

Rapport de Responsabilité d'Entreprise 2023

Sodexo Belgique





01

Mot d'introduction de
Caroline Aelvoet

02

Sodexo Belgique

03

Nos objectifs & ambitions
pour 2025

04

Nos impacts sur
es individus

05

Nos impacts sur
les communautés

06

Nos impacts sur
l'environnement

07

Labels & certifications

Caroline Aelvoet, CEO Sodexo Belgique

Depuis la création de Sodexo, le développement économique, social et environnemental des communautés, régions et pays dans lesquels nous exerçons nos activités est au cœur de notre mission.

Sodexo est résolument engagé dans la préservation de notre planète. Nous travaillons à renforcer notre contribution sociale, sociétale et environnementale, qui est au cœur de notre ambition d'être le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité. Nous œuvrons à la réduction des émissions sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, en collaborant avec nos fournisseurs, en mobilisant nos équipes pour proposer un choix toujours plus important de recettes durables, saines et désirables, en optimisant la consommation d'énergie en partenariat avec nos clients, et en accélérant la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Notre approche holistique est avant tout centrée sur la recherche d'impact. C'est dans ce cadre que Sodexo Belgique a validé un plan ambitieux : réduire d'au moins 34% son empreinte carbone d'ici 2025. Il est aussi de notre ressort de favoriser une croissance plus inclusive, car notre responsabilité est immense à tous les échelons de la société.

L'année 2024 sera également signe de changement pour Sodexo, étant donné que notre siège social a déménagé au cœur de Bruxelles. Ce nouveau chapitre dans notre histoire est le reflet de notre évolution constante en tant qu'entreprise. Nous continuerons à nous efforcer d'être à la pointe de nos activités, offrant à nos clients des solutions exceptionnelles et à nos collaborateurs et collaboratrices un environnement de travail stimulant et enrichissant, avec comme moteur principal la durabilité. Nous sommes impatients de découvrir les impacts en 2024 !

Caroline Aelvoet,
CEO Sodexo Belgique

Chiffres clés

Sodexo en Belgique

- Depuis **1971** en Belgique
- **3 300** collaborateurs et collaboratrices
- **500** sites en Belgique
- Leader du marché en Belgique
- **72%** de taux d'engagement

Sodexo dans le monde

- Présent dans **45** pays à travers le monde
- **430 000** collaborateurs et collaboratrices dans le monde
- **80 millions** de consommateurs chaque jour

Sodexo Belgique

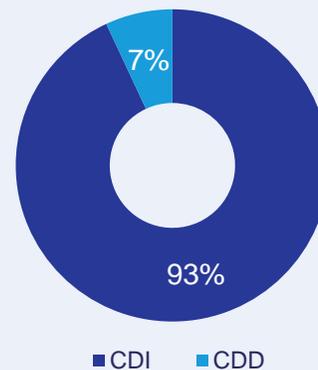
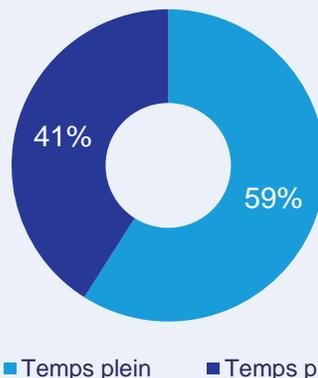
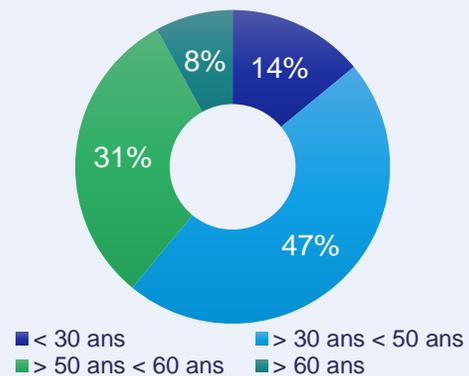
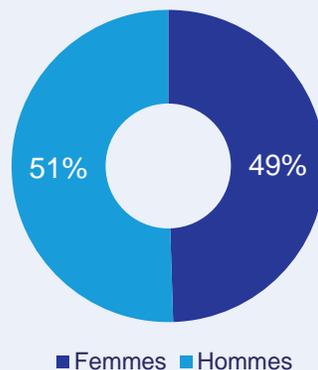
Nos activités

À chaque étape de la vie, Sodexo est présent pour en améliorer la qualité. Du premier jour d'école au lieu de travail, jusqu'à l'établissement de santé et de soins confortable.

Nous avons à cœur de servir chaque jour nos consommateurs de manière responsable et durable. Pour atteindre cet objectif, nous proposons une large gamme de services sur site (restauration, gestion des installations, gestion technique, sécurité).

Nos solutions personnalisées et innovantes sont adaptées aux besoins de nos clients. Elles sont organisées en plusieurs segments : écoles, universités, entreprises, gouvernements & administrations, soins de santé, seniors.

Quelques chiffres



Des fondamentaux solides

Depuis 1966, nos équipes s'efforcent chaque jour de satisfaire nos clients et nos consommateurs, et de créer de la valeur de manière responsable. Sodexo est et restera une entreprise de confiance pour ses collaborateurs, ses clients, ses consommateurs, ses partenaires et ses autres parties prenantes. Nos valeurs, incarnées par chacun de nos collaborateurs, et les principes éthiques de l'entreprise sont essentiels à la réussite de Sodexo. Ils constituent un pilier fondamental de nos engagements en matière de conduite responsable des affaires.

Notre mission

Améliorer la Qualité de Vie de nos collaborateurs et collaboratrices et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique, social et environnemental des communautés, des régions et des pays dans lesquels nous exerçons nos activités.

Notre ambition

Être le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie.



Esprit de service

Les personnes sont au cœur de Sodexo. Les clients et les consommateurs sont au centre de tout ce que nous faisons.



Esprit d'équipe

Les compétences de chacun s'associent aux connaissances des autres pour assurer le succès de Sodexo.



Esprit de progrès

Elle se manifeste par une auto-évaluation quotidienne, car la compréhension de ses succès et de ses échecs est essentielle à l'amélioration continue.

Des fondamentaux solides

Nos principes éthiques



La loyauté

Travailler à l'amélioration de la qualité de vie, c'est placer la confiance au cœur de nos relations avec toutes les parties prenantes. Sodexo s'appuie sur une base solide envers ses clients, ses collaborateurs et ses actionnaires, et sur des relations honnêtes et transparentes.

Le respect des personnes

Les personnes sont au cœur de notre activité. Sodexo s'engage à agir en faveur de l'égalité des chances, quels que soient l'ethnie, l'âge, le sexe, les croyances, la religion ou l'orientation sexuelle. Améliorer la qualité de vie, c'est traiter chaque individu avec respect, dignité et considération.

La transparence

Il s'agit d'un principe clé pour Sodexo qui s'applique de manière cohérente à toutes les parties prenantes : clients, consommateurs, collaborateurs, actionnaires et grand public. Nous veillons à ce que tous soient informés de manière claire et précise sur nos produits, nos services, nos engagements et nos performances.

L'intégrité

Nous condamnons et refusons de tolérer toute pratique qui n'est pas fondée sur l'honnêteté, l'intégrité et l'équité, quel que soit l'endroit où notre entreprise opère dans le monde. Nous expliquons clairement notre position à nos clients, fournisseurs et collaborateurs, et attendons d'eux qu'ils refusent les pratiques corrompues et déloyales.

Nos objectifs & ambitions pour 2025

La durabilité et la responsabilité d'entreprise sont ancrées dans l'ADN de notre entreprise depuis longtemps. Notre choix d'améliorer la sécurité, la santé, le bien-être et la qualité de vie de chacun vise à promouvoir l'égalité, à protéger les ressources naturelles et à restaurer la biodiversité.

