

# Rapport de Responsabilité d'Entreprise 2022

Sodexo Belgique





01

Édito  
Michel Croisé

02

Sodexo  
Belgique

03

Nos objectifs  
& ambitions

04

Nos impacts sur  
les individus

05

Nos impacts sur  
les communautés

06

Nos impacts sur  
l'environnement

07

Labels  
& certifications

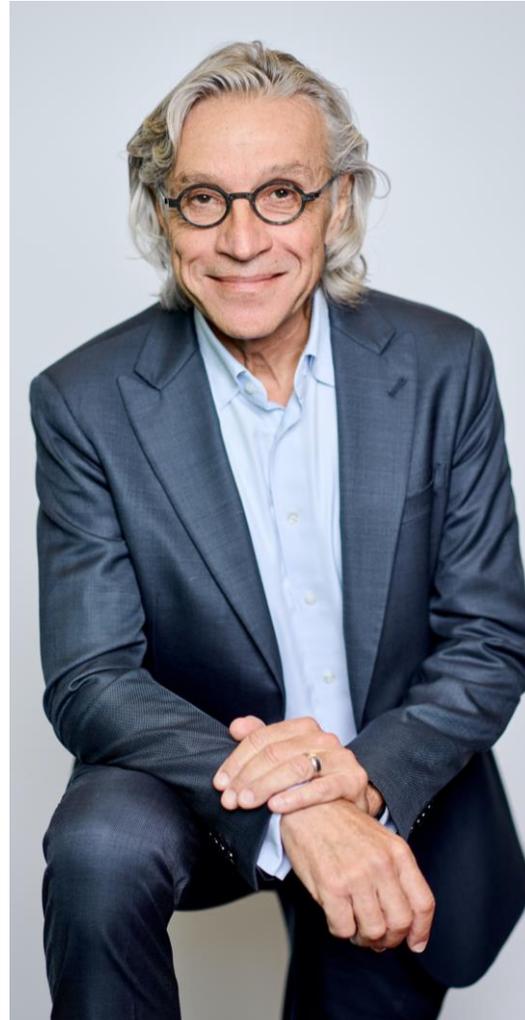
# Edito du Président Sodexo Belgique, Michel Croisé

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, et indissociable de notre exigence de performance.

Notre entreprise est résolument engagée dans la préservation de notre planète. Face aux défis climatiques et de perte de biodiversité actuels et futurs, Sodexo Belgique a validé un plan ambitieux : réduire de 50% son empreinte carbone d'ici 2025 et 70% d'ici 2030. Car oui, si nous ne faisons rien, les conséquences exacerberont les inégalités, les fractures, les défis sociaux et environnementaux.

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.

Il est donc plus que temps d'accélérer la transition et notre contribution positive. Il est de la responsabilité des entreprises de montrer l'exemple. Il est de la responsabilité de Sodexo de montrer l'exemple !



Il est aussi de notre ressort de favoriser une croissance plus inclusive, car notre responsabilité est immense à tous les échelons de la société. Constatant, nous nous remettons en question, nous nous interrogeons, nous agissons, pour aller toujours plus loin. Nos choix pour améliorer la sécurité, la santé, le bien-être et la Qualité de Vie des individus, tout en assurant plus d'égalité et une préservation des ressources naturelles sont plus que jamais essentiels.

**Michel Croisé,**  
Président Sodexo Belgique

## Chiffres clés



### Sodexo en Belgique

- Depuis 1971 en Belgique
- 3 100 collaborateurs et collaboratrices
- 500 sites en Belgique
- 1 personne sur 4 en contact chaque jour avec Sodexo en Belgique
- Leader du marché en Belgique
- 67% de taux d'engagement



### Sodexo dans le monde

- Présent dans 53 pays à travers le monde
- 422 000 collaborateurs et collaboratrices dans le monde
- 100 millions de consommateurs chaque jour

# Sodexo Belgique

## Nos activités

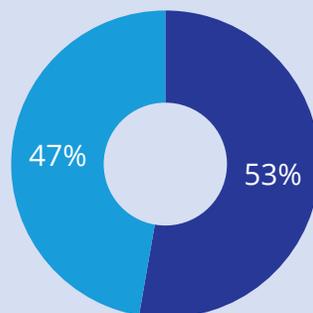
À chaque étape de la vie, Sodexo est présent pour en améliorer la qualité. Du premier jour d'école au lieu de travail, jusqu'à l'établissement de santé et de soins confortable.

