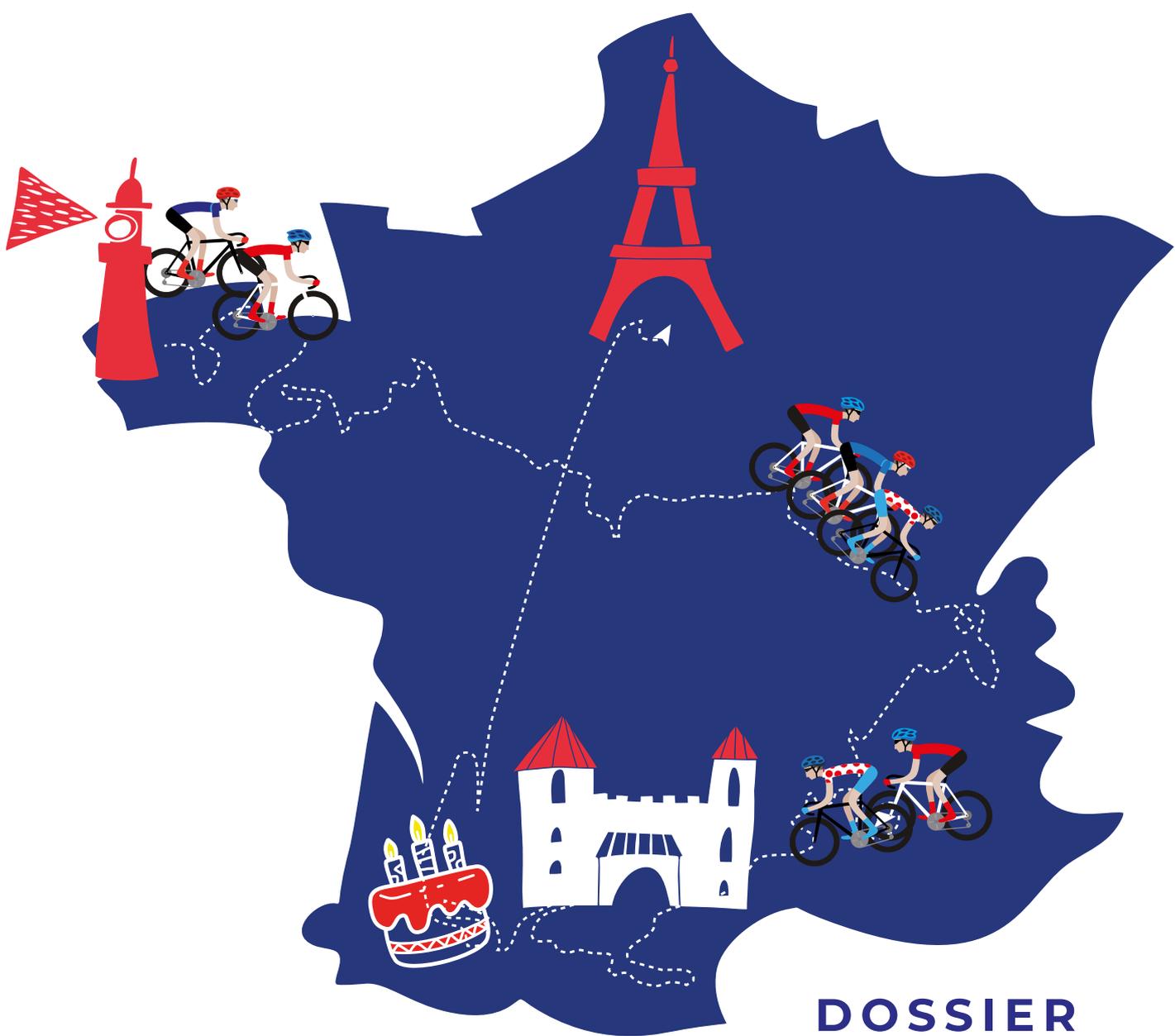


# SODEXO

## ET LE TOUR DE FRANCE

### 30 ANS DE PARTENARIAT



DOSSIER  
DE PRESSE  
2021





# LE MOT DE

## NATHALIE BELLON-SZABO

DIRECTRICE GÉNÉRALE MONDE SODEXO SPORTS ET LOISIRS

DOSSIER DE PRESSE



C'est avec joie et fierté que Sodexo s'engage pour son 30<sup>ème</sup> Tour de France. Depuis 1991, la Grande Boucle s'est imposée comme un temps fort de l'année pour nos équipes, qui mettent toute leur énergie et leur professionnalisme au service du public, des partenaires, des médias et de l'organisation de l'événement. L'édition 2021 revêt donc une

