habitudes de consommation de 75 millions de personnes chaque jour dans le monde

10 règles d'or
pour une meilleure nutrition, pour la santé et le bien-être

1• Rythme Un bon petit déjeuner, et un dîner léger. Ne sautez pas de repas ! Evitez le grignotage.	2• Fruits et Légumes Le plein de fibres vitamines et minéraux.	3• Lait et produits laitiers A chaque repas sous forme variée.
4• Protéines Animales et/ou végétales elles sont essentielles à la construction musculaire.	5• Féculents Pain, riz, pâtes, légumes secs, pommes de terre... à chaque repas.	6• Matières grasses Le juste équilibre pour la santé et le bien-être.
7• Sucre Moins de sucre pour autant de plaisir !	8• Sel Avec le sel ayez la main légère.	9• Eau Buvez de l'eau sans modération.
		10• Activité physique Bougez au moins 30 mn chaque jour. <small>* (au moins 1 heure pour les enfants et adolescents)</small>



3

NOS ACTIONS CONCRETES

Produits, recettes et menus.

Les offres des Divisions.

Les formations.

La Communication & la sensibilisation.

Les indicateurs.

Produits recettes et menus

Nous œuvrons au quotidien afin d'offrir à tous nos convives, du plus petit au plus grand, des repas de qualité fondés sur :

- **Le plaisir du goût**
- **La diversité des aliments**
- **L'équilibre nutritionnel**
- **Le respect des saisons**
- **La convivialité de la table**
- **La présentation des mets**
- **La découverte des cultures et des saveurs**



Produits, recettes et menus

Les produits

Les recettes

Les menus

Des repas bons et sains depuis le référencement des produits jusqu'à l'assiette des consommateurs.

Les produits



3 objectifs majeurs

Réduire et améliorer la qualité des matières grasses

Limiter les sucres, le sel

Améliorer la composition nutritionnelle globale des produits

- Avec l'aide du Dr Jean-Marie Bourre, expert en nutrition humaine, Sodexo a défini des exigences nutritionnelles sur les familles de produits élaborés.



Les produits

Depuis 2007 **les filtres nutritionnels** permettent de contrôler la qualité intrinsèque des produits et de veiller aux teneurs en sel, sucre et matières grasses.

25 familles de produits concernées

Des filtres prioritaires et secondaires ont été définis pour chacune de ces familles :

- **Filtres prioritaires** : ce sont des critères nutritionnels pré-requis qui doivent obligatoirement être respectés.
- **Filtres secondaires** : ce sont des indicateurs recommandés. Ils permettent de départager plusieurs produits d'une même famille.



Produits, recettes et menus

Les recettes

Les experts culinaires du pôle recettes en recherche d'innovation continue permettent la création de recettes en adéquation avec les attentes et les besoins des consommateurs

MAITRISE DU SEL
DU SUCRE DES
MATIERES
GRASSES

LE PLAISIR DU
GOUT

LA DECOUVERTE
LA DIVERSITE
CULTURELLE

LE PLAISIR DES
YEUX

LA SAISONNALITE
DES PRODUITS

LE RESPECT
DES GRAMMAGES



LE PATRIMOINE
GASTRONOMIQUE

LA CONVIVALITE

L'EQUILIBRE
NUTRITIONNEL

Exemple d'actions pour la diminution du sel : le kit sel



Le bon dosage du sel...

dosage : cuillère bombée

5 g 10 g 25g

Produits (crus)	En doseuses pour 5 kg	En grammes pour 1 kg	Produits (crus)	En doseuses pour 5 kg	En grammes pour 1 kg
Bœuf, agneau, veau	(25 g)	5 g	légumes	(15g)	3 g
Porc	(20 g)	4 g	Riz pilaf, semoules	(30g)	6 g
Volaille, abats	(30g)	6 g	Pâtes, riz créole	(125g)	25 g
Poisson	(15 g)	3 g	Sauces chaudes & froides	(25g)	5 g

sel fin

gros sel

cuillères

poivre

...les bons gestes

une dose de sel fin
une dose de gros sel

Cuillères pour
les petites quantités
(sinon peser)

Ne pas mélanger
le poivre et le sel

Goûter vos
préparations!

Les viandes
Saler **en milieu de cuisson**

Les légumes
Sautés : Saler **en début de cuisson**
Vapeur : Saler **après la cuisson**

Les poissons
Saler **avant cuisson**

Frites et grillades
Laisser le **consommateur saler**
à son goût

Les féculents
Saler l'eau qu'**en début de cuisson**

Les sauces
Maison : Saler **après réduction**
en poudre: **Ne pas rajouter de sel**

+ utilisation de la balance quand nécessaire

Les menus

Nos menus sont établis à partir d'un plan alimentaire qui garantit :

- la diversité des aliments et des recettes ainsi que leur répartition harmonieuse sur la durée du cycle.
- l'équilibre nutritionnel des menus.
- une offre alimentaire adaptée aux besoins nutritionnels des convives.