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) mais aussi des services d'avantages et de récompenses.

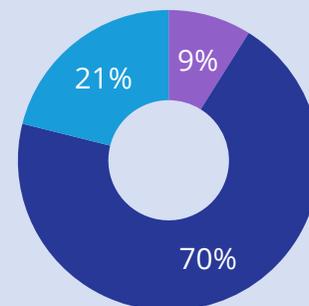
Nos solutions personnalisées et innovantes sont adaptées aux besoins de nos clients. Elles sont organisées en plusieurs segments :

- Écoles
- Universités
- Entreprises
- Gouvernements & administrations
- Soins de santé
- Seniors

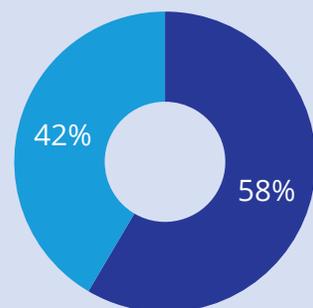
## Nos collaborateurs & collaboratrices



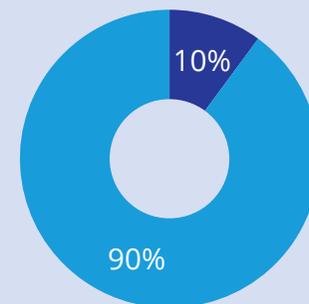
■ Femmes ■ Hommes



■ Moins de 25 ans ■ Entre 25 et 55 ans  
■ Plus de 55 ans



■ Temps plein ■ Temps partiel



■ CDD ■ CDI



# Des fondamentaux solides

Chacune de nos actions est guidée par notre mission, notre raison d'être, nos valeurs, nos principes éthiques, la conscience de notre impact et le sens des responsabilités qui, à chaque instant, nous conduisent à donner le meilleur de nous-mêmes, pour faire de chaque jour un jour meilleur.

## NOS VALEURS



Notre mission, notre raison d'être et nos principes éthiques



### 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 raison d'être

Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous.

### Nos principes éthiques

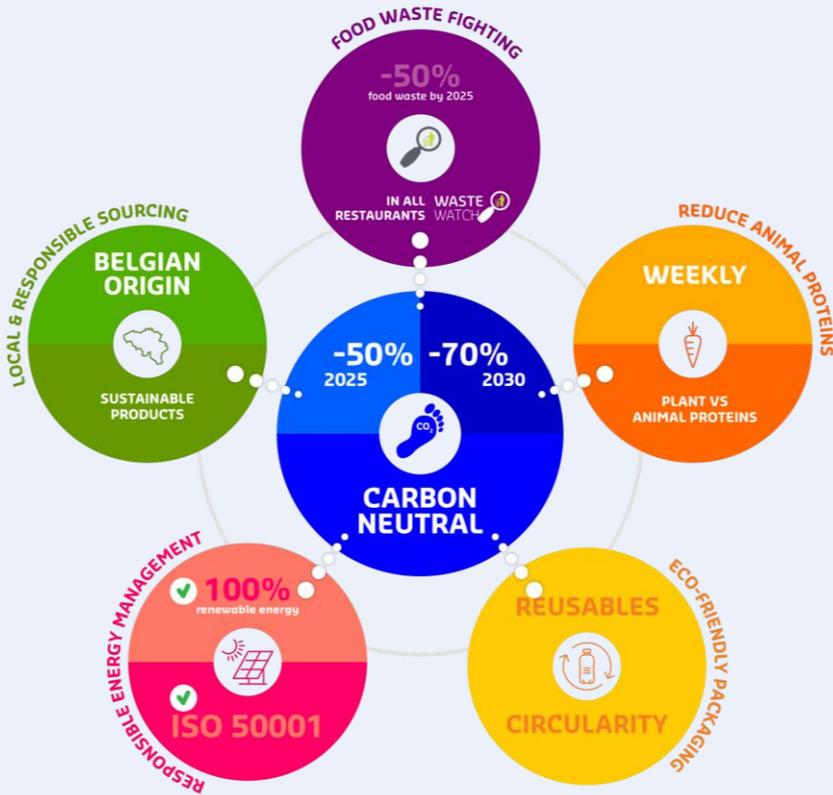
**La loyauté :** Nous plaçons la confiance au cœur de nos relations, aussi bien avec nos clients qu'avec nos collaborateurs et collaboratrices.