Nous avons pour ambition de réduire notre empreinte carbone d'au moins 34% d'ici 2025, objectif défini conformément aux objectifs de développement durable des Nations unies (ODD). Pour y arriver, six grands axes ont été identifiés :

1. **La lutte contre le gaspillage alimentaire.** D'ici à 2025, l'ambition est de réduire le gaspillage de 50% dans nos cuisines. Pour ce faire, nous le mesurons quotidiennement grâce à notre outil WasteWatch by Leanpath.
2. **La végétalisation** de nos menus et de nos offres. Notre objectif est d'augmenter la part de protéines végétales par rapport aux protéines animales dans nos menus.
3. **La diminution des emballages** à usage unique. Depuis plusieurs années, nous travaillons à trouver des alternatives aux usages uniques.

Nous sommes constamment à la recherche de solutions et d'alternatives circulaires pour les enjeux futurs.

4. **Une gestion responsable de l'énergie.** Nous sommes fiers d'avoir maintenu une offre 100% d'électricité renouvelable à notre siège social et ce, malgré la crise énergétique. 2024 est marqué par notre déménagement dans un bâtiment entièrement rénové dans une optique de performance énergétique.
5. **Une assiette tournée vers le local.** En plus d'un catalogue faisant la part belle aux produits belges, nous cherchons à réduire au maximum la chaîne entre les producteurs et les consommateurs. Nous développons aujourd'hui des partenariats avec des plateformes de producteurs et des ceintures alimentaires par région.
6. **Une nouvelle politique de mobilité** qui promeut davantage la mobilité douce comme moyen de transport principal, ainsi que l'utilisation de véhicules hybrides et électriques. Le déménagement du siège social en plein cœur de Bruxelles en 2024 est également un choix stratégique pour une réduction de notre empreinte carbone.



La responsabilité d'entreprise chez Sodexo

La feuille de route « Better Tomorrow 2025 », qui formalise nos engagements et objectifs, a été élaborée conformément aux objectifs de développement durable des Nations unies (ODD).

Ces 17 objectifs de développement durable définissent les attentes de la communauté internationale pour l'ère du développement socio-économique de l'après-2015.

Sodexo évalue ses progrès au travers d'objectifs pertinents, tangibles et mesurables, que nous communiquons de manière transparente, en accord avec les principes qui fondent sa gouvernance.

Pour atteindre les objectifs de 2025, nous avons décliné un plan de progrès annuel et nous mesurons dans ce rapport les avancées réalisées en 2023.

BETTER TOMORROW 2025



NOS RÔLES EN TANT QU'EMPLOYEUR



NOS RÔLES EN TANT QUE PRESTATAIRE DE SERVICES



NOS RÔLES EN TANT QU'ENTREPRISE CITOYENNE

Nos 9 engagements et objectifs 2025 en Belgique

NOS IMPACTS SUR LES INDIVIDUS

NOS IMPACTS SUR LES COMMUNAUTÉS

NOS IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

1.1

Améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et collaboratrices en toute sécurité

Objectif

75% de taux d'engagement

1.2

Proposer à nos consommateurs des choix de vie sains et les encourager à les suivre

Objectif

100% de nos consommateurs se voient proposer des offres et choix sains

1.3

Agir durablement pour un monde sans faim

Objectif

51 000 bénéficiaires Stop Hunger (valeur cumulée de la période 2022-2025)

2.1

Assurer une culture de la diversité et de l'inclusion qui reflète et développe les communautés que Sodexo sert

Objectif

Plus de 40% de femmes dans le management

2.2

Promouvoir le développement local et les pratiques commerciales équitables, inclusives et durables

Objectif

Développement de réseaux de producteurs locaux par région

2.3

Promouvoir la diversité et l'inclusion en tant que catalyseur du changement sociétal

Objectif

255 femmes dans les communautés rendues plus autonomes (valeur cumulée de la période 2022-2025)

3.1

Favoriser une culture de la responsabilité environnementale dans nos espaces de travail

Objectif

100% de nos collaborateurs et collaboratrices formés à des pratiques durables

3.2

Être un acheteur responsable et fournir des services de gestion qui réduisent les émissions de carbone

Objectif

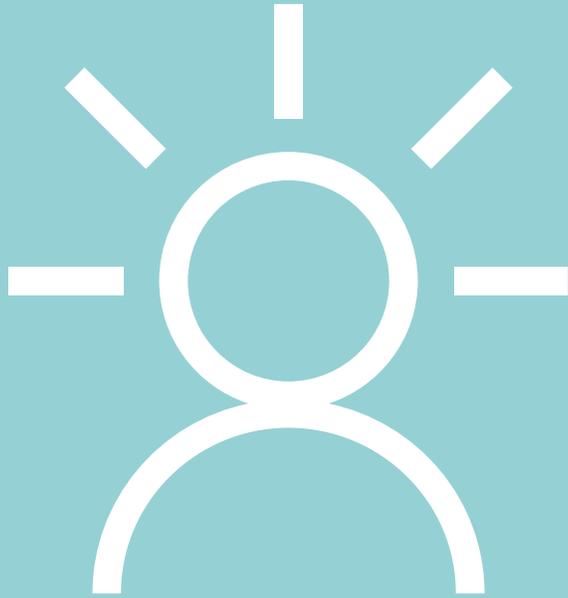
Au moins 34% de réduction de notre empreinte carbone

3.3

Défendre une utilisation durable des ressources

Objectif

50% de réduction du gaspillage alimentaire



Nos impacts sur les individus

Améliorer la qualité de vie des individus en soutenant les communautés, en promouvant l'accès à une alimentation adéquate et en renforçant l'autonomie des femmes.

En tant qu'**employeur responsable**, Sodexo s'engage à assurer le bien-être, la santé et la sécurité de ses collaborateurs et collaboratrices. La formation, l'accompagnement et le développement sont essentiels à l'engagement et à la reconnaissance. Sodexo s'assure que chaque collaborateur dispose de toutes les compétences et outils nécessaires pour évoluer.

En tant que **prestataire de services**, Sodexo propose également des menus personnalisés en fonction des besoins spécifiques de ses clients, comme les personnes âgées ou les patients dans les hôpitaux, tout en assurant une variété d'aliments provenant de sources responsables.

En tant qu'**entreprise citoyenne**, Sodexo réaffirme son engagement et sa détermination à agir contre la faim à travers Stop Hunger, sa principale cause philanthropique.

Nos impacts sur
les individus

1.1

**Améliorer la qualité
de vie de nos
collaborateurs et
collaboratrices en
toute sécurité**

Objectif 2025

75%

Taux d'engagement de nos
collaborateurs et collaboratrices





Faire de la sécurité notre priorité

Parce que la sécurité de nos collaborateurs et collaboratrices est une priorité absolue, nous mettons en place des actions d'information, de sensibilisation et de prévention tout au long de l'année.

Les accidents évités de justesse (Near Miss) sont des situations ou des circonstances dangereuses qui auraient pu conduire à un accident mais qui n'ont pas eu de conséquences graves. Ils sont détectés et analysés à l'aide d'une application spécifique. Chaque mois, une équipe est récompensée dans le cadre du Near Miss Challenge.

735

Les **Safety Walks** sont des visites sur site effectuées par un membre du management afin d'engager un dialogue « Sécurité » avec les équipes.

1572

Les **Toolbox Sécurité** sont des fiches informatives transmises aux managers. Elles sont le sujet d'une réunion mensuelle avec toute l'équipe.

100%

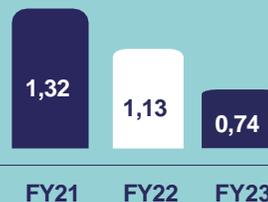
des réunions chez Sodexo commencent par une « **Minute Sécurité** ».

100%

de notre Country Leadership Team a été formé à notre programme « **Zero Harm Mindset** ». Ce programme vise à faire comprendre que la sécurité n'est pas seulement une question de protection contre les dommages, mais qu'il s'agit aussi de protéger la qualité de vie de chacun.

