



Share #2

Stop Hunger_Newsletter / **Février 2016**

tout est possible !

Qu'il s'agisse de profiter d'un séminaire pour faire une collecte, d'organiser un concours de desserts et d'en éditer un livre vendu au profit d'une association, d'être récompensé pour son engagement et soutenir une banque alimentaire... De distribuer des repas invendus, de qualité et équilibrés, pour que des personnes démunies en profitent... Ou de créer des jardins solidaires pour bien cultiver, bien manger, se former et retrouver sa place dans la société... Pour Stop Hunger, et pour ses 65 000 volontaires, les solutions d'un monde sans faim sont infinies.

Clodine Pincemin,
Directrice Générale Stop Hunger

À la Une_

SOIRÉE DES DONATEURS 3 MARS 2016

Stop Hunger donne rendez-vous à plus de 300 donateurs et partenaires pour une soirée de levée de fonds au restaurant Le Pré Catelan, fleuron de la Maison Lenôtre, respectivement lieu et marque de prestige de Sodexo.

FONDATION STOP HUNGER AU BRÉSIL

Après la Belgique, les États-Unis, la France, les Pays-Bas, le Pérou, la Roumanie et le Royaume-Uni, le Brésil est le 8^e pays à créer sa Fondation Stop Hunger. Son objectif : capter et dynamiser la générosité des donateurs en rendant compte des dons utilisés au bénéfice des populations locales qui souffrent de faim.

JARDINS SOLIDAIRES : entre aide alimentaire et lien social p. 2

DONS D'EXCÉDENTS ALIMENTAIRES : un droit, une nécessité... p. 5

HISTOIRES DE VOLONTAIRES : ils s'appellent Arie, Claire, Claudia et Nick... p. 8

STOP HUNGER EN CHIFFRES p. 12



Stop Hunger soutient 115 jardins solidaires dans le monde, convaincu que ces lieux d'agriculture collectifs constituent une alternative alimentaire et sociale pour les familles les plus modestes. Écologiques, ils ont un autre atout : apprendre à cultiver bio pour manger sainement. Dans les campagnes ou dans les villes, ils représentent l'agriculture de proximité et d'autosubsistance qui connaît un nouveau regain, y compris dans les pays industrialisés.

Bon à savoir_

Un jardin solidaire, qu'est-ce-que c'est ?

Communautaire, collectif ou partagé... rural ou urbain... le jardin solidaire est géré et cultivé par les habitants d'un village ou d'un quartier. Selon les pays, il peut être aussi familial, pédagogique, d'insertion, adapté ou militant. Quel que soit son nom ou sa vocation, dans ce jardin, certains cultivent pour survivre, nourrir d'autres personnes démunies, avoir accès à des aliments frais et sains... D'autres se forment à la culture maraîchère, développent une petite activité économique locale, retrouvent leur place dans la société... Bref, on s'y nourrit de nature et de solidarité.

Jardins solidaires_

Entre aide alimentaire et lien social

L'Amérique latine concentre la majorité des jardins solidaires soutenus par Stop Hunger.

Historiquement touchée par une très grande pauvreté, plusieurs de ses États ont mis en œuvre des modes de production alternatifs, et de nombreuses initiatives collectives reposant sur

les principes d'utilité sociale, de gestion démocratique et de coopération, apparaissent comme autant de réponses pour créer des emplois, développer le travail des femmes et leur position sociale, et améliorer les conditions de vie des plus défavorisés.