**Le respect des personnes :** Nous accordons à tous respect, dignité et considération quels que soient les origines, l'âge, le genre, les croyances et les choix de vie de chacun.

**La transparence :** Nous nous assurons que nos clients, nos collaborateurs et collaboratrices et nos actionnaires soient informés de façon précise et claire sur nos produits et prestations.

**L'intégrité :** Nous condamnons toutes les pratiques qui ne reposent pas sur l'honnêteté, l'intégrité et l'équité.

# 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.

Notre vision rejoint celle du Pacte Vert Européen, le Green Deal, qui entend faire de l'Europe le premier continent neutre d'ici 2050. Pour y arriver, nous avons défini une ambition de réduire notre empreinte carbone de 50% d'ici 2025 et de 70% d'ici 2030.

Cinq 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 nos offres. Notre objectif est d'augmenter la part de protéines végétales par rapport aux protéines animales dans nos menus.
3. **Stop aux 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. En plus d'être certifié ISO 14001, nous avons obtenu la certification ISO 50001 pour notre siège social.

5. Davantage de **local** dans l'assiette. 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. Notre **mobilité** a également un impact sur l'environnement, la santé publique, la sécurité et la qualité de vie. C'est pourquoi la politique en matière de voiture a été entièrement adaptée afin d'encourager à parcourir moins de kilomètres et en révisant le budget mobilité alliant la voiture (ou non) à des alternatives de mobilité douce.

# Nos 9 engagements et objectifs 2025 en Belgique

La feuille de route « Better Tomorrow 2025 », qui formalise nos engagements et objectifs, est construite en cohérence avec les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies.

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 2021.



## NOS RÔLES EN TANT QU'EMPLOYEUR



## NOS RÔLES EN TANT QU'PRESTATAIRE DE SERVICES



## NOS RÔLES EN TANT QU'ENTREPRISE CITOYENNE



### NOS IMPACTS SUR LES INDIVIDUS

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)



### NOS IMPACTS SUR LES COMMUNAUTÉS

2.1

Promouvoir une culture de diversité, d'équité et d'inclusion qui reflète et développe les communautés que nous servons

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

Faire de la diversité, de l'équité et de l'inclusion un moteur de changement sociétal

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



### NOS IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT

3.1

Favoriser une culture de la responsabilité environnementale chez nos collaborateurs et collaboratrices

Objectif :  
100% des employés formés aux gestes et pratiques durables

3.2

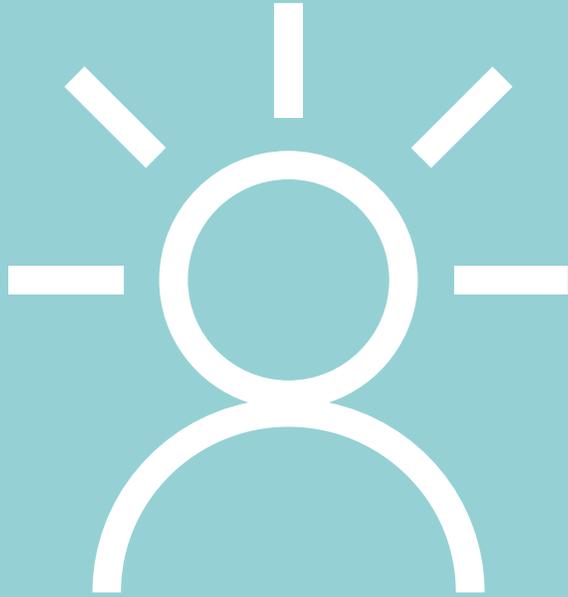
Être un acheteur responsable et fournir des services de gestion qui réduisent les émissions de carbone

Objectif :  
-50% empreinte carbone  
(réduction scope 1,2,3 comparé à la Baseline établie en 2017)

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 de chacun de manière durable

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.