LTIR Sodexo Belgique

Le LTIR c'est quoi ? C'est le taux de fréquence des accidents de travail avec arrêt.



* FY = Fiscal Year. L'année fiscale chez Sodexo commence le 01/09 et se termine au 31/08





Un engagement fort de nos collaborateurs et collaboratrices

Un bon engagement de nos collaborateurs et collaboratrices est essentiel pour assurer la performance de nos services. Nous savons que nous ne pouvons offrir une expérience significative à nos clients et consommateurs que lorsque nos équipes sont pleinement engagées.

Et pour comprendre comment ils se sentent, ce qui les motive et quelles améliorations pourraient faire de Sodexo un meilleur employeur, nous les questionnons via une enquête d'engagement, totalement anonyme.

72%
de taux d'engagement

Enquête d'engagement Voice

Nous mesurons l'engagement de nos collaborateurs et collaboratrices via Voice, une enquête mondiale 100% digitale qui se concentre sur différentes thématiques.

Taux de participation à l'enquête d'engagement 2023	33%
Taux d'engagement en 2023	72%
Probabilité que les collaborateurs recommandent l'organisation comme un bon lieu de travail *	6,5
Sentiment que l'entreprise s'engage sur des enjeux sociaux et environnementaux	70%
Sentiment que l'entreprise valorise la diversité sur le lieu de travail	76%

*Un score eNPS peut aller de -100 à 100, Cependant, tout score supérieur à zéro est acceptable. Différentes entreprises peuvent avoir des normes différentes, mais généralement un score compris entre 10 et 30 est considéré comme bon et un score de 50 est excellent. Tout ce qui est inférieur à -10 devrait être un signe d'avertissement.



Nos impacts sur
les individus

1.2

Proposer à nos
consommateurs et
consommatrices
des choix de vie
sains et les
encourager à les
suivre

Objective 2025

100%

De nos consommateurs et
consommatrices se voient
proposer des offres et choix sains





Des choix sains pour tous

Nous sommes convaincus que bien manger contribue au bien-être, à la santé et à l'épanouissement des individus. C'est pourquoi nous nous engageons à fournir et à encourager nos consommateurs et consommatrices à accéder à des choix de vie sains, y compris une alimentation équilibrée et nutritive.

Plus précisément, cela signifie augmenter la consommation de fruits et de légumes, de légumineuses, de graines et de fruits secs. Cela implique également de consommer moins de sel, de sucre et de matières grasses. Ainsi, ce sont **55** diététiciens et diététiciennes en Belgique qui sont au service de nos convives pour garantir l'équilibre de nos recettes.

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 formations qui mettent en avant l'alimentation durable, le développement des talents, l'innovation et la croissance. Au cours de l'année dernière, ce sont **98** collaborateurs et collaboratrices qui ont été formés à de nouvelles pratiques culinaires.

Des labels pour aller plus loin

En Wallonie et à Bruxelles, nos restaurants peuvent obtenir des labels les récompensant pour leurs efforts en matière de durabilité. En effet, depuis 2016, la Région de Bruxelles-Capitale, suivant la stratégie « Good Food », a créé différents labels récompensant les cuisines de collectivités pour la durabilité de leur offre alimentaire. En fonction de critères précis et exigeants, Bruxelles Environnement octroie d'une à trois fourchettes aux cantines. En Wallonie, la cellule « Manger Demain » a également lancé en 2020 le label « Cantines Durables » et octroie quant à elle de un à trois radis.

D'une durée de vie de trois ans, ces labels attestent de plusieurs critères dont par exemple : le pourcentage minimum de saisonnalité et la connaissance de l'origine pour les fruits et légumes ; les grammages de viande à respecter ; la proposition d'alternatives végétariennes ; la mesure du gaspillage alimentaire ; l'utilisation de produits d'agriculture biologique, et bien plus encore.

Pour l'obtention de ces labels, une équipe d'experts Sodexo se mobilise pour donner un support personnalisé à nos collaborateurs et collaboratrices sur site ainsi qu'à nos clients. Nous avons développé des outils opérationnels pour aider les restaurants à atteindre leurs engagements et à les respecter. À ce jour, ils sont **26** restaurants Sodexo (de tous les secteurs) à s'être lancés dans l'aventure. Un véritable engagement de la part de nos clients et de nos équipes dont nous pouvons être fiers.





Un exemple du terrain La Résidence de la Knippchen au sein du CPAS d'Arlon

La Résidence de la Knippchen fait partie des cinq premières maisons de repos et de soins à recevoir le label Qualité-Alimentation-Nutrition dans le cadre du Plan Wallon Nutrition Santé et bien-être des Aînés (PWNS-be-A).

Ce label est une belle reconnaissance du travail réalisé au quotidien par les équipes de soins et de cuisine autour d'un seul et même objectif : la qualité de vie des résidents et le plaisir de manger. Afin d'éviter les risques de dénutrition, les menus sont adaptés en fonction des besoins personnels des résidents.

Pionnière en matière de nutrition, la Résidence de la Knippchen est la première maison de repos en Wallonie

à avoir obtenu ce label en travaillant en partenariat avec une société de restauration collective, à savoir Sodexo.

Différents projets ont été mis en place en collaboration avec les équipes Sodexo, tel que le projet « Finger Food » qui permet aux aînés ayant des difficultés motrices de s'alimenter de manière autonome.

Résidence de la Knippchen

- Client depuis 2017
- Un collaborateur Sodexo (chef gérant)
- Services gérés par Sodexo : restauration des résidents et repas à domicile



Le Plan Wallon Nutrition Santé et bien-être des Aînés (PWNS-be-A)

Le PWNS-be-A a pour objet principal de lutter contre la dénutrition à domicile et dans les maisons de repos. En moyenne, près d'un résident sur cinq souffre de dénutrition en maison de repos, et deux sur cinq présentent un risque. Afin de permettre un accompagnement optimal, il est essentiel d'informer, d'orienter et d'impliquer les équipes vers des choix alimentaires et un dépistage systématique de la dénutrition (et des risques), ainsi que d'encourager la création d'outils et la prise en charge optimale des résidents. Le label vise donc à mettre en avant ces bonnes pratiques.

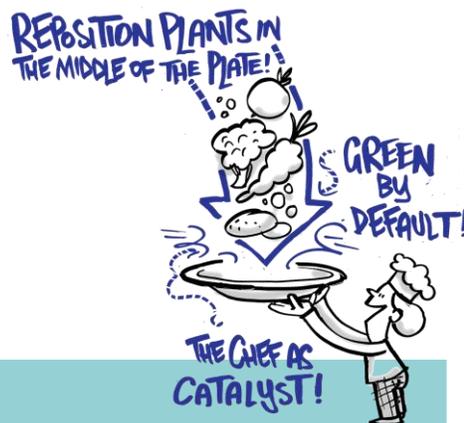


La végétalisation des menus, une révolution culturelle

Sodexo Belgique a adopté une stratégie d'entreprise qui vise à végétaliser les menus proposés aux clients.

Nous vivons dans un monde où nous sommes déconnectés de notre alimentation, nous ignorons l'origine de nos aliments et la manière dont ils ont été produits ou cultivés.

En tant qu'entreprise de restauration, notre travail consiste à reconnecter les convives à la nourriture afin de (re)construire un avenir alimentaire respectueux de la « santé » humaine, animale et planétaire.



« Deliciousness will
save the world »

Nos chefs sont les catalyistes et le moteur de ce changement culturel. Grâce à leur expérience et à des formations spécifiques, ils pourront veiller, outre l'équilibre de nos assiettes, à ce qu'elles soient délicieuses et jolies à regarder.

Un plan de végétalisation des menus a été mis en place, basé sur la devise « Moins et Mieux ». L'offre sera une combinaison de plats qui repositionnent le végétal comme la composante principale de notre alimentation (fruits, légumes, céréales, légumineuses,...). Les plats traditionnels à base de viande seront toujours présents, mais moins souvent ou en option.