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT

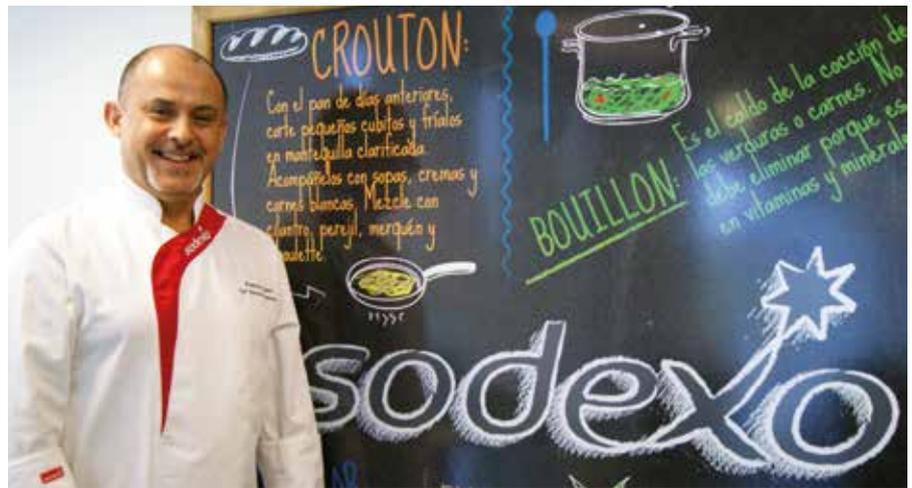
En Colombie par exemple, dans le cadre de Stop Hunger, Sodexo Avantages et Récompenses soutient financièrement la fondation *Granitos de Paz* à Cartagena de Indias. Cette fondation contribue à la santé, à l'éducation, à la formation et au logement des familles de l'un des quartiers les plus pauvres de cette ville portuaire du Nord de la Colombie, sur la mer des Caraïbes.

« Les jardins contribuent à la sécurité alimentaire et à l'environnement.

Pour ceux qui cultivent les fruits qu'ils vendent aux hôtels et restaurants de Cartagène, ils représentent une source de revenus, explique Elena Mogollon, présidente de *Granitos de Paz*.

Les arrière-cours des maisons, autrefois en friche, sont aujourd'hui des vergers ». En trois ans, la part de jardins solidaires soutenue par Stop Hunger a été multipliée par 5, générant un revenu supplémentaire de 16 000 € (17 450 \$) et aidant ainsi 250 personnes démunies.

Au Chili, dans la banlieue de Santiago, au village SOS Madreselvas – l'un des 14 de l'ONG SOS Villages d'Enfants au Chili – l'expérience d'une petite ferme maraîchère urbaine fonctionne depuis un an, en collaboration avec 3 ingénieurs agronomes de l'Université Catholique. Quatorze mères de famille ont reçu une formation diplômante sur les techniques de culture biologique,



► **Francisco LAYERA**, chef de cuisine Sodexo Chili

produisant des légumes frais, des herbes aromatiques bio, et aussi des plantes médicinales, pour nourrir et soigner 60 enfants et leurs familles.

« Avec ce projet, nous montrons qu'une petite production agricole en ville est possible, avec un impact positif sur l'environnement, et qu'on peut tirer parti de la biodiversité des cultures, avec des produits frais de saison, pour assurer une assistance alimentaire équilibrée aux familles qui les produisent », déclare la personne en charge de la Responsabilité d'Entreprise de Sodexo Chili.

Les enfants prennent aussi des cours de cuisine avec le chef Francisco Layera : « En cuisinant avec les jeunes le basilic qu'ils font pousser, nous avons appris beaucoup les uns des autres comme le respect, la reconnaissance et le plaisir de faire soi-même une recette pour la partager ensemble, comme en famille. Ils étaient ravis de préparer du pesto avec le basilic pour le déguster avec des pâtes ».



Le saviez-vous ?_

Les premiers « jardins communautaires » sont nés à New York,

dans les années 1970 sous une impulsion verte et citoyenne : réinvestir les terrains vagues et les friches industrielles pour ramener la nature en ville. Depuis, le phénomène s'est largement répandu à Berlin, à Montréal, à Tokyo, à Paris... Aujourd'hui, plus que des jardins partagés, les fermes urbaines essaient à travers le monde face la crise économique : Détroit aux États-Unis met sur pied le plus vaste projet de ce type au monde. À Cuba, l'agriculture urbaine fait même partie des politiques officielles.

Au Pérou, bien cultiver pour bien manger et pouvoir améliorer ses revenus, tel est le triple objectif visé par le développement des jardins solidaires à la fois dans des écoles et dans des campagnes isolées à 4 000 mètres d'altitude. Et les résultats sont significatifs : en deux ans, plus de 12 500 élèves et leurs parents, ainsi que près de 400 enseignants ont participé à des ateliers éducatifs sur la nutrition et le jardinage bio. Par ailleurs, 100 fermiers ont bénéficié de formations pour développer leurs bonnes pratiques agricoles et commerciales, et améliorer leurs habitudes alimentaires. Sur un an, ils ont produit plus de 29 tonnes de légumes pour se nourrir et augmenter leurs revenus de plus de 20 % en vendant les excédents sur les marchés.