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

### OBJECTIF 2025

Taux d'engagement de 75 %  
de nos collaborateurs et  
collaboratrices



# 1.1 AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DE NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES EN TOUTE SÉCURITÉ

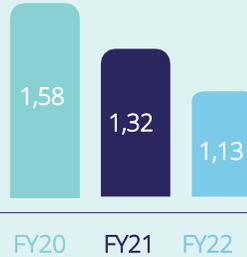


## Faire de la sécurité notre priorité

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.

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



## NOS ACTIONS

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



**580**

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

**1912  
nearmiss**

Les **presqu'accidents (nearmiss)** sont des situations ou des conditions dangereuses qui auraient pu provoquer un accident mais qui n'ont pas eu de conséquences graves. Ils sont identifiés et analysés dans une application dédiée.

**100%**

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

**100%**

de nos collaborateurs et collaboratrices sont formés aux **risques sécurité** dès leur embauche afin de pouvoir intervenir en cas d'urgence.

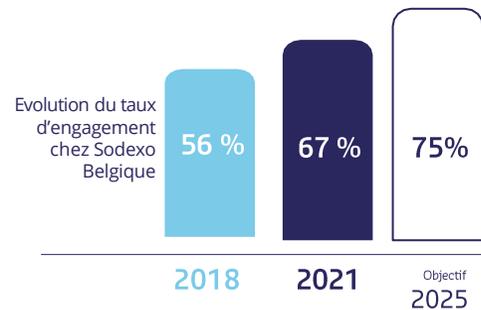
# 1.1 AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE DE NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES EN TOUTE SÉCURITÉ



## 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.

Pour cultiver l'engagement de notre personnel, nous voulons favoriser l'écoute, la formation et l'évolution personnelle. 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.



### COMMENT NOUS MESURONS



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

- Signification
- Autonomie
- Croissance
- Impact
- Connexion
- Diversité et Inclusion
- Responsabilité sociale de l'entreprise
- Ethique
- Bonheur

Taux de participation à l'enquête d'engagement 2021 **48%**

Taux d'engagement en 2021 **67%**

Probabilité que les collaborateurs recommandent l'organisation comme un bon lieu de travail \* **-2,7**

Sentiment que l'entreprise s'engage sur des enjeux sociaux et environnementaux **65%**

Sentiment que l'entreprise valorise la diversité sur le lieu de travail **76%**

Quelques résultats Voice 2021

\*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.

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

### OBJECTIF 2025

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



# 1.2 PROPOSER À NOS CONSOMMATEURS DES CHOIX DE VIE SAINS ET LES ENCOURAGER À LES SUIVRE



## 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 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 48 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 **175 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 ; la réalisation d'une enquête de satisfaction ; la sensibilisation des consommateurs à l'alimentation durable, 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 **12 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

## Le CPAS de Rixensart

Partenaire de Sodexo depuis plus de vingt ans, le CPAS de Rixensart a remis une offre ambitieuse en termes de durabilité, mettant au centre le frais, le local et le bio. Dès la résignature du contrat en 2020, l'objectif était l'obtention d'un radis du Label « Cantines Durables », reconnaissance ultime d'une alimentation durable en cuisine de collectivité en Wallonie.

La cuisine du CPAS de Rixensart a ainsi été l'une des deux premières cuisines labélisées « Cantines Durables » en Wallonie.