Nous savons que **50%** de l'impact carbone de notre chaîne d'approvisionnement est lié à la viande et aux poissons. Diminuer le grammage et la fréquence de leur utilisation aura donc un impact majeur sur la durabilité. Il va aussi de soi que ce choix végétal répondra au rythme des saisons et épousera notre volonté de locavorisme.



Nos impacts sur
les individus

1.3

Agir durablement pour un monde sans faim

Objectif 2025

51 000

bénéficiaires Stop Hunger
(valeur cumulée de la période 2022-2025)

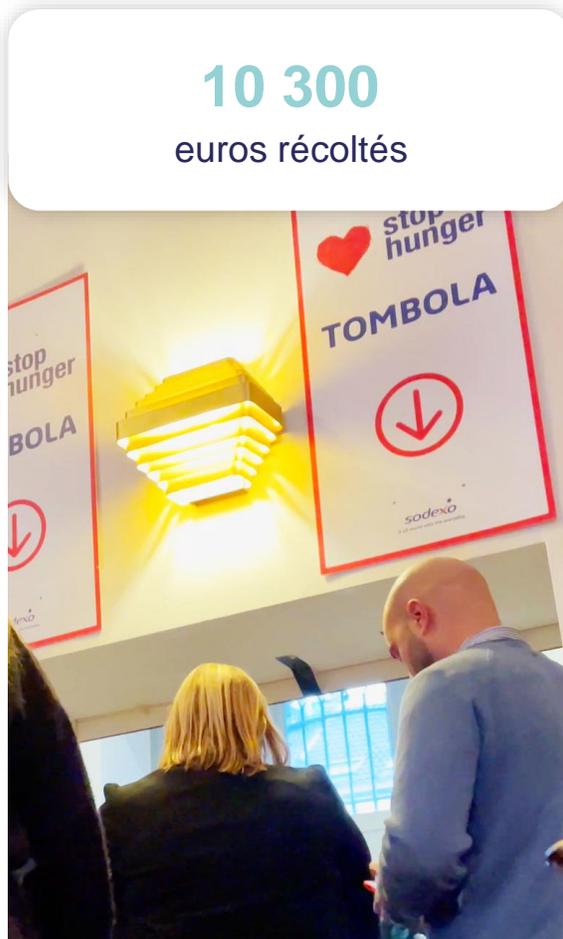




Contre la faim, ne lâchons rien !

Depuis 25 ans, Stop Hunger a pour mission de mettre en place diverses actions dans tous les pays dans lesquels nous exerçons, afin de récolter des denrées et des fonds qui sont intégralement reversés à des partenaires locaux qui œuvrent pour les personnes dans le besoin.

Avec Stop Hunger, nous voulons agir en partenariat avec nos clients, sensibiliser nos consommateurs et impliquer nos collaborateurs et collaboratrices à travers des dons solidaires, mais surtout grâce au bénévolat, en leur proposant d'offrir de leur temps ou de leurs compétences.



10 300

euros récoltés

Stop Hunger

Nos collaborateurs et collaboratrices se sont mobilisés tout au long de l'année. Nous comptabilisons 282 heures de volontariat. Tout ceci a permis de toucher 9 100 bénéficiaires sur l'année.

Aider les banques alimentaires

Depuis des années, nos clients aident les banques alimentaires en faisant dons de denrées alimentaires. Ainsi, l'année dernière 3780 kg ont été distribués.

Actions Stop Hunger

Chaque saison, une action Stop Hunger est organisée afin de récolter des fonds. Cette année, près de 10 300 euros ont été comptabilisés grâce à un petit-déjeuner au siège social, une tombola, mais aussi un car-wash durant lequel 35 volontaires, 160 heures de travail et environ 1 400 euros ont été récoltés.

Café Aspretto

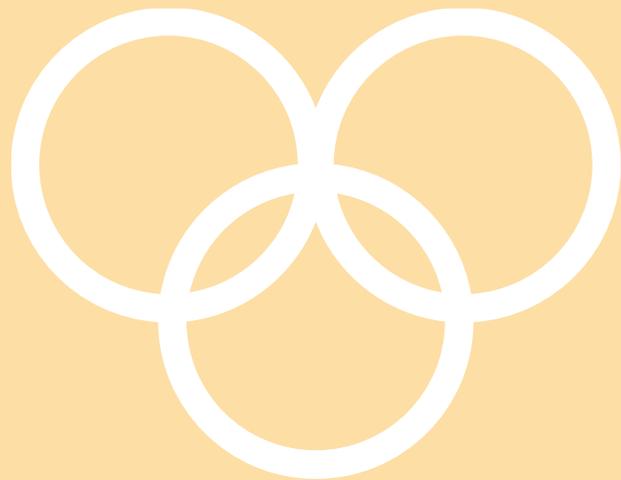
Depuis 15 ans, Aspretto propose un café durable permettant de valoriser nos producteurs, nos torréfacteurs et nos fournisseurs, tout en respectant les ressources de notre planète. Ainsi, pour chaque kilo de café acheté, une contribution est versée à Stop Hunger. En 2023, ce ne sont pas moins de 4250€ qui ont été récoltés au profit de notre association.



3780 kg

75
volontaires

4250 €



Nos impacts sur les communautés

Promouvoir le développement inclusif des communautés

Le développement économique, social et environnemental des communautés, régions et pays dans lesquels nous exerçons nos activités est au cœur de notre mission et indissociable de notre exigence de performance, et ce depuis que Sodexo a été fondé en 1966. Chaque jour, les équipes s’y emploient pour apporter de la valeur, durable et responsable, à toutes les parties prenantes.

Ainsi, nous voulons contribuer à une société favorisant la diversité, l’équité et l’inclusion. Nous apportons un soin particulier à nos chaînes d’approvisionnement et à l’activité de nos partenaires et, nous faisons preuve de solidarité et d’engagement au plus près des besoins des communautés locales.

Nos impacts sur
les communautés

2.1

Assurer une culture
de la diversité et de
l'inclusion qui
reflète et développe
les communautés
que Sodexo sert

Objectif 2025

Plus de **40%** de femmes
dans le management



Assurer une culture de la diversité et de l'inclusion qui reflète et développe les communautés que Sodexo sert



Diversité, équité et inclusion, facteurs de performance

Le respect, l'acceptation de toutes les différences et la lutte contre toutes les formes de discriminations (culture, origine, âge, orientation et identité sexuelle) sont au cœur de nos engagements. Cette culture de diversité, d'équité et d'inclusion constitue autant un impératif moral qu'une condition essentielle à l'innovation et à la performance.

La mixité hommes-femmes est l'un des engagements forts de Sodexo en matière de diversité. Si nos équipes sont aujourd'hui majoritairement féminines dans leur ensemble, notre objectif ambitieux est de renforcer la présence des femmes dans les postes de management opérationnel, afin d'atteindre une parité 40/60 d'ici 2025.



Nos actions

- Nous promovons l'égalité entre les femmes et les hommes au travers :
 - **Du recrutement** : nos recruteurs sont sensibilisés et formés à la thématique de l'égalité des sexes, à l'analyse des pyramides des âges pour anticiper les départs et préparer le remplacement par des talents féminins.
 - **Du Talent Management** : grâce aux évaluations, entretiens de carrière et plans de développement, nous identifions de manière proactive nos collaborateurs et collaboratrices ayant un potentiel d'évolution.
 - **De formations** : nous favorisons la mobilité interne de nos collaborateurs et collaboratrices et mettons en place des plans d'actions individuels concrets.
- Nous sensibilisons et identifions de nouvelles opportunités afin d'augmenter la représentation intergénérationnelle. La moyenne d'âge de nos collaborateurs et collaboratrices est de **45 ans**. Le Senior Club est accessible aux retraités. Quant aux moins de 36 ans, ils ont l'opportunité de rejoindre les Young Sodexo, un réseau dans lequel ils participent à des activités et tissent des liens.
- En 2022, nous avons instauré l'égalisation de la politique bonus aux collaborateurs et collaboratrices ayant une absence due à un congé de maternité, en cas d'incapacité de travail (durant la période de salaire garanti), ou jusqu'à un mois d'absence dans le cadre d'un crédit-temps ou d'un congé thématique.