dimension émotionnelle supplémentaire, qui décuple notre envie de contribuer à faire vivre à tous les invités du Tour un moment inoubliable.

Valorisation de produits locaux tout au long du parcours, lutte contre le gaspillage alimentaire, innovations sur le packaging éco-responsable ... le Tour de France est à la fois une vitrine de nos savoir-faire mais aussi de nos engagements.

Depuis 30 ans, Sodexo a développé une expertise inégalée des services de qualité de vie pour les publics des stades et des plus grands événements à travers le Monde. Et plus que jamais en 2021, nous sommes convaincus, que rien ne remplace les émotions que créent les grands rassemblements sportifs en live ! Ces moments exceptionnels sont indispensables à notre bien-être et nous sommes heureux d'y contribuer depuis 30 ans aux côtés des équipes du Tour de France !



# SODEXO ET LE TOUR DE FRANCE SOUFFLENT LEURS 30 BOUGIES !



1991-2021. Voilà maintenant trois décennies que Sodexo met son savoir-faire et son expérience au service du Tour de France, avec passion et fidélité. Depuis ce jour d'été 1991, où l'entreprise marseillaise, alors âgée d'un quart de siècle, part à la conquête du plus grand événement sportif itinérant de la planète, avec l'ambition de proposer une prestation de restauration irréprochable sur chaque étape.

Jamais Sodexo n'avait jusqu'alors accompagné une compétition sportive. En choisissant la légendaire course cycliste, joyau du patrimoine national et vitrine d'exception de la richesse des territoires français, l'acteur majeur des Services de qualité de vie affiche la couleur : porter haut les terroirs et spécialités tricolores, qui font la force et la diversité de l'Hexagone. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître. 30 ans plus tard, Sodexo et le Tour de France poursuivent leur échappée gagnante sur toutes les routes de France, au rythme des valeurs et synergies qui les unissent.

« Le Tour est le premier événement sportif d'ampleur sur lequel mon père Pierre Bellon, fondateur de Sodexo, s'est engagé », rappelle **NATHALIE BELLON-SZABO, Directrice Générale Monde Sodexo Sports et Loisirs**. « Sodexo partage beaucoup de valeurs avec le Tour et nos équipes y démontrent chaque année leur passion des bons produits et leur plaisir à faire vivre aux amoureux de la Grande Boucle une expérience unique ! »

Depuis 1991, le restaurateur officiel du Tour de France sillonne en effet les routes de l'Hexagone avec cet engagement sans faille et un esprit de service et de qualité hérité des 50 ans de savoir-faire et d'expérience du Groupe. Du lever du soleil jusqu'à tard dans la soirée, les équipes Sodexo travaillent d'arrache-pied pour ravir les papilles de milliers de personnes. Anciens coureurs, journalistes, membres de l'organisation ou invités, tous sont unanimes : l'arrivée de Sodexo a changé leur vie sur le Tour de France. Et peut-être plus encore celle de Miguel Indurain, quintuple vainqueur de la Grande Boucle : chaque 16 juillet au cours de sa carrière, le Roi Miguel soufflait les bougies de son gâteau d'anniversaire dans l'espace Sodexo. Un gâteau en guise de porte-bonheur puisqu'il a remporté son premier Tour de France en... 1991 !