Ce premier radis est la mise en valeur des efforts mis en place pour atteindre notre engagement pour une alimentation plus saine et plus durable à l'ensemble de nos

consommateurs, qu'ils soient en crèche ou en maison de repos. Les critères travaillés étaient divers :

- Proposition de repas végétariens réguliers
- Mesure quotidienne du gaspillage alimentaire
- Certification biologique de 12 produits
- Collaboration avec MadeInBw pour un approvisionnement en produits locaux
- Augmentation de la part de produits frais et de saison
- Sensibilisation et information continue pour les collaborateurs et collaboratrices et résidents

### CPAS Rixensart

- Client depuis 1998
- 1 collaborateur Sodexo
- Services gérés par Sodexo : restauration
- Livraisons : crèches, écoles communales, centre de jour, repas à domicile



### Le label Cantines Durables



Le label s'adresse à tous les restaurants de collectivité en Wallonie, tant publics que privés, souhaitant proposer une alimentation plus durable à leurs consommateurs.

Le Label comprend trois niveaux successifs (1, 2 et 3 radis) en fonction d'un certain nombre de critères définis. Les restaurants sont invités à remettre un dossier suite auquel un audit a lieu par un organisme externe. Le label est ensuite valable pour une durée de 3 ans.

Plus concrètement, les critères sont répartis en différentes catégories :

- la santé et le bien-être des consommateurs ;
- la prospérité socio-économique, y compris le développement local ;
- la protection de l'environnement ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- l'accessibilité pour tous ;
- le renforcement des connaissances et des compétences ;
- la gouvernance participative.



Scannez ce QR code pour plus d'informations.

# 1.2 PROPOSER À NOS CONSOMMATEURS DES CHOIX DE VIE SAINS ET LES ENCOURAGER À LES SUIVRE



## Réduire notre consommation de protéines animales en augmentant la part de végétal

Manger moins de viande a un impact positif sur la santé et sur l'environnement. La production d'aliments d'origine animale utilise en effet plus d'eau, nécessite plus de terres et émet plus de CO<sub>2</sub> que la production végétale. C'est pourquoi nous avons mis sur pied des initiatives qui font la part belle aux menus végétariens et végétariens.

Dans cette optique, nous avons signé un partenariat avec EVA vzw / ProVeg, une organisation référence en termes d'expertise de la nourriture végétarienne depuis

plus de 10 ans. Plus précisément, nous avons développé des dizaines de recettes végétariennes qui tiennent compte des saisons et qui contiennent toutes des alternatives végétales pour une bonne complémentarité des protéines.

Nous avons établi un plan d'action en 3 étapes, accompagné de cycles de formations afin d'accompagner au mieux les chefs cuisiniers et les équipes opérationnelles.



### Réduction des grammages de viande

Notre ambition est de travailler sur une réduction des portions de protéines animales, en s'assurant qu'elles couvrent les besoins nutritionnels de chaque groupe cible.



### Opter pour un meilleur choix de type de viandes

Les choix que nous posons sur les ingrédients utilisés lors de la conception des menus ont un impact, surtout lorsqu'il s'agit de viande. Nous privilégions, par exemple, la volaille à la viande rouge.



### Augmenter la part de végétal dans les menus

L'ambition est d'augmenter les choix végétariens et végétariens dans les menus. Les fréquences sont adaptées en fonction des différents groupes cibles. Dans le cadre de la campagne Jeudi Veggie, les consommateurs se voient proposés au minimum un repas végétarien par semaine. Dans le monde des entreprises, nous visons au minimum une alternative végétarienne ou végétarienne quotidienne.

## Agir durablement pour un monde sans faim

### OBJECTIF 2025

**51 000 bénéficiaires  
Stop Hunger**

(valeur cumulée de la période 2022-2025)



**stop  
hunger**



# 1.3 AGIR DURABLEMENT POUR UN MONDE SANS FAIM



## 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.

En Belgique, nos collaborateurs et collaboratrices se sont mobilisés tout au long de l'année via diverses actions de volontariat et de récoltes de fonds, telles que des ventes de produits locaux, des petits-déjeuners ou des tombolas. Nous comptabilisons 230 heures de volontariat. Tout ceci a permis de toucher 19 000 bénéficiaires sur l'année.

### NOS ACTIONS

#### Guerre en Ukraine – Palais 11

Suite à la guerre en Ukraine, une collecte de fonds de 4 mois a été menée par Stop Hunger afin d'aider le Programme Alimentaire Mondial des Nations Unies à fournir une aide alimentaire aux personnes en Ukraine. En Belgique, nos volontaires ont distribué de la soupe et aidé à trier les dons au Palais 11.

