

04 Environnement

Les impacts sociaux et environnementaux associés à un réchauffement de 2° C ou plus (migrations de masse, pénuries de nourriture, d'eau et d'énergie, troubles civils, conflits) sont incompatibles avec la mission de Sodexo d'améliorer la Qualité de Vie.

Préserver l'environnement et garantir la stabilité du climat sont des enjeux mondiaux auxquels nous prenons part et dont nous souhaitons devenir l'un des acteurs de première ligne grâce à une offre de services responsable. Ainsi, nous avons défini une série d'actions validées scientifiquement par SBTi (Science-Based Target Initiative), qui visent à éviter un réchauffement climatique supérieur à 1,5°C. Prévenir le



gaspillage alimentaire, encourager l'adoption de repas à base de protéines végétales, mettre en œuvre une gestion responsable des énergies ou encore promouvoir un approvisionnement local sont, dans ce cadre, des missions que nous partageons avec nos clients. Sodexo Belgique contribue aussi de manière significative à l'engagement global du Groupe Sodexo et à l'ambition Green Deal de l'Europe de devenir le premier continent climatiquement neutre d'ici 2050.

Notre objectif ? **Réduire notre empreinte carbone nette de 50% d'ici à 2025 et de 70% à l'horizon 2030** à notre siège, mais aussi de manière significative dans l'ensemble de nos sites. Cette diminution sera en outre assortie d'une compensation pour les émissions restantes afin de **maintenir la neutralité carbone atteinte et reconnue officiellement depuis 2018**. Concrètement, notre plan d'action environnemental repose sur cinq piliers :

Carbon footprint
Sodexo OSS Belgique

En 2020

68.100 tCO₂e
+ neutralité carbone

Objectif 2025

-50%
de réduction nette
+ extension de la
neutralité carbone

Pilier #1

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Si le gaspillage alimentaire était un pays, ce serait le 3e plus gros émetteur de gaz à effet de serre après les États-Unis et la Chine ! Un tiers de la production alimentaire mondiale est jetée et n'atteint jamais la moindre table alors que 870 millions de personnes dans le monde souffrent de la faim ! La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'enjeu principal sur lequel nous voulons agir pour réduire nos émissions de carbone. Grâce à notre programme Waste Watch soutenu par Leanpath, notre partenaire digital. Ce programme consiste à déployer dans les

cuisines, des balances électroniques reliées à des tablettes. En quelques minutes, tous les jours, nos collaborateurs pèsent, par familles alimentaires, ce qui est resté dans les assiettes des clients mais aussi ce qui a été surproduit. Chaque site manager reçoit un rapport hebdomadaire avec le poids et la valeur de ce qui a été gaspillé. Mais aussi où s'est situé le gaspillage et pour quelles raisons. Grâce à ces nouvelles informations, les équipes peuvent mettre en place des actions et initier les changements culturels et comportementaux afin d'éliminer les déchets

alimentaires évitables, qu'il s'agisse de déchets générés dans la cuisine ou de ceux jetés par le consommateur.

Une quinzaine de sites appliquent déjà ce programme avec une réduction moyenne du gaspillage de 36 %, soit 160.000 kg de nourriture en 14 mois ! 175 sites supplémentaires sont planifiés pour 2020, malgré l'impact du Covid-19 sur le déploiement. L'objectif est que tous nos sites suivent le programme WasteWatch by Leanpath **et réduisent ainsi de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2022.**

Réduction du gaspillage alimentaire

en 2020

-36%

Objectif 2022

-50%

WASTE WATCH  POWERED BY  Leanpath

Chaque année, Sodexo organise également la WasteLESS Week, une campagne d'engagement dont le but est de sensibiliser collaborateurs, clients et consommateurs du Groupe dans le monde entier au coût environnemental des déchets.

Pilier #2

Promouvoir les repas à base de protéines végétales

Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'élevage de bétail contribue à hauteur de 14,5 % à l'ensemble des émissions liées au changement climatique, soit près de 7 fois plus que le transport aérien mondial. Afin de sensibiliser aux bienfaits des repas à base de protéines végétales, tant pour la santé que pour l'environnement, Sodexo a mis en œuvre des programmes comme Love of Food et des offres comme Mindful.