Au Brésil, avec Stop Hunger, Sodexo Avantages et Récompenses accorde des bourses à des étudiants défavorisés de la Faculté des sciences agronomiques et vétérinaires de Jaboticabal et de Botucatu, au Nord-Ouest de São Paulo. En échange de quoi, ceux-ci entretiennent les potagers des campus qui, depuis trois ans, ont produit plus de 190 tonnes de légumes frais (tomates, salades, choux, aubergines...) donnés à 8 ONG pour nourrir 500 personnes.

Stop Hunger soutient d'autres jardins solidaires aux États-Unis, en Espagne, au Royaume-Uni et en France notamment celui des Restos du Cœur de Montreuil (voir encadré ci-dessous).



JARDIN DU CŒUR DE MONTREUIL

UNE BELLE RÉCOLTE POUR 2015

Aux Restos du Cœur de Montreuil, on distribue des légumes produits naturellement à quelques rues de là dans un jardin potager urbain géré par Les Restos et financé par Stop Hunger, grâce à ses donateurs parmi lesquels 260 000 consommateurs. En un an, cette ferme urbaine et ses 10 salariés en insertion ont produit près de 3 tonnes de légumes. *« Nous sommes dans un chantier d'insertion, d'activité par l'économie solidaire. Chaque salarié a son propre projet professionnel, et le but c'est justement de retrouver un emploi pérenne, explique Bruno Doisy, encadrant technique aux Jardins du Cœur. Ce qui me plaît c'est qu'on fait coup double : la production maraîchère de la ferme retourne dans le centre de distribution... et quand un enfant retrouve des légumes de saison dans son assiette, avec des saveurs incomparables, c'est gagnant ».*



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT



« Pour nourrir plus de 9 milliards d'êtres humains dans 35 ans, il faut commencer par ne pas gaspiller », c'est ainsi que Guillaume Garot, ex-ministre français délégué à l'Agroalimentaire, défend sa loi anti-gaspillage.

Dons d'excédents alimentaires_

Un droit, une nécessité

Avec cette nouvelle loi, votée en pleine COP21, la France est une pionnière. Elle se place en tête des pays européens qui s'engagent à en finir avec le gaspillage. Actuellement examinée au Sénat, cette loi va aider tous les acteurs à agir. Elle consolide des partenariats et fixe aussi des bonnes pratiques déjà existantes, comme le don d'excédents alimentaires – ou « invendus ».

C'est notamment le cas de Sodexo Education en France qui a donné 10 000 repas en huit mois aux Banques Alimentaires. À l'initiative : Stop Hunger, grâce à des conventions signées avec la Fédération Française des Banques Alimentaires et Les Restos du Cœur.

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration : un enjeu, deux moyens complémentaires.

- C'est d'abord éviter les restes. Comment ? Dans les écoles, par exemple, c'est revoir avec les collectivités locales et les établissements d'enseignement la quantité dans les assiettes pour l'adapter à l'appétit des enfants, qui donnent par ailleurs leur avis en goûtant de nouvelles recettes. C'est aussi apprendre aux écoliers que gaspiller moins c'est nourrir plus de personnes, tout en polluant moins notre planète.

- L'autre moyen est de donner les repas préparés mais invendus en raison d'imprévus : importantes chutes de neige bloquant les transports scolaires ou épidémie de grippe, par exemple.

Cette initiative solidaire fonctionne déjà avec 5 cuisines centrales. **À terme, le réseau national de cuisines Sodexo devrait pouvoir offrir 500 000 repas.**



Impulsée par Stop Hunger, cette aide alimentaire basée sur le don d'excédents alimentaires de Sodexo se pratique dans le respect des normes de qualité et d'hygiène strictes, avec l'appui de deux grandes associations partenaires, agréées par l'État : les Banques Alimentaires et Les Restos du Cœur.



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT



► Au centre : **Geneviève PUPIL**, Présidente de la Banque Alimentaire de Nancy et sa région

Donner les repas invendus : en pratique

À Nancy, Geneviève Pupil, Présidente de la Banque Alimentaire explique : « Chaque matin, une collaboratrice référente de la Banque Alimentaire fait le point avec la cuisine centrale sur le nombre de repas disponibles. À 13 heures, elle récupère le surplus en camion réfrigéré, avant de les livrer aux différentes associations qui les redistribuent aux familles démunies... Elles bénéficient de repas préparés et conditionnés par des cuisiniers professionnels, et pas seulement des denrées alimentaires... Les enfants de ces familles dans le besoin profitent donc de menus de qualité et équilibrés », conclut Geneviève Pupil.