#### Médecins du Monde

Stop Hunger soutient les actions de Médecins du Monde en faveur des femmes en Belgique. Une série d'activités ont ainsi été organisées s'adressant aux femmes sans-abris et en situation de précarité. Une partie du soutien de Stop Hunger est dédiée au centre d'hébergement médicalisé d'Anvers. Avec l'aide des collaborateurs et collaboratrices Sodexo, ces femmes ont pu bénéficier d'un abri, d'une aide médicale et de trois repas par jours.

#### Aider les banques alimentaires

Depuis des années, nos clients aident les banques alimentaires en faisant dons de denrées alimentaires. Ainsi, la Banque Nationale a reversé l'année dernière 4263 kg, soit l'équivalent de 7895 repas à Poverello, l'une des plus importantes associations belges d'aide aux sans-abris.

#### Actions Stop Hunger

Chaque saison, une action Stop Hunger est organisée afin de récolter des fonds. En juin, les collaborateurs et collaboratrices du siège social ont eu l'occasion de profiter d'un petit-déjeuner en échange d'un don pour Stop Hunger.

#### 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. L'année dernière, ce ne sont pas moins de 2900€ qui ont été récoltés au profit de notre association.



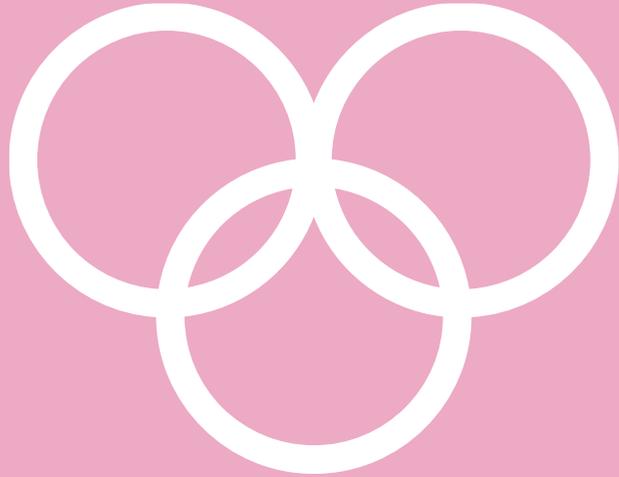
**40**  
**volontaires**

**1200**  
**bénéficiaires**

**17.000**  
**repas**

**5000 €**

**2900 €**



## **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.

**Promouvoir une culture de la diversité, de l'équité et de l'inclusion qui reflète et développe les communautés que nous servons**

OBJECTIF 2025

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





## 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. Le Comité de Direction belge est d'ailleurs composé de 4 femmes et 6 hommes.



### 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 44 ans. Le Senior Club est accessible aux jeunes retraités. Quant au 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.

## 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, tout en préservant un savoir-faire.

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 50% 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, afin que nos cuisines soient au plus près des producteurs.



### Le bien-être animal

Assurer les soins et 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 de bien-être animal est notre devoir en tant qu'entreprise de restauration.

Nous collaborons notamment avec GAIA pour améliorer le bien-être animal. Nos engagements :

- 100% d'œufs issus de poules d'élevage au sol, dont 70% issus d'élevages 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

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

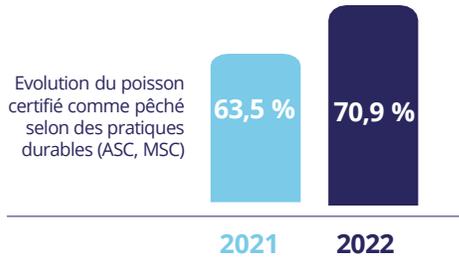
# 2.2

## PROMOUVOIR LE DÉVELOPPEMENT LOCAL ET LES PRATIQUES COMMERCIALES ÉQUITABLES, INCLUSIVES ET DURABLES



### 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 et ses capacités à offrir à ses clients des services issus de la diversité, plus flexibles et plus innovants. Pour ce faire, nous avons définis 7 principes pour une alimentation plus