Le concept Mindful

Mindful est une initiative globale autour de la nutrition et du bien-être à travers lequel nous proposons à nos consommateurs mais aussi à l'ensemble de la population, grâce à un site internet dédié (<https://www.mindful.sodexo.com/fr-be/>), **des recettes avec Nutriscore A et empreinte bas carbone**, des conseils pour mener une vie saine, des challenges sportifs et ludiques, ...

« L'objectif est clairement de montrer au grand public que nous nous soucions de la santé et du bien-être de tous », confie Kathleen Ervinckx, Nutrition Expert & Service Developer-Food Platform.





LOVE OF FOOD

Nos chefs sont passionnés par la qualité des produits et sont particulièrement attentifs à la manière dont ils sont cuisinés. Cette passion, ils la partagent désormais aussi dans le cadre de LOVE OF FOOD qui met en avant l'alimentation durable, le développement des talents, l'innovation et la croissance. Les chefs Sodexo ont ainsi imaginé, dans le cadre d'un partenariat avec Unilever Food Services, 200 nouvelles recettes à base de protéines végétales et de 50 aliments issus du rapport « Future 50 » du WWF, des aliments à la fois sains, savoureux, accessibles et doux pour la planète.

Sodexo est d'ailleurs un partenaire majeur de EVA* et de la campagne Jeudi Veggie. Plus de 100 de nos sites participent activement à la sensibilisation et à la proposition de repas à base de protéines végétales. Et certains, comme le Parlement flamand, proposent déjà quotidiennement une alternative protéines végétales.

The EVA logo features the word "eva" in a lowercase, green, sans-serif font. A small green leaf icon is positioned above the letter 'a'.

The "jeudi Veggie" logo consists of the word "jeudi" in a small, green, sans-serif font above the word "Veggie" in a larger, bold, green, sans-serif font. A small green leaf icon is positioned above the letter 'i' in "Veggie".

D'ici fin 2020, tous nos restaurants proposeront au moins une fois par semaine une alternative à base de protéines végétales et en 2021, tous nos restaurants proposeront quotidiennement une alternative végétarienne.

*EVA : asbl belge qui assure la promotion de l'alimentation végétarienne

Pilier #3

Encourager l'adoption de solutions énergétiques innovantes

Il est vital de sensibiliser le plus grand nombre aux enjeux énergétiques et de faire adopter les meilleures pratiques d'efficacité énergétique. Nous travaillons avec nos clients pour réduire la consommation d'énergie et préserver l'eau sur les sites que nous gérons.

En 3 ans, Sodexo Belgique est parvenue à réduire les consommations énergétiques de son siège social de 32%. Notre but : les réduire de 11% supplémentaires d'ici 2025. Nous nous alimentons également à 100% en énergie renouvelable pour les achats d'électricité.

Sodexo Belgique était déjà certifiée ISO 14001 pour sa gestion environnementale. Depuis mai 2020, nous avons également décroché l'ISO 50001 pour notre démarche de gestion métho-

dique de l'énergie. Nous avons fait la preuve de notre expertise en matière de services de gestion de l'énergie. Nous sommes dès lors en mesure aujourd'hui d'aider d'autres entreprises à réduire leur facture énergétique ainsi que leur empreinte carbone. Nous leur proposons une analyse approfondie de leur consommation, conforme aux réglementations et standards les plus exigeants. Après l'étape d'analyse, nous suggérons la mise en place d'une gestion des installations techniques basée sur l'intelligence artificielle.

Les résultats ? Une réduction de 35 % des consommations énergétiques exprimées en impact carbone chez notre client Canon, par exemple, et une diminution de 32 % pour notre siège social.

Réduction de la consommation énergétique

en 2020

32%

Objectif 2025

43%

Energie renouvelable

100%

Pilier #4

Intensifier les partenariats avec les PME locales et les achats responsables

Sodexo tient à soutenir les PME locales qui défendent des pratiques agricoles durables. De plus, la réduction des distances de transport des marchandises fait baisser les émissions de carbone liées à la logistique. Au cours de l'exercice 2019 Sodexo a investi plus de 4,4 milliards d'euros pour soutenir les PME locales et espère atteindre les 10 milliards d'ici à 2025.

50% de nos aliments sont produits en Belgique et Sodexo a établi des partenariats avec une centaine de petits producteurs régionaux en circuit court, structurés en ceintures alimentaires. D'ici 2022, nous espérons ainsi passer à 70% de pro-

duits alimentaires d'origine belge dont 100% de poulet de chair belge et à croissance lente et 100% de fruits et légumes frais de saison.