1/3 de la nourriture finit à la poubelle,

soit 1,3 milliard de tonnes gaspillées. Si c'était évité, on pourrait largement nourrir les 795 millions de personnes dans le monde qui ne mangent pas à leur faim.

Mesurée en 2011 par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le gaspillage a des conséquences sur le climat, l'eau, la terre et la biodiversité. Il est le 3^e plus grand pollueur du monde après les États-Unis et la Chine, et représente près de 30 % des terres agricoles mondiales.

DONS ALIMENTAIRES SANS FRONTIÈRES...



Aux États-Unis, la Fondation Sodexo Stop Hunger est partenaire de *The Campus Kitchens Project* et de *Food Recovery Network*, deux associations d'étudiants luttant contre la faim et le gaspillage. Et tous les restaurants Sodexo à travers le pays sont incités à donner leurs repas et produits frais invendus aux associations caritatives locales.

Au Royaume-Uni, la Fondation Sodexo Stop Hunger soutient *FareShare*, membre du réseau mondial des Banques Alimentaires. Quant à Stop Hunger en Italie, en un an, 25 000 repas environ ont été donnés à *Sitcibo*, association liée aux banques alimentaires italiennes.



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT

Dons alimentaires contre gaspillage : 4 vérités

1 - La restauration est celle qui gaspille le moins.

En France, la restauration représente 14 % du gaspillage alimentaire, contre près de 40 % pour les familles ; chacune d'entre elles gaspillerait en moyenne 20 kg de nourriture par an.

2 - Les associations sont à la manœuvre, appuyées par les pouvoirs publics.

L'État français a initié le *Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire* en 2013, dont les mesures visent à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2025. Sur le terrain, un certain nombre d'associations possèdent la culture et l'expérience de la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est le cas des Banques Alimentaires et des Restos du Cœur, véritablement complémentaires et actifs depuis 30 ans, qui ont contribué à nourrir 4 millions de personnes en 2015.

3 - Collecter et redistribuer par milliers ne s'improvise pas.

Qui dit nouvelles dispositions officielles, dit nouveaux donateurs et augmentation des dons alimentaires. Une organisation renforcée dans la collecte et le stockage s'impose, avec plus de moyens logistiques et humains, plus de chauffeurs, de personnes qualifiées – bénévoles ou pas – pour trier et distribuer sans risque denrées et repas à tous ceux qui en ont besoin... C'est sur leur capacité logistique de collecte et de stockage, leurs garanties de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire que Stop Hunger et Sodexo ont choisi la Fédération des Banques Alimentaires et Les Restos du Cœur comme partenaires, parmi d'autres associations agréées.

4 - Le droit à des repas sûrs et de qualité.

Les associations sont responsables des repas invendus qu'elles distribuent, dès leur enlèvement sur les cuisines. Les conditions de conservation doivent être respectées tout au long de la chaîne logistique. En matière de sécurité des aliments, la Fédération des Banques Alimentaires est un organisme formateur : 3 500 bénévoles ou salariés sont formés chaque année.

En France...

4 millions
de personnes ont été nourries
par les Banques Alimentaires
et Les Restos du Cœur en 2015.

3 500 bénévoles
ou salariés sont formés
chaque année par la Fédération
des Banques Alimentaires.



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT



Histoires de volontaires_

1. La solidarité, c'est du gâteau !

On le sait : la cuisine c'est du plaisir, du partage, de la convivialité... c'est se régaler et régaler aussi les autres. Pour réunir, rapprocher, créer ou renforcer des liens, s'amuser et donner... y-a-t-il mieux que la cuisine ? Face au besoin de fédérer les équipes de 17 sites Sodexo-Elsan⁽¹⁾, répartis sur l'Ouest de la France, et de les rassembler autour d'un projet commun, Claire Tumelin et son équipe de responsables de sites ont eu tout naturellement la délicieuse et généreuse idée de créer un concours de desserts et de les éditer dans un livre. Cerise sur le gâteau : ces livres « Inspirations gourmandes » sont vendus au profit des Restos du Cœur.