## CLODINE PINCEMIN, Directrice de la Communication Sodexo de 1989 à 2012

« En 1991, Pierre Bellon, fondateur de Sodexo, a souhaité renforcer le sentiment d'appartenance de ses salariés à l'entreprise, en accompagnant un événement populaire, doté d'une importante notoriété tout en possédant une dimension locale. Le partenariat avec le Tour de France s'est alors imposé comme une évidence, lui qui offrait la possibilité au Groupe d'aller à la rencontre de ses collaborateurs dans tous les départements et régions traversés par la Grande Boucle. Immédiatement, les salariés ont adhéré au projet, fiers de faire partie d'une telle aventure et heureux de partager leur savoir-faire. Une centaine de personnes travaillait alors pour Sodexo dans le cadre du Tour de France : un noyau dur de salariés qui réalisait la totalité du parcours, auquel étaient intégrées des équipes locales au gré des étapes. En précurseur, Sodexo s'est attaché depuis le début à respecter les cultures et gastronomies régionales, et valoriser les produits locaux. »



# LE LIVRE D'OR DES NOCES DE PERLE



Ils ont forgé la légende du Tour de France aux côtés des plus grands coureurs de la planète. Leurs voix sont restées à jamais gravées dans la mémoire collective. À eux seuls, ils totalisent plus de 200 Grandes Boucles et plus encore de rencontres, de découvertes et d'émotions ! Alors, pour ces noces de perle, Sodexo nous ouvre son livre d'or, celui qui a traversé ces 3 dernières décennies au plus près des organisateurs, journalistes et invités. Extraits choisis.

« Au début des années 90, le Tour de France a changé de dimension. Tomber dans le gigantisme était le risque mais l'évolution s'est finalement faite de façon très bénéfique, avec notamment des partenaires comme Sodexo qui ont su déployer de gros moyens tout en respectant le caractère humain du Tour. Le plus bel exemple reste pour moi la mise en avant des produits locaux dans le village qui ajoutait encore un peu plus à la convivialité de l'endroit. »

**PATRICK CHÊNE,** ↗

commentateur du Tour de France pour France Télévisions de 1989 à 2000.



Tour de France 1997



« Sodexo a toujours été pour moi le petit paradis du Tour de France, le resto sourire. Le petit-déjeuner complet avec les produits du terroir avant de prendre la route me permettait de prendre des forces pour la journée, car je n'avais pas le temps de déjeuner. Jambon de pays, miel, olives, huîtres, crevettes, fromages, toute la richesse culinaire et gastronomique nous était offerte sur le Village-Départ. Tout ça avec la convivialité dès le matin. Si je devais définir la prestation en 3 mots ? Original, pratique et souriant ! »



**GÉRARD HOLTZ,**

journaliste France Télévisions, présentateur du Vélo Club, 32 Tours de France.

« L'arrivée de Sodexo sur le Tour de France, c'était le confort absolu ! J'adorais cette petite pause quotidienne de 30 minutes de relaxation avant de prendre le micro. L'espace Sodexo est rapidement devenu le point de ralliement des coureurs, journalistes et invités du Tour. Il y avait toujours des sourires, de la convivialité, des moments d'échange et de complicité. Et de belles corbeilles de fruits et crudités pour m'aider à soigner ma ligne ! »

**DANIEL MANGEAS,** ↗

speaker officiel du Tour de France de 1976 à 2014.

« La relation du Tour de France avec les territoires est fondamentale. Ce qui m'a réjoui dès son arrivée, c'est que Sodexo a ancré sa prestation dans les territoires en mettant en valeur les produits locaux pour le bonheur des suiveurs du Tour. »

**JEAN-MARIE LEBLANC,** ↑

Directeur du Tour de France de 1989 à 2006.



« Dans les années 80, on dénichait les bistrotts sur le parcours, pour prendre 1h30 d'avance sur les coureurs et pouvoir profiter de nos omelettes aux cèpes ou autres spécialités locales ! Lorsque Sodexo est arrivé dans le village, on a changé nos habitudes pour bien manger dès le matin. La meilleure façon de démarrer la journée ? Partager avec Raymond Poulidor une bonne assiette d'huîtres, son péché mignon ! »

**DANIEL PAUTRAT,** ↑

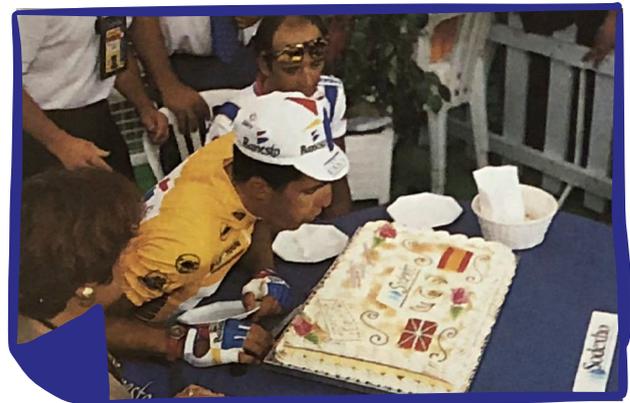
60 Tours de France pour TF1, France Inter et Eurosport notamment.