Nos impacts sur
les communautés

2.2

Promouvoir le développement local et les pratiques commerciales équitables, inclusives et durables

Objectif 2025

Développement de réseaux de
producteurs locaux par région





Des partenaires locaux et des produits de qualité

Afin de réduire au maximum son impact environnemental, Sodexo fait de l'approvisionnement responsable l'une de ses priorités.

Nous sélectionnons nos produits en fonction d'exigences strictes de qualité et de durabilité, et créons une chaîne d'approvisionnement inclusive et locale, en choisissant des fournisseurs qui partagent notre engagement et qui s'alignent à notre code de conduite.

S'impliquer dans la vie économique du pays, c'est défendre les producteurs locaux et des produits de la région. Nous proposons une large gamme de produits d'origine belge via de nombreux partenaires répartis sur deux niveaux :

- des produits locaux (belges et régionaux). À l'heure actuelle, plus de **60%** des denrées en catalogue sont belges et livrées via des plateformes logistiques afin de réduire les kilomètres.
- des produits super-locaux issus de partenariats avec des plateformes coopératives de producteurs ou via des ceintures alimentaires.

Le bien-être animal

Assurer le respect des animaux dans nos chaînes d'approvisionnement et soutenir les fournisseurs, les fermes et les installations de transformation avec les normes les plus élevées en matière de bien-être animal est notre devoir en tant qu'entreprise de restauration. Nos engagements :

- 100% d'œufs issus de poules d'élevage au sol, dont 70% issus d'élevage en plein air
- 100% de viande de lapin d'élevage en parc
- 100% de viande de cheval d'origine européenne
- 0% de viande de porc castré à vif
- 0% de foie gras
- 0% de viande exotique
- 0% de homards vivants
- 0% d'œufs entraînant un abattage des poussins mâles

Notre ambition d'ici à 2026 : **100%** de poulets à croissance lente, engagement pris en signant le « Better Chicken Commitment » qui détermine des critères d'élevage et d'abattage.

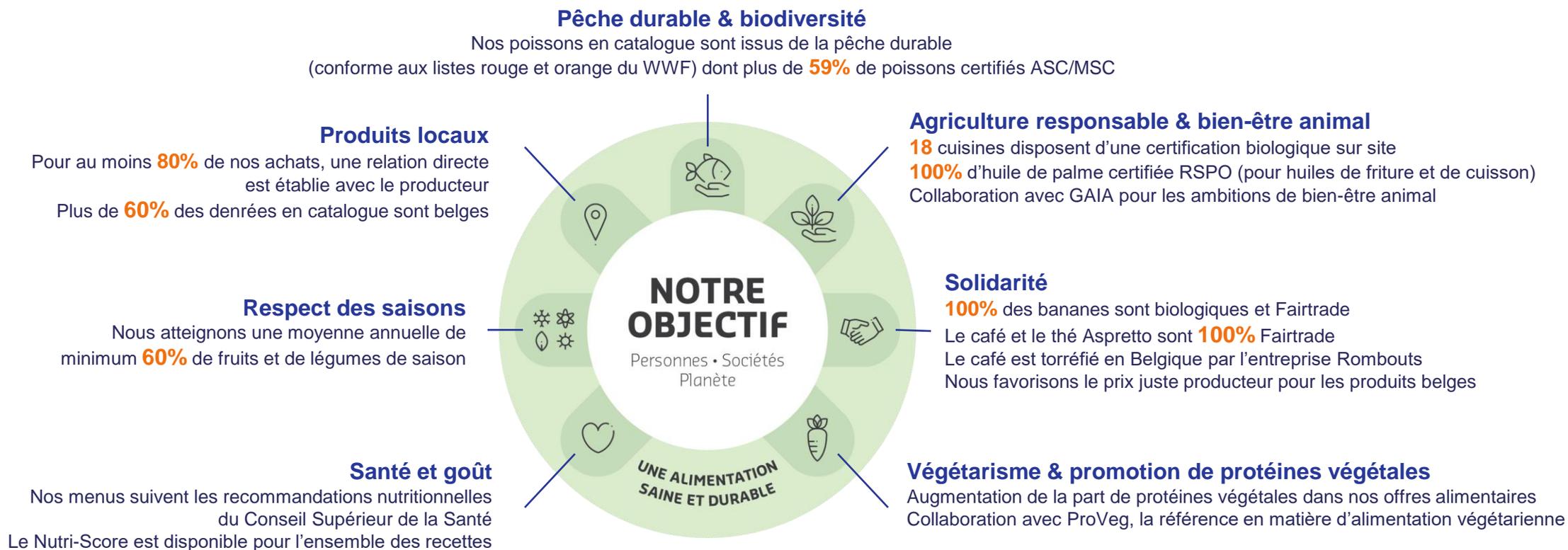




Des achats responsables



La reconnaissance de la valeur d'une chaîne d'approvisionnement inclusive fait partie de la stratégie de Sodexo pour renforcer sa contribution au développement des communautés. Pour ce faire, nous avons défini 7 principes pour une alimentation plus saine et plus durable.



Nos impacts sur
les communautés

2.3

Promouvoir la diversité et l'inclusion en tant que catalyseur du changement sociétal

Objectif 2025

255 femmes dans les
communautés rendues
plus autonomes
(valeur cumulée de la période 2022-2025)





Diversité, équité et inclusion, facteurs de performance

Le respect, l'acceptation de toutes les différences et la lutte contre toutes les formes de discriminations (culture, origine, âge, orientation et identité sexuelle) sont au cœur de nos engagements. Cette culture de diversité, d'équité et d'inclusion constitue autant un impératif moral qu'une condition essentielle à l'innovation et à la performance.

Notre stratégie globale de diversité et d'inclusion repose sur cinq priorités :

1. **L'égalité des sexes** : au moins 40% de femmes dans toutes les équipes de direction et de management.
2. **Générations** : initiatives visant à répondre aux besoins des différentes générations afin d'attirer, d'engager et de retenir les talents.
3. **Culture et origine** : nous accueillons les talents de tous horizons et de toutes origines, les considérant comme une richesse et une valeur ajoutée pour notre organisation.
4. **Orientation sexuelle et identités de genre** : nous offrons un environnement de travail ouvert à l'acceptation et à l'égalité pour les homosexuels, les bisexuels, les transgenres et les queers, ainsi que pour leurs alliés.
5. **Personnes en situation de handicap** : initiatives qui favorisent l'intégration des personnes en situation de handicap, quelle que soit leur nature ou leur type.



82
nationalités



La formation

Diversité & inclusion

Tous les nouveaux collaborateurs et collaboratrices de Sodexo ayant commencé en 2023 ont suivi l'atelier de sensibilisation « Spirit of Inclusion ». Cet atelier comprend la stratégie de diversité et d'inclusion de Sodexo, ainsi que des exercices de sensibilisation et des exercices sur les préjugés. Au cours de l'année civile 2023, **38** nouveaux employés et employées ont participé à cet atelier.

Les collaborateurs et collaboratrices du siège reçoivent également une formation digitale supplémentaire sur la fraude, l'éthique au travail et le harcèlement sexuel.



Sodexo & Reboot4You

Avec le projet « Reboot4You », la Défense et ses partenaires ont pour objectif d'aider les jeunes vulnérables à se construire un avenir professionnel et à réintégrer le marché du travail. Sodexo collabore à ce projet en offrant à ces jeunes la possibilité de commencer leur parcours dans l'Horeca dans notre entreprise grâce à la formation « Devenir cuisinier ».

La formation s'étale sur plusieurs semaines au cours desquelles nous préparons les jeunes à assumer le rôle et le travail d'un collaborateur de cuisine.