Nous poursuivons également notre collaboration avec le WWF (notre partenaire technique sur les questions environnementales depuis 2010) et nos fournisseurs pour réduire les émissions liées aux produits que nous utilisons. Nous avons pris la décision formelle de ne plus servir de viandes exotiques (kangourou, bison, autruche, zèbre, etc.) dans nos restaurants. En plus de 7 engagements pris en faveur du bien-être animal depuis 2007.

Poissons issus de pratiques de pêche durable (conforme aux listes rouge et orange)

Depuis 2015

100%

Poissons **certifiés** comme pêchés selon des pratiques durables (MSC ou ASC)

En 2020

62%

Fruits et légumes certifiés comme issus de l'agriculture biologique

En 2020

2,8%

Produits alimentaires
originaires de Belgique

En 2020

Objectif 2022

50%

70%



100% des poissons que nous cuisinons sont issus de filières durables. 100% des œufs utilisés viennent d'élevages au sol, dont 70% ont même accès au plein air. Nos menus ne comportent plus de viande de porc provenant d'animaux castrés à vif. Le foie gras ne figure plus à la carte de nos restaurants.

Et ce ne sont que quelques exemples des **7 principes pour une alimentation saine et durable que nous avons mis en place dans tous nos restaurants.**

Pilier #5

Favoriser l'économie circulaire et le zéro plastique

Nous aspirons à une économie circulaire, ce qui signifie que nous désirons préserver la valeur des produits et des matériaux le plus longtemps possible. Ce principe contraste avec le modèle économique linéaire basé sur l'extraction, la production, la consommation et l'élimination.

Notre volonté est de tendre vers un modèle économique ayant un impact nul sur la planète ou même – si nous rêvons un peu – un impact positif. Pour nous aider dans notre réflexion d'ouverture des possibles nous nous sommes inspirés d'entreprises et de start-ups circulaires.

Mission ZERO déchet

Nous avons pris l'engagement ambitieux d'éliminer tous les déchets évitables d'ici 2022, dans une approche participative et inclusive impliquant nos collaborateurs, nos clients et nos consommateurs. Notre objectif « Zéro Déchet » s'appuie sur trois axes prioritaires que sont la diminution de l'utilisation du plastique à usage unique, une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire et un tri et un recyclage maximum de tous les déchets.

Sur la voie du ZERO plastique

Sodexo a comme volonté d'interdire totalement l'utilisation du plastique à usage unique dans l'ensemble de ses sites mondiaux d'ici 2025. En

Belgique, nous sommes déjà passés à la vitesse supérieure. Depuis 2019, les emballages et les éléments jetables en plastique à usage unique sont progressivement bannis de nos restaurants. L'opération sera finalisée sur l'ensemble de nos sites au plus tard en 2021. En commençant par les touillettes à café, les pailles et les sachets en plastique. Pour tous ces produits, Sodexo propose des solutions durables, qu'elles soient réutilisables ou recyclables. Dans ce cadre, Sodexo travaille intensivement avec des start-ups pour trouver des solutions innovantes dans l'économie circulaire.

Nous sommes également très fiers de pouvoir déjà compter 3 restaurants entièrement zéro plastique.

La pandémie COVID-19, révélateur de l'urgence climatique et de la perte de biodiversité ?

La destruction des écosystèmes, la perte de biodiversité et la surexploitation des ressources animales (comme la consommation d'espèces sauvages) sont des facteurs contributifs à l'apparition de nouvelles maladies. La pandémie de Covid-19 l'a montré et a mis à l'épreuve la résilience de notre société.

Elle a ainsi révélé nos difficultés à anticiper des crises d'une telle portée. Or les conséquences du changement climatique, annoncées déjà à court terme, exigeront de pouvoir réagir à des événements de grande ampleur : canicules, pénuries d'eau, etc.

La résilience, aux échelles locales, implique un renforcement de la protection de la nature pour bénéficier des services écosystémiques qu'elle procure (eau, sol, ressources naturelles, etc.) et qui sont indispensables à la fois au bien-être et aux activités économiques essentielles. Cela passe par le soutien aux producteurs locaux, des régimes alimentaires sains, le respect et la restauration des écosystèmes et le développement de l'emploi local.