« J'ai plein de bons moments en tête mais je vais choisir l'un des plus récents. La magnifique soirée des 25 ans de partenariat entre Sodexo et le Tour de France organisée au Domaine de Verchant en 2016. J'ai partagé pléiade de souvenirs avec Nathalie Bellon-Szabo autour d'un dîner exceptionnel préparé par le chef Frédéric Anton, avec notamment des raviolis aux crabes succulents ! C'était un moment suspendu dans la folie des 3 semaines d'épreuve. Sodexo sait toujours nous faire décrocher au moment opportun ! »

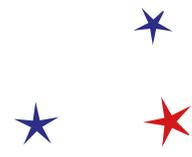
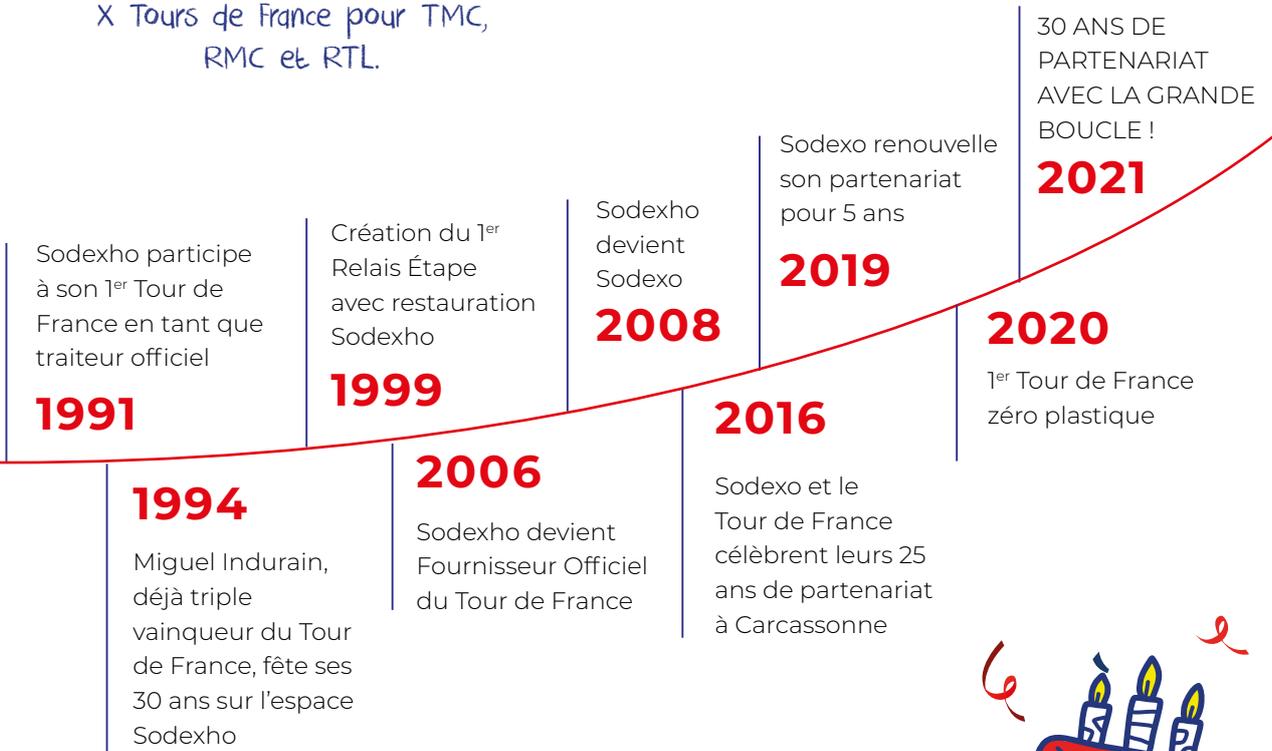


**CHRISTOPHE PACAUD,**

X Tours de France pour TMC, RMC et RTL.