SheWorks

A SHADOWING PROGRAM FOR A BETTER TOMORROW

S/heWorks

S/heWorks est le programme de promotion de l'égalité entre les hommes et les femmes qui rassemble les collaborateurs et collaboratrices pendant une journée pour découvrir une autre fonction ou un autre département de notre entreprise. De cette manière, nous leur montrons les possibilités d'évolution de carrière. En suivant pendant toute une journée un ou une collègue ayant une spécialité différente ou occupant un poste plus élevé, ils prennent connaissance des opportunités qui s'offrent à eux. En 2023, **16** collaborateurs et collaboratrices ont participé au programme.



La prison de Marche-en-Famenne, un exemple d'intégration sociale

À l'établissement pénitentiaire de Marche-en-Famenne, Sodexo est responsable de la restauration dans la prison, tant pour les détenus que pour le personnel. Nous gérons aussi le vending et le travail à la buanderie. L'un dans l'autre, nous y employons une quinzaine de personnes.

**Depuis le début de 2013, 167
détenus différents ont
travaillé dans la cuisine aux
côtés des équipes Sodexo**

12 détenus travaillent chaque jour en cuisine aux côtés de nos équipes. Les détenus peuvent également suivre des cours de commis de cuisine en dehors du travail dans la cuisine. Sodexo dispense également des formations de couture dans la prison. Elles ont débouché sur la création d'ateliers spécifiques. L'un d'entre eux permet par exemple aux détenus de Marche de fabriquer les tenues carcérales pour l'ensemble des prisons belges.

L'éco-responsabilité est au cœur de la stratégie de la prison, avec de nombreuses actions entreprises en ce sens. Un composteur à déchets a, par exemple, été récemment installé. Il est utilisé pour les 22 000 m² d'espaces verts de la prison mais également pour les cours de jardinage, aussi dispensé par Sodexo.

La prison de Marche-en-Famenne

- Client depuis 2013
- 15 collaborateurs et collaboratrices Sodexo
- Services gérés par Sodexo : cuisine des détenus et du personnel, buanderie, vending, manutention (évacuation des déchets) et service technique de nos cuisines et buanderie

12 détenus
travaillent en cuisine





Notre impact sur l'environnement

Réduire significativement notre empreinte carbone

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, Sodexo a défini une série d'actions dans le cadre de son plan NetZero qui sont validées scientifiquement par le 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 également 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 en Belgique ? Réduire notre empreinte carbone nette d'au moins **34%** d'ici à 2025.

Notre impact sur
l'environnement

3.1

Favoriser une culture de la responsabilité environnementale dans nos espaces de travail

Objectif 2025

100%

de nos collaborateurs et
collaboratrices formés à des
pratiques durables





Soup session

En 2023, quatre « soup session » ont été organisées au siège social, l'occasion d'inviter un partenaire externe pour sensibiliser nos équipes sur une thématique liée à la responsabilité d'entreprise (gaspillage alimentaire, flexitarisme ou encore approvisionnement local et bio). En échange, un bon bol de soupe de saison leur a été offert.



Fresque du climat



Nos collaborateurs et collaboratrices ont été formés aux enjeux du changement climatique grâce à la fresque du climat. En 2023, **8** départements ont reçu un atelier sur la fresque du climat, ce qui représente **102** collègues formés.



Formation continue

Nos collaborateurs et collaboratrices suivent une formation digitale « Better Tomorrow » sur nos engagements en termes de responsabilité sociétale. **100%** de nos managers sont actuellement formés.



Notre impact sur
l'environnement

3.2

Être un acheteur
responsable et
fournir des services
de gestion qui
réduisent les
émissions de
carbone

Objectif 2025

34%

De réduction de notre empreinte
carbone





Atteindre nos objectifs grâce à des outils performants

Depuis 2017, nos émissions de gaz à effet de serre sont mesurées annuellement. Ceci nous a permis d'établir une base de référence et un plan d'action détaillé sur les leviers à activer pour atteindre notre ambition d'au moins **-34%** d'ici 2025 (détaillé en début de rapport).



91

sites ont complété leur auto-évaluation

TR/ACE

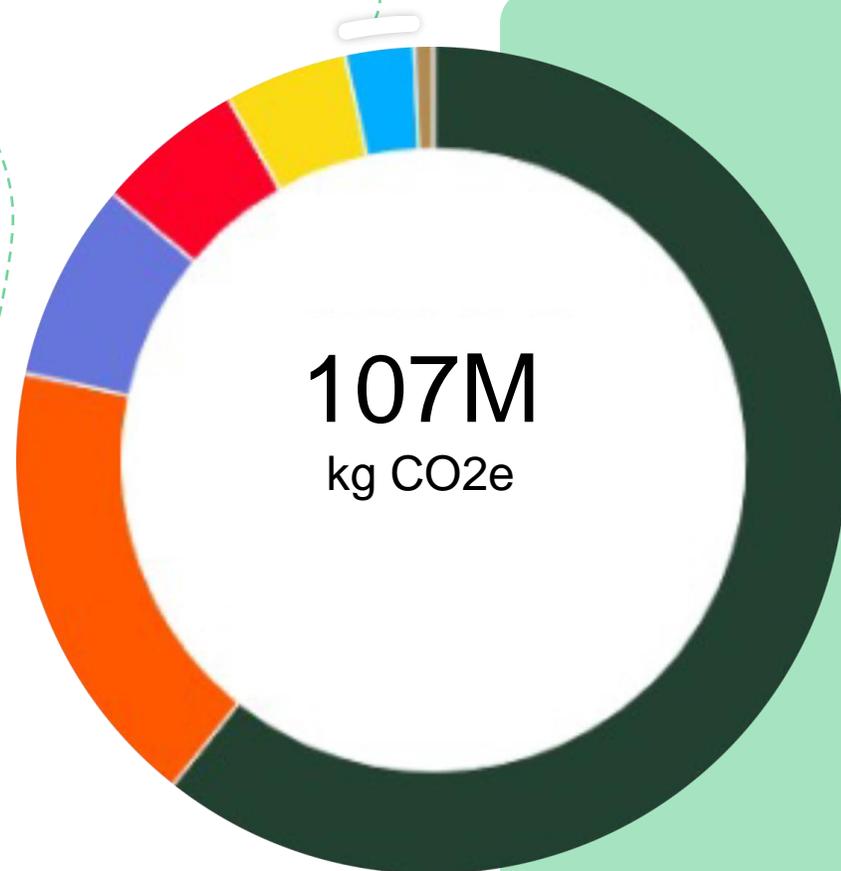
Traace est un outil de suivi de notre trajectoire carbone. Déployé en 2023, il permet de visualiser et d'analyser la trajectoire de réduction de nos ambitions afin de veiller à ce que nous soyons sur la bonne voie, tout en déterminant un plan d'action. L'outil prend également en compte le facteur de croissance attendu du marché.



Le SEA ou « Site Engagement Assessment Tool » est un outil créé par Sodexo afin de permettre aux sites de réaliser une auto-évaluation et de suivre leurs progrès en termes de responsabilité d'entreprise autour de différents chapitres : alimentation responsable, gestion des déchets, gestion de la consommation d'eau, gestion de la consommation d'énergie. Un module « carbon footprint » permet également de mesurer l'empreinte carbone de nos activités sur site et de partager un rapport avec le client afin de déterminer ensemble un plan d'action.



