




	CARTOGRAPHIE DES RISQUES	PROCÉDURES D'ÉVALUATION RÉGULIÈRE DE LA SITUATION	ACTIONS ADAPTÉES D'ATTÉNUATION DES RISQUES OU DE PRÉVENTION DES ATTEINTES GRAVES	MÉCANISME D'ALERTE ET DE RECUEIL DES SIGNALEMENTS	DISPOSITIF DE SUIVI DES MESURES MISES EN OEUVRE ET D'ÉVALUATION DE LEUR EFFICACITÉ	INDICATEURS ET EXEMPLES D'EFFECTIVITÉ	OPPORTUNITÉ CRÉÉE
 <p>DROITS HUMAINS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cartographie des risques incluant des risques liés aux droits humains, élaborée par tous les pays • Prise en compte du risque lié au harcèlement sexuel dans le cadre du dialogue social (salarié Sodexo) • Nouvelle Analyse de Matérialité (voir section Analyse de matérialité, chapitre 1) • Identification des trois catégories à risque et suivi spécifique dans la chaîne d'approvisionnement <ul style="list-style-type: none"> ➢ Textile : Uniformes ➢ Produits de la mer : Thon ➢ Produits Agricoles : Bœuf 	<ul style="list-style-type: none"> • Déploiement du programme Conduite Responsable des Affaires • Code de conduite fournisseurs • Matrice audit catégories textile (uniformes) • Evaluation <i>via</i> l'outil de centralisation des informations fournisseur (SIM) 	<ul style="list-style-type: none"> • Clauses contractuelles clients et salariés • Code de conduite de Sodexo (principes d'intégrité) • Gestion des contrats fournisseurs et sous-traitants (Clauses contractuelles ; <i>Right Supplier, Right Terms</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Système d'alerte « Speak Up » pour l'ensemble des personnes concernées par les activités de Sodexo 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit d'un organisme tiers indépendant (KPMG) • Enquête d'engagement biennale • Contrôle régulier des fournisseurs (certification externe, atténuation et prévention) 	<ul style="list-style-type: none"> • 94,5 % des <i>Senior Leaders</i> du Groupe ont effectué une formation sur le harcèlement sexuel • 100 % des fournisseurs textiles du Groupe sont évalués par un organisme indépendant 	<ul style="list-style-type: none"> • Renforcement du dialogue social à travers un accord cadre mondial sur le harcèlement sexuel • Renforcement de la relation avec les fournisseurs à travers la <i>Seafood Task force</i> et la <i>Global sustainable Seafood Initiative</i>
 <p>SANTÉ ET SÉCURITÉ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cartographie des risques incluant des risques liés à la santé et à la sécurité, élaborée par tous les pays (voir section 5.4 Gestion des risques) • Nouvelle Analyse de Matérialité (voir section Analyse de matérialité, chapitre 1) • Culture du « Zero harm » 	<ul style="list-style-type: none"> • Déploiement du programme Conduite Responsable des Affaires • Sodexo Safety Net (évaluation et suivi des sites à haut risque) • Code de conduite fournisseurs • Evaluation <i>via</i> l'outil de centralisation des informations fournisseur (SIM) 	<ul style="list-style-type: none"> • Déploiement des politiques mondiales de santé – sécurité au travail • Culture du « Zero harm » • Clauses contractuelles clients et employés • Code de conduite de Sodexo (principes d'intégrité) • Gestion des contrats fournisseurs et sous-traitants (Clauses contractuelles ; <i>Right Supplier, Right Terms</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Système d'alerte « Speak Up » pour l'ensemble des personnes concernées par les activités de Sodexo • Outil de <i>reporting</i> santé et sécurité (Salus) 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit d'un organisme tiers indépendant (KPMG) • Enquête d'engagement biennale • Contrôle régulier des fournisseurs (certification externe, atténuation et prévention) • Certifications externes et respect des normes (ex : OHSAS 18001) 	<ul style="list-style-type: none"> • Taux d'accidents du travail avec arrêt (LTIR) : 0,86 (en amélioration de 11,1 %) • 88 % du chiffre d'affaires du Groupe provient de pays ayant au moins une certification OHSAS 18001 ou ISO 45001 	<ul style="list-style-type: none"> • Attraction et fidélisation des clients • Réduction des coûts d'assurance
 <p>ENVIRONNEMENT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cartographie des risques incluant des risques liés à l'environnement, élaborée par tous les pays (voir section 5.4 Gestion des risques) • Nouvelle Analyse de Matérialité (voir section Analyse de matérialité, chapitre 1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Procédures opérationnelles normalisées pour les responsables des sites • Déploiement du programme Conduite Responsable des Affaires • Code de conduite fournisseur Sodexo • Evaluation <i>via</i> l'outil de centralisation des informations fournisseur (SIM) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sales Academy (session dédiée Environnement) • Site Manager Academy (session dédiée Environnement) • Déploiement des politiques Groupe : Huile de palme, Produits de la mer, Œufs, Bien-être animal • Clauses contractuelles clients et employés • Code de conduite de Sodexo (principes d'intégrité) • Gestion des contrats fournisseurs et sous-traitants (Clauses contractuelles ; <i>Right Supplier, Right Terms</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> • Système d'alerte « Speak Up » pour l'ensemble des personnes concernées par les activités de Sodexo 	<ul style="list-style-type: none"> • Audit d'un organisme tiers indépendant (KPMG) • Enquête d'engagement biennale • Contrôle régulier des fournisseurs (certification externe, atténuation et prévention) 	<ul style="list-style-type: none"> • 89,1 % du chiffre d'affaires de l'activité Services sur Site provient des pays ayant la charte bien-être animal 2018 disponible dans au moins une langue officielle • 77,9 % de la part des achats de produits de la mer (en kg) sont issus de filières responsables • 57,0 % d'œufs coquilles sont issus d'élevages alternatifs à la cage (du volume total des œufs coquilles achetés par Sodexo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sodexo a une réputation d'employeur attractif • Sodexo continue à élargir son écosystème pour réduire les émissions de gaz à effet de serre et répondre aux attentes croissantes des parties prenantes