Miguel Indurain, anniversaire dans l'espace Sodexo



# DES NOCES DE PERLE À CARCASSONNE



Sodexo et le Tour de France célèbreront leurs noces de perle dans la douceur de Carcassonne le 10 juillet prochain. Une ville étape que Sodexo affectionne tout particulièrement pour y avoir soufflé les 25 bougies de son partenariat avec la Grande Boucle en 2016. C'est à nouveau sur le podium du Village-Départ, à quelques encablures de la célèbre cité médiévale, que Nathalie Bellon-Szabo et Christian Prudhomme, Directeur du Tour de France, souffleront les 30 bougies du gâteau Sodexo, symbole gourmand de ce partenariat historique basé sur des valeurs communes d'esprit de service, d'équipe et de progrès.

## THIERRY MARIE, l'invité surprise

1991. La France tombe sous le charme des yeux bleus azur du nouveau prodige du cyclisme français, le normand Thierry Marie. Dès l'ouverture du Tour, le 6 juillet, Thierry fait sensation en remportant le prologue. Et alors même qu'il enfle la première tunique jaune de sa jeune carrière, Sodexo étrenne en coulisses ses galons de restaurateur officiel. Pour l'un comme pour l'autre, rien ne sera plus jamais comme avant.

30 années ont passé mais ils n'ont jamais oublié ce Tour de France 1991. Alors, en clin d'œil à ce trentième anniversaire commun, souvenir d'un moment de vie hors du commun, Sodexo a souhaité convier Thierry Marie à Carcassonne les 9 et 10 juillet prochains. L'occasion rêvée d'ouvrir ensemble l'album aux souvenirs !



« C'est sympa de penser aux anciens, cela veut dire que j'ai laissé une trace et j'en suis très heureux. Même si le cyclisme a changé, je continue à suivre assidument le Tour, j'y vais chaque année, c'est toujours un plaisir de revoir la grande famille du vélo. Être invité par Sodexo est un signe pour moi qui suis normand et aime la bonne cuisine ! Même quand j'étais coureur, j'aimais passer de temps en temps dans le village avant le départ, et j'en profitais toujours pour goûter quelques gourmandises dans l'espace Sodexo ! »



# LE MEILLEUR DES RÉGIONS FRANÇAISES POUR RÉGALER LA GRANDE BOUCLE



Si Sodexo et le Tour de France font route commune depuis de nombreuses années, c'est parce que tous deux partagent cet attachement tout particulier aux territoires français, riches de leurs spécialités variées. Premier employeur privé français, Sodexo est en effet fortement engagé en régions afin d'améliorer la qualité de vie de chacun et contribuer au développement économique, social et environnemental. Ancré dans les terroirs, le Groupe favorise la production responsable au sein des régions : Sodexo est la seule entreprise de restauration collective à se prévaloir de 60% d'achats en France réalisés directement auprès des producteurs, et 100% de pains frais achetés dans une boulangerie de proximité.

Ce sont 9 régions et 31 départements français qui sont visités par le Tour de France lors de cette 108<sup>ème</sup> édition. Autant d'occasions pour Sodexo, qui dispose d'une fine connaissance des trésors culinaires régionaux, de dénicher des produits d'exception, 100% français, majoritairement locaux et de saison, pour régaler tous les épicuriens de la Grande Boucle et organiser de nombreuses animations tout au long du parcours.