Supply chain – Achats alimentaires	60.7% 64.7M kg CO2e
Energie & réfrigérants utilisés sur les sites clients	17.6% 18.8M kg CO2e
Supply chain – autres produits & services	7.71% 8.2M kg CO2e
Voyages & déplacements	5.76% 6.1M kg CO2e
Déchets générés sur les sites clients	4.79% 5.1M kg CO2e
Opérations directes	2.68% 2.9M kg CO2e
Supply chain – distribution	0.72% 774k kg CO2e



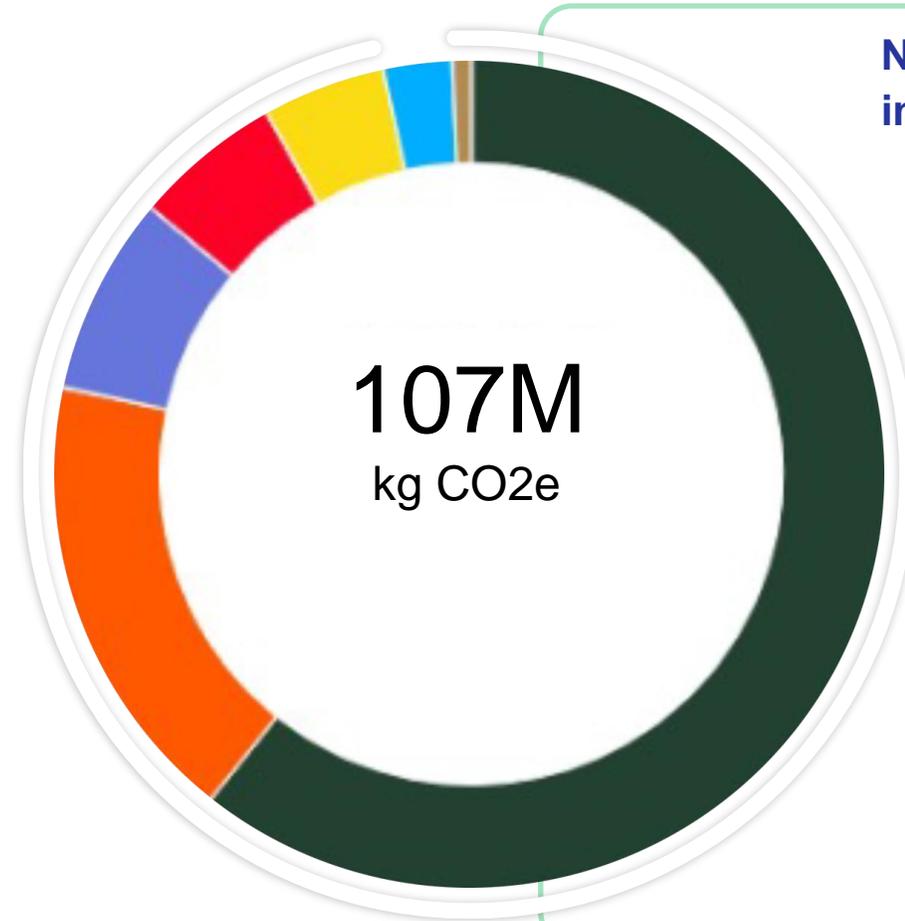
2.3M
kg CO2e

Nos émissions de gaz à effet de serre directes

Scope 1	Scope 2
Fuel transport 2 000 tonnes de CO2e	Chauffage 71 tonnes de CO2e
	100% d'électricité renouvelable = 0 tonne de CO2e

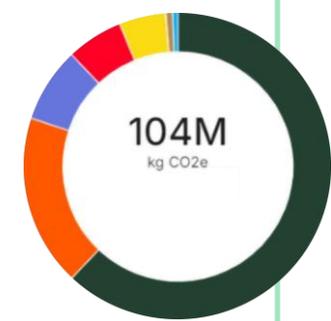


	Supply chain – Achats alimentaires	60.7%	64.7M kg CO2e
	Energie & réfrigérants utilisés sur les sites clients	17.6%	18.8M kg CO2e
	Supply chain – autres produits & services	7.71%	8.2M kg CO2e
	Voyages & déplacements	5.76%	6.1M kg CO2e
	Déchets générés sur les sites clients	4.79%	5.1M kg CO2e
	Opérations directes	2.68%	2.9M kg CO2e
	Supply chain – distribution	0.72%	774k kg CO2e



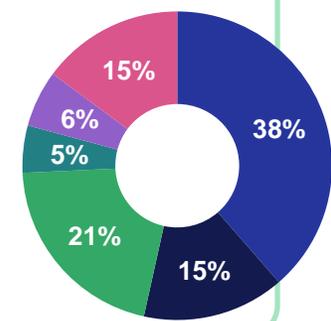
Nos émissions de gaz à effet de serre indirectes (scope 3)

- 5 000** tonnes de CO2e provenant des **déchets** générés sur les sites clients
- 19 000** tonnes de CO2e provenant de l'**énergie & des réfrigérants** utilisés sur les sites clients
- 64 000** tonnes de CO2e provenant de nos **approvisionnements « Food »**



Répartition de nos approvisionnements « food » par catégorie

- Viande & poisson
- Produits laitiers & œufs
- Pâtisserie, plats préparés et sauces préparées
- Café, thé & cacao
- Autres boissons
- Fruits, légumes & céréales





Face à l'urgence climatique, des choix d'approvisionnement responsables

Parce que plus de la moitié de nos émissions de carbone sont liées à notre chaîne d'approvisionnement, nous avons défini des actions clés telles que privilégier des circuits de fournisseurs plus courts, optimiser les transports et la logistique et augmenter la proportion des aliments à base de protéines végétales dans nos achats.



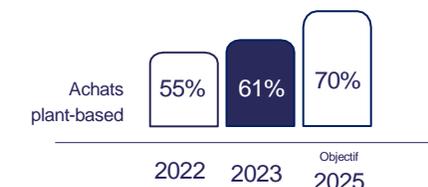
La mobilité a un réel impact sur l'environnement. Et plus encore : la façon dont nous nous déplaçons a un impact sur la santé publique, la sécurité et la qualité de vie. La mobilité nous concerne tant dans notre vie privée que professionnelle.

Dans le cadre de l'engagement et l'ambition de Sodexo de réduire son empreinte carbone, notre car policy travaille sur trois axes :

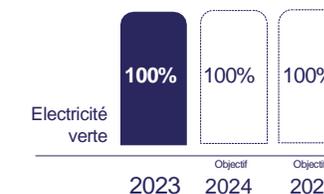
1. Nous **limitons le nombre de kilomètres** annuels (tant à titre professionnel qu'à titre privé).
2. Nous **promouvons pleinement le budget mobilité**.
3. Les véhicules ont été sélectionnés par catégorie afin de proposer au minimum un **choix hybride et un choix électrique**.



Augmenter la part de végétal dans nos assiettes a un effet positif sur la réduction de notre empreinte carbone.



Nous privilégions le choix d'une électricité verte 100% renouvelable pour limiter nos émissions de gaz à effet de serre directes.



Défendre une utilisation durable des ressources

Objectif 2025

50%

de réduction du gaspillage
alimentaire





Lutter contre le gaspillage alimentaire

En tant que société de restauration, il est de notre responsabilité de lutter contre le gaspillage alimentaire. Pour cela, nous avons développé notre mission « zéro déchet » dans une optique de circularité en trois grandes étapes.

Prévention

La première étape de la lutte contre le gaspillage alimentaire est de le prévenir à la source. Pour cela, nos cuisines travaillent avec notre système de gestion des menus (MMS). À côté de la bonne gestion des préparations, nous avons également un outil de mesure du gaspillage alimentaire : le programme WasteWatch by Leanpath qui permet ensuite de fixer un plan d'action de réduction, mais également de sensibiliser le personnel et les consommateurs à la gestion des déchets.

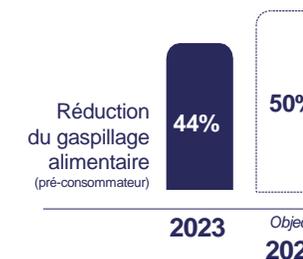
Récupération



Les excédents alimentaires sont un véritable challenge dans les cuisines de collectivités. Trouver des alternatives pour éviter de jeter de la nourriture est primordial. Plusieurs cuisines ont donc débuté un partenariat avec des applications anti-gaspillage telles que Too Good To Go et Phenix. Cela nous permet de vendre nos excédents de production à prix très réduit aux clients qui souhaitent, par exemple, les ramener à domicile. Nous travaillons également en collaboration avec des banques alimentaires dans le cadre de Stop Hunger.