« Inspirations gourmandes » : entre esprit d'équipe et solidarité

Première étape : créer une dynamique et donner envie de donner le meilleur de soi-même. Dans chaque équipe, on « met les petits plats dans les grands », on fait preuve de talents culinaires et l'on crée plusieurs desserts, dégustés ensemble en toute convivialité. Puis on vote pour les recettes préférées.

Deuxième étape : 17 sites = 35 desserts qui sont rassemblés dans un livre bien nommé « Inspirations gourmandes », illustré de photos : desserts, équipes, prénom de chacun, ancienneté, localisation et présentation chiffrée du site.

Troisième étape : on imprime près de 900 exemplaires que l'on vend en partie aux personnels des cliniques ELSAN et à leur entourage. Objectif de collecte : 2 000 euros reversés aux Restos du Cœur, plus précisément à 3 Jardins du Cœur situés dans le département du Loiret (45).

À l'arrivée : contribuer aux investissements actuels des 3 jardins dont l'objectif est d'améliorer les conditions de travail et d'accueil de leurs salariés en insertion.

Une initiative qui a tout bon

Comment travailler ensemble et porter un projet commun ? Comment exprimer son savoir-faire en cuisine ? Comment reconnaître le talent de chaque collaborateur et le rendre fier de celui-ci ? Comment rassembler pour donner la certitude de faire partie d'une communauté... d'une entreprise, d'une région, d'un engagement ? Enfin, comment se faire plaisir et faire plaisir ?... Porté par toute une équipe Sodexo, le livre « Inspirations gourmandes » a su répondre à ces enjeux, plus un : contribuer à l'insertion de personnes démunies qui produisent localement des fruits et légumes frais et sains pour nourrir d'autres personnes démunies. L'un des enjeux essentiels de Stop Hunger.

60 salariés

Les 3 Jardins du Cœur, près d'Orléans, accueillent et forment une soixantaine de salariés tous les ans. À l'issue de cette formation, environ deux tiers des salariés trouvent un emploi ou un soutien pour réaliser leur projet personnel. L'autre tiers poursuit une formation complémentaire.

40 tonnes

de légumes environ (2014) sont intégralement distribuées dans les 13 centres de distribution des Restos du Cœur du Loiret (45).

(1) ELSAN est le 2^e groupe d'hospitalisation privée en France, issu du rapprochement entre les groupes Vedici et Vitalia en novembre 2015. Il regroupe 80 établissements de santé.



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT



► **Claire TUMELIN**
Responsable régionale Sodexo France
Santé Médico Social

« Je m'engage auprès d'associations depuis que je suis étudiante. À cette époque, j'ai créé une association "Inde, 3... Soleil !" et collecté des fonds pour contribuer à la rénovation du jardin potager d'un centre pour enfants atteints de la poliomyélite en Inde. Ces fonds ont aussi servi à l'achat de matériel de rééducation... Comme collaboratrice de Sodexo, j'ai participé pendant trois ans à l'organisation de la collecte nationale du Servathon Stop Hunger au siège du Groupe. Et depuis deux ans, je parraine également 2 enfants, au Laos et au Cambodge, via l'association Enfants du Mékong. Ces dons mensuels servent à payer leur matériel scolaire, leurs tenues, leurs transports pour qu'ils aillent à l'école, trouvent plus tard un travail, et limiter ainsi les risques d'exclusion et de pauvreté. »



Ils en parlent..._

« L'idée initiale est géniale et le résultat est super. Bravo à toute l'équipe ! J'ai déjà testé quelques recettes et on s'est régalé. »

Caroline LUDWIG, Responsable du Contrôle de Gestion Achats ELSAN

« Je découvre "Inspirations gourmandes". C'est une très belle initiative fédératrice et le résultat est très sympa. Il faut que ces belles idées soient le plus largement connues. »

Bruno BERTRAND, Directeur des achats ELSAN

Histoires de volontaires_

2. Une belle histoire pour aider

« Je me rends une fois par mois au foyer d'accueil des Béatitudes, situé au Sud de Lima. Ce foyer recueille des dizaines d'enfants abandonnés, gravement malades et handicapés mentaux ou physiques, mais aussi quelques adultes. Avoir une alimentation saine et équilibrée fait partie des priorités de l'équipe du foyer. J'ai fait la connaissance de Monin, de son vrai nom Leo Francisco Buenaventura San Ramon. Ce petit garçon de deux ans a trouvé, dans ce foyer, une famille qui lui apporte des soins, de l'éducation et surtout de l'amour et une identité. Il mange à sa faim et va de mieux en mieux. Et je suis très heureuse de faire partie de sa vie. Pendant le Servathon, nous avons fait le plein de bonne humeur avec les enfants, en préparant le repas, et apporté au foyer 2 tonnes de nourriture. Et comme j'ai eu la chance d'être parmi les 5 gagnants du concours Stop Hunger des Belles Histoires 2015, et de gagner plus de 1 000 US\$, j'ai aussitôt reversé cette somme, pour Monin et son foyer d'accueil. »



► **Claudia LUCIONI**
Responsable qualité
Sodexo Pérour



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT

Histoires de volontaires_

3. Savoir recruter... des volontaires Stop Hunger



► **Arie BALL**
Directeur recrutement Sodexo États-Unis

Et si chaque réunion importante, conférence internationale ou assemblée générale des actionnaires de Sodexo était l'occasion de se mobiliser pour collecter des dons alimentaires ou des fonds pour Stop Hunger ? L'initiative d'**Arie Ball, Directeur recrutement Sodexo États-Unis** est exemplaire : « *Notre conférence nationale annuelle a non seulement été l'occasion d'organiser une tombola dont les fonds ont permis d'offrir 22 500 repas pour le Backpack Program, mais surtout de recruter les 100 participants et de les transformer en volontaires pour trier plus de 12 tonnes d'aliments !* ». Changés en volontaires d'un jour, qu'ils soient collaborateurs de Sodexo ou partenaires de recrutement, ils ont tous trié, étiqueté, emballé et rempli de nourriture les sacs à dos pour les enfants défavorisés. Merci à tous ces volontaires qui ont donné 300 heures de temps à la Banque Alimentaire *Second Harvest Food Bank (SHFB)* à Nashville, Tennessee, lors de la collecte mondiale du Servathon Stop Hunger 2015. Membre du plus grand réseau de Banques Alimentaires du pays *Feeding America*, en 2014-2015, SHFB a contribué à donner plus de 24 millions de repas avec l'appui de 450 associations.



Portrait_

Améliorer la vie des plus démunis est la meilleure chose à faire

Nick Rapis est directeur de site Sodexo au Mercy Regional Medical Center, situé à Lorain (Ohio, USA), entre Détroit et Cleveland, sur la rive sud du lac Érié. Nick est volontaire Stop Hunger et fait partie de ces nombreux « Heroes of Everyday Life » récompensés chaque année par la Fondation Sodexo Stop Hunger pour leur engagement dans la lutte contre la faim. Depuis plus de 12 ans, d'un côté, il organise des collectes pour la Banque Alimentaire *Second Harvest Food Bank*⁽¹⁾, et d'un autre côté pour *l'Armée du Salut*.

Lorsqu'on lui demande pourquoi fait-il du volontariat, Nick répond : « *Améliorer vraiment la vie des plus démunis, c'est la meilleure chose à faire. Je suis fait pour ça, c'est ma vocation. J'ai beaucoup de chance de travailler chez Sodexo au Mercy Medical Center, pour qui la qualité de vie est fondamentale*, poursuit Nick. *À tous ceux qui hésiteraient encore à s'engager comme volontaires, j'aimerais leur dire "faites-le, on n'en a jamais eu autant besoin. Saisissez votre chance d'aider ceux qui n'en ont pas. Ça vous rendra heureux" ».*

Nick sait convaincre car ses collaborateurs organisent avec lui 3 collectes alimentaires par an.

Chez Nick, être volontaire est une affaire de famille : « *Maman ne comprenait pas pourquoi dans ce monde tant d'enfants avaient faim. Elle aidait les centres d'accueil de l'Est de Cleveland, et moi et mes sœurs y allions avec elle. Et c'est surtout pour ça que je suis devenu chef de cuisine. Mon père, qui travaillait à General Motors, avait aussi un restaurant et donnait toujours de quoi manger à ceux qui avaient faim. Car se nourrir est essentiel. J'ai suivi son exemple... J'aime faire la cuisine pour les autres et les voir sourire ».*

Nick a aussi créé un potager au centre médical. L'été, les enfants des environs en profitent : il leur donne des cours de cuisine pour améliorer leurs habitudes alimentaires et prévenir l'obésité. Ils rentrent ensuite chez eux avec les produits frais du jardin.