## LES PRODUCTEURS LOCAUX À L'HONNEUR

- › **BRETAGNE** : la Maison Clermont pour le Jambon de Bretagne, la biscuiterie bretonne Les Gavottes, la Fromagerie de la Mer de Baden pour les premiers fromages de la mer aux algues bretonnes, la ferme fromagère de Suscinio pour La Tome de Rhuy, qui réintroduit la vache bretonne Pie-Noir ;
- › **PAYS DE LA LOIRE** : les truites de Parné-sur-Roc (SARL Claude Rémon) ;
- › **VAL DE LOIRE** : les fruits et légumes proposés par les Maraîchers du Val de Loire, le Cointreau d'Angers ;
- › **LYONNAIS** : Le Comptoir Crémier de Brignais (fromages), le grossiste Barbié de Pierre Bénite pour ses fruits et légumes de producteurs locaux, issus notamment de la Vallée du Rhône, des Monts du Lyonnais, du Beaujolais et de l'Isère.
- › **PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR** : la chocolaterie Puyricard de Venelles et le fromager « L'art de la Fromagerie de Marseille »
- › **OCCITANIE** : fromages de Dominique BOUCHAIT, Meilleur Ouvrier de France Fromager 2011, produits régionaux de la fabrique « Les petits fruits de Campan »
- › **NOUVELLE AQUITAINE** : les vins, les desserts comme Le Russe et le cannelé Bordelais.

## SODEXO SUR LE TOUR DE FRANCE, C'EST :

- **60 collaborateurs** (chefs de cuisine, maîtres d'hôtels, commis de salle, chauffeurs ou logisticiens)
- **3 500 prestations de restauration** quotidiennes incluant **1 700 invités** au Village-Départ, **250 invités du Relais-Etape** et **plus de 500 personnes dans les 3 bus-arrivée.**

# SODEXO, ACTEUR RESPONSABLE ET ENGAGÉ



Dans la continuité des actions engagées depuis plusieurs années par le Groupe Sodexo en faveur de la préservation de l'environnement, une attention particulière est portée à l'élaboration des plateaux-repas, constitués majoritairement de matières « vertes » :

- › Carton fabriqué et assemblé en France ;
- › Contenants en pulpe de canne et couverts en bois ;
- › Serviettes en papier recyclé ;
- › Sac en papier kraft ;

Les flûtes à champagne jetables en plastique utilisées dans les bus-Arrivée ont été remplacées depuis 2020 par des flûtes de type Ecocup, réutilisables, dont le nettoyage est assuré directement sur la plateforme Sodexo, évitant ainsi une logistique supplémentaire. Enfin, la très grande majorité des contenants jetables utilisés sur le Tour de France 2021 sont fabriqués en pulpe de canne ou feuilles de bambou.

## UNE OFFRE ADAPTÉE AUX ENJEUX SANITAIRES

Une nouvelle fois, Sodexo a adapté la distribution de ses prestations culinaires afin de veiller au strict respect des consignes sanitaires. La formule classique en libre-service, type buffet, a été exclue cette année encore (seuls les produits emballés individuellement resteront accessibles en libre-service).

Ainsi, sur le stand gourmand Sodexo du Village-Départ tout comme dans les bus-Arrivée, toute la restauration sera servie à la demande par les collaborateurs Sodexo. De plus, des protections en plexiglas seront installées entre le personnel et les invités, du gel hydroalcoolique sera mis à disposition sur les espaces de restauration et le port du masque sera obligatoire pour le personnel (5 au minimum par jour et par collaborateur Sodexo).

Seul le service au Relais-Étape continuera de se faire à table. Un seul maître d'hôtel se chargera de servir 15-20 personnes (soit 2 tables) afin de respecter les mesures sanitaires. Pour chaque table, une personne sera désignée parmi les invités pour assurer le service des boissons.

Dans la zone technique du Départ, la procédure de remise des plateaux-repas aux partenaires a également été révisée : chaque matin, la glacière utilisée la veille sera échangée contre une nouvelle glacière désinfectée garnie des repas du jour.