Revalorisation

Lorsque la case poubelle n'a pas pu être évitée, nous insistons sur le tri optimal des déchets afin de pouvoir revaloriser les déchets organiques. Par exemple, sur le camp militaire d'Elsenborn, nos équipes ont installé un composteur qui traite les déchets alimentaires du restaurant. Il produit du compost en 24h, neuf kilos de surplus des cuisines deviennent ainsi un kilo de compost. Ce compost est utilisé pour les espaces verts du quartier. 100% des déchets organiques ont été compostés depuis janvier 2023 !





Chaque jour, des milliers de repas sont servis à l'hôpital universitaire d'Anvers (UZA), aux patients mais aussi aux visiteurs et au personnel. Y proposer davantage d'alternatives d'origine végétale a un impact non négligeable sur la santé, mais aussi sur les animaux et la planète.

L'ambition commune de Sodexo et de l'UZA est, d'ici 2030 :

- De déplacer des montagnes et devenir la référence qui repousse les limites ;
- De s'engager en faveur d'une alimentation saine et durable, accessible à tous les consommateurs 24/7 ;
- Être 100% conforme au Green Deal « Eiwitshift » de la Région flamande, pour améliorer le ratio protéines animales / protéines végétales et atteindre minimum 40/60.

Tel est l'objectif de l'UZA en collaboration avec Sodexo, Mosquito In The Room, FoodWIN et Erasmushogeschool Brussel (EHB) dans le cadre du projet « Goede zorg voor A, dat proef je », avec le soutien du fonds climatique de la ville d'Anvers. Pour que le projet soit à la fois acceptable et réussi, il était crucial de former les équipes sur les raisons de son importance et de les rassurer sur les aspects nutritionnels. Les chefs ont donc participé à un atelier sur la cuisine végétale, et plus particulièrement sur la cuisine à base de légumineuses.

**Sur une base annuelle,
UZA réduirait jusqu'à 40
tonnes de kg de CO₂ en
proposant des menus
« végétalisés » !**

Les premiers résultats sont motivants et les consommateurs sont enthousiastes. Les adaptations pour instaurer des menus « végétalisés » en appliquant la devise « moins mais mieux » et en proposant plus d'alternatives végétales aux employés, visiteurs et patients peuvent réduire les émissions de CO₂ jusqu'à 40 tonnes de kg par an !



UZA

- Client depuis 1972
- 97 collaborateurs et collaboratrices Sodexo
- Services gérés par Sodexo : catering (patients, visiteurs et employés), salles de réunion et d'événements, distributeurs automatiques, restaurant VIP, supermarché, boutique Leonidas, petit-déjeuner Hôtel Drie Eiken



Depuis le début de l'utilisation du programme WasteWatch by Leanpath (2019), nous avons réduit notre gaspillage alimentaire (pré-consommateur) de 44%. À ce jour, 157 sites Sodexo utilisent l'outil de manière quotidienne.

L'année 2023 de WasteWatch by Leanpath en quelques chiffres



266 500 kg pesés (pré-consommateurs)



1414 tonnes de CO₂ évités (environ)



9 611 kg enregistrés comme étant distribués en dons alimentaires

TOP 3 Aliments jetés

1. Soupe
2. Légumes
3. Pommes de terre





Agir pour la biodiversité et le respect des écosystèmes naturels

Agir pour la protection de la biodiversité et le respect des écosystèmes naturels c'est permettre à des chaînes d'approvisionnement plus courtes de se mettre en place, c'est promouvoir une agriculture et un élevage durables et choisir des fournisseurs qui partagent nos valeurs environnementales.

Charte du bien-être animal

Cette Charte stipule les exigences minimales requises pour travailler avec Sodexo. Afin de respecter ces exigences, nos fournisseurs doivent communiquer les principes de cette Charte au travers de leur propre chaîne d'approvisionnement.

Des normes strictes doivent être appliquées au moment de l'élevage, durant le transport et à l'abattage. Les animaux doivent être traités humainement selon les réglementations locales et nationales relatives au bien-être animal.

Politique d'approvisionnement de produits de la mer durables en 5 leviers



1. Maintenir une grande variété d'espèces dans notre catalogue et nos menus
2. Supprimer les espèces menacées de notre catalogue
3. Accroître l'utilisation d'écolabels ou de normes environnementales
4. Contribuer à la mise en place d'achats responsables en provenance de l'aquaculture
5. Collaboration avec le WWF pour un guide d'achat d'approvisionnement responsable

Sur base de ce guide, Sodexo privilégie l'achat des poissons de la liste verte (les espèces non menacées), respecte la liste orange, c'est-à-dire les espèces de poissons qui peuvent être achetées mais sous certaines conditions (respect des zones spécifiques de pêche, méthodes de pêche, etc.) et n'autorise pas les espèces de poissons de la liste rouge (les espèces menacées).

Lutter contre la déforestation

Parce qu'elle représente la cause majeure du changement climatique et de la perte de la biodiversité, Sodexo s'est engagé à éliminer d'ici 2030 la déforestation de sa chaîne d'approvisionnement. En partenariat avec le WWF, le Groupe améliore ses approvisionnements en augmentant la proportion de produits certifiés sans déforestation dans ses achats et en concentrant ses efforts sur ceux dont l'impact est le plus important, à savoir le bœuf, le soja, l'huile de palme et le papier.



Labels & certifications

Sodexo Groupe

ecovadis

Member of
Dow Jones
Sustainability Indices
Powered by the S&P Global CSA



Sodexo Belgique



Reconnaitances
sur site



BeCircular est une initiative de la Région Bruxelles-Capitale qui permet d'aider financièrement et d'accompagner des entreprises pour leurs projets s'attaquant aux enjeux du développement durable, et dans notre cas qui contribuent à une alimentation durable. Nous sommes fiers que notre projet « Végétalisation de nos menus » a reçu une reconnaissance dans la catégorie transition pour l'édition 2023.

À propos du rapport



Période du rapport : ce rapport publié en mars 2024 couvre la période du 1er juin 2022 au 31 mai 2023, sauf mentions contraires dans le rapport.

Fréquence du rapport : fréquence annuelle.

Activités : ce rapport concerne les activités de Services sur Site de Sodexo en Belgique, gérées depuis le siège à Bruxelles. Ces activités sont prestées sur notre siège ainsi que sur les sites de nos clients à travers la Belgique. Les services sur site comprennent les services de restauration, les services de nettoyage et désinfection, la gestion des services facilitaires, les services techniques, les services de sécurité.

Nom de l'entreprise : Sodexo Belgium SA

Structure et forme juridique : la société anonyme Sodexo Belgium, dont le siège social est situé Rue Ravenstein 36 à 1000 Bruxelles, appartient au groupe Sodexo, dont le siège central est situé au 255 Quai de la Bataille de Stalingrad à 92130 Issy les Moulineaux en France. Au 31 août 2023, le groupe Sodexo est présent dans 45 pays, emploie 430 000 personnes à travers le monde pour un chiffre d'affaires consolidé de 22,6 milliards d'euros. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI indices.

Adhésions : Sodexo Belgium SA est membre de l'Union Belge de Catering (UBC), de la Fédération des Entreprises de Belgique (FEB), de The Shift et adhère au projet 303030 (BECI), ainsi qu'aux Principes des Nations-Unies d'autonomisation des femmes (WEFs).

Personne de contact : Valentine Boone, Corporate Responsibility Officer (valentine.boone@sodexo.com)



Sodexo Belgium SA

Rue Ravenstein 36, 1000 Bruxelles
www.be.sodexo.com



@SodexoBelgium



Sodexo



SodexoBelgium



@SodexoBelgium