► **Nick RAPITIS**

Directeur de site Sodexo et « Hero of Everyday Life »

Aux États-Unis, comme en France, lors d'un dîner annuel, Stop Hunger récompense l'engagement de certains collaborateurs dans leur lutte contre la faim, en leur offrant une dotation au profit de l'association de leur choix.

(1) Membre du plus grand réseau de banques alimentaires nord-américain *Feeding America*



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT

Actus

STOP HUNGER

Europe_

AIDE D'URGENCE AUX RÉFUGIÉS

En septembre dernier, en France, Sodexo s'est engagé aux côtés de Total, Air Liquide et Michelin, et dans un cadre fixé par les pouvoirs publics, à venir en aide aux réfugiés par des actions concrètes liées à son domaine d'activité, à son savoir-faire, à ses compétences et aux moyens opérationnels dont le Groupe dispose.

Avec Stop Hunger, pour répondre à cette situation d'urgence, Sodexo a décidé d'offrir 100 000 repas, 80 000 à La Croix-Rouge et 20 000 aux Restos du Cœur. À fin janvier, déjà plus de 12 000 repas ont été servis aux migrants accueillis ou soutenus par ces deux associations, notamment dans le centre Croix-Rouge de Jouy-sur-Morin, près de Coulommiers (77) et aux Restos du Cœur du Mans (72).

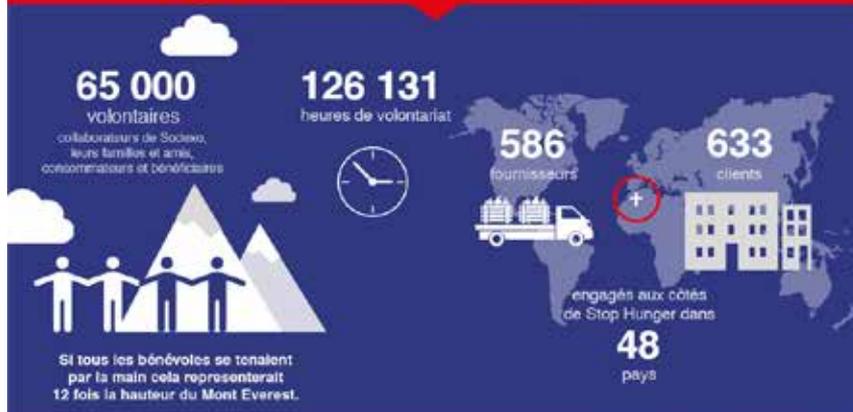
D'autres pays d'Europe se mobilisent aussi :

- En **Allemagne**, Sodexo est principalement partenaire de Deutsche Taffeln, équivalent allemand des Banques Alimentaires avec lequel il mène des opérations depuis plusieurs années.
- Au **Royaume-Uni**, une campagne de dons a été lancée mi-septembre au profit du World Food Programme, partenaire mondial de Stop Hunger, pour aider au financement des camps de réfugiés syriens.
- En **Belgique**, en **Finlande**, en **Suède** et en **Slovénie** : des collectes de nourriture, de vêtements et de produits de première nécessité ont été organisées auprès des collaborateurs de Sodexo. Des appels à volontaires ont également eu lieu.

Sodexo collabore également aux actions de ses clients en Allemagne et en Suède.

STOP HUNGER EN CHIFFRES EN 2015

ENGAGER



INNOVER



PARTAGER



MERCI À TOUS LES VOLONTAIRES, DONATEURS ET PARTENAIRES !

100 % des dons financent des actions contre la faim. Les coûts administratifs liés au fonctionnement de Stop Hunger sont supportés par le Groupe Sodexo, soutien de notre organisation caritative.

Pour en savoir plus : www.stop-hunger.org
 Pour nous contacter :
 Stop Hunger - 255 quai de la Bataille de Stalingrad,
 92866 Issy-les-Moulineaux cedex 9, France
 Tél. : +33 (0)1 57 75 80 46
contact.group@stop-hunger.org



**stop
hunger**

20 ANS D'ENGAGEMENT