Les menus



Chaque cycle de menus

- Prend en compte
 - › Les recommandations nutritionnelles et la réglementation en vigueur pour la restauration scolaire
 - › Les typologies de consommateurs à travers l'attractivité des recettes
 - › la saisonnalité
 - › Les recettes régionales et culturelles
 - › Les couleurs et les textures
 - › Les marqueurs de l'offre
 - › La digestibilité des aliments
 - › l'attente des consommateurs
 - › La découverte des saveurs

- Est validé par les diététiciens nutritionnistes

Produits, recettes et menus

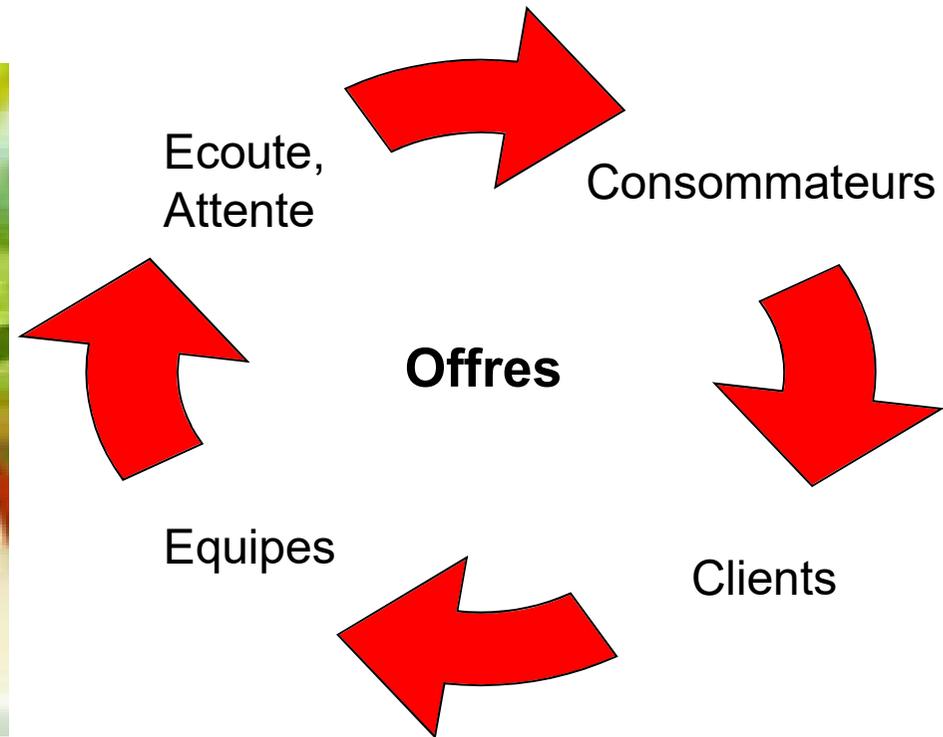


Kcal,
protides,
lipides,
glucides.

Le calcul nutritionnel de nos recettes et de nos menus permettent de garantir la couverture des besoins nutritionnels des consommateurs et en apporter la preuve.

Produits, recettes et menus

L'attractivité des offres est garantie grâce au système d'amélioration continue basée sur l'échange interne/externe, l'écoute des consommateurs des clients et des équipes opérationnelles.



Et les additifs.....

Objectif : Définir le **positionnement de Sodexo sur les additifs alimentaires**

1. **Base** : 300 additifs utilisés en UE+ liste de Mérieux + UFC Que Choisir

2. **Etude de la présence de ces additifs** dans les FT **A ce jour**

3. **Benchmarks externes** : RDV Pomona, GECO, autres industriels

4. **Impacts du remplacement** : économique, qualité des produits

5. **Etat des lieux** : positionnement

6. Mise en place de la politique



Exemple



Additifs pouvant potentiellement être supprimés des produits Sodexo

		Nom	Autorisé en Bio	UFC rating	Perturbateur endo	Nb produits
Liste Que choisir : Colorants azoïques	E102	Tartrazine	Non	4		22
	E104	Jaune Quinoléine	Non	4	X	5
	E110	Jaune soleil FCF	Non	4	X	16
	E122	Azorubine	Non	4		9
	E124	Rouge ponceau 4R	Non	4		10
	E129	Rouge allura	Non	4		5
Liste Que choisir : Autres	E150c	Caramel ammonical	Non	4		79
	E150d	Caramel au sulfite d'ammonium	Non	4	X	58
	E171	Dioxyde de titane	Non	3	X	22
	E210	Acide benzoïque	Non	4		2
	E211	Benzoate de sodium	Non	4		28
	E212	Benzoate de potassium	Non	4		0
	E213	Benzoate de calcium	Non	4		0
	E249	Nitrite de potassium	Non	4		8
	E250	Nitrite de sodium	Oui	4	X	298
	E251	Nitrate de sodium	Non	4		6
	E252	Nitrate de potassium	Oui	4		67
	E284	Acide borique	Non	4		0
	E285	Tétraborate de sodium	Non	4	X	2
E320	Butylhydroxyanisol BHA	Non	4		12	
En plus	E319	Butylhydroquinone tertiaire, BHQT	Non	3	X	0
	E621	Glutamate monosodique	Non	3	X	124
Ecocert	E951	aspartame	Non	3		72
	E950	Acésulfate de potassium	Non	3		5

Les additifs en jaune font partis des additifs supprimés des produits Carrefour