© Olivier Chape - A.S.O



# SODEXO, RÉFÉRENCE DES GRANDS ÉVÈNEMENTS SPORTIFS DANS LE MONDE



**Partageant des valeurs communes telles que l'esprit d'équipe, le goût du challenge, le partage, Sodexo déploie son savoir-faire sur de nombreux événements sportifs : qualité, rigueur, excellence, innovation dans les produits et les services, capacité à répondre qualitativement et quantitativement aux exigences d'événements majeurs, en satisfaisant dans le même temps les besoins du grand public et ceux des VIP, et à offrir une prestation sur mesure pour les sportifs.**

Des routes du Tour de France aux Internationaux de France de Tennis, en passant par les plus grands stades, Sodexo s'est imposé comme la référence des services et de la restauration dans le milieu sportif. Depuis plus de 50 ans, Sodexo, à travers son segment Sports et Loisirs, est ainsi présent sur les plus grands lieux et événements sportifs en France et à l'étranger :

## Dans l'univers du football :

- **En France** : Groupama Stadium de Lyon (depuis son ouverture en 2016), Orange Vélodrome de Marseille (depuis 14 ans), Centre National du Football Clairefontaine (depuis 1997), Centres d'entraînements et de formation du LOSC, OL et OM, Allianz Riviera Nice (depuis son ouverture en 2012).
- **A l'étranger** (Royaume-Uni et Espagne) : The Amex Community Stadium de Brighton, Newcastle United Football Club, Aberdeen Football Club, Everton Football Club, Headingley Experience Leeds, Hampden Park de Glasgow, Stade San Mamès (Athletic Bilbao), Stade de Mestalla (FC Valence) et aux Etats Unis les stades du Hard Rock Stadium de Miami ou le T-Mobile Park à Seattle (baseball).

## Dans l'univers du rugby :

- Les 5 dernières éditions de la Coupe du Monde de Rugby (ticketing et hospitalité avec sa filiale STH).

## Dans l'univers du tennis :

- Internationaux de France de Tennis (depuis 32 ans), Open 13 Provence\*, Monte-Carlo Rolex Masters (depuis 19 ans).

## Dans l'univers du golf :

- L'Open de France 2017 & 2018, The Open UK (partenaire depuis 1995), Ryder Cup 2018.

## Dans l'univers du cyclisme :

- Tour de France\*\* avec A.S.O. mais aussi Paris-Nice, Paris-Roubaix, La Flèche Wallonne, Liège-Bastogne-Liège, le Critérium du Dauphiné, Paris-Tours.

## Dans l'univers des courses hippiques :

- Hippodromes de Vincennes et Enghien, Royal Ascot au Royaume-Uni.

## Événements sportifs majeurs :

- 15 éditions du Super Bowl, World Series (Baseball), NBA and MLS All-Star Games, Semi-Marathon et Marathon de Paris.

\*Fournisseur officiel depuis 1993

\*\* Fournisseur officiel depuis 1991



# À PROPOS DE SODEXO



© Sodexo



Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 80 pays, Sodexo sert chaque jour 75 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages et Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Avec plus de 100 métiers en France, Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et installations ; des Pass Repas, Pass

Cadeaux et Pass Transports pour les salariés jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 425 000 collaborateurs à travers le monde.

DOSSIER DE PRESSE

# À PROPOS DE SODEXO SPORTS ET LOISIRS



Sodexo Sports et Loisirs est l'un des segments stratégiques du groupe Sodexo, qui assure en France et dans le monde une activité unique de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements.

Combinant technique et créativité, nos solutions clés en main couvrent la billetterie, le voyage, la restauration, la sécurité, la logistique, le marketing et l'organisation technique et artistique. À l'ère du numérique, Sodexo aide ses clients à intégrer les nouvelles technologies dans leurs événements en proposant des services innovants et personnalisés. De multiples atouts qui contribuent au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, la Coupe du Monde de Rugby et font briller des lieux exceptionnels comme le Lido de Paris, la Maison Lenôtre, le Pré Catelan, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris ainsi que les Bateaux London et la National Gallery au Royaume-Uni. Aux États-Unis, le T-Mobile Park à Seattle, le Hard Rock Stadium à Miami, le centre de congrès de Las Vegas ainsi que le Shedd Aquarium à Chicago.

Plus d'informations sur [www.sodexo.fr](http://www.sodexo.fr)

## CONTACTS PRESSE

### Agence July 29 Sports Management

Sophie Kamoun | [sophie@july29.fr](mailto:sophie@july29.fr) | 06 07 11 42 21

**Sodexo France** | Marie-Cécile Leprat | 06 07 96 51 74

**Sodexo France** | Sophie Touchot | 07 77 98 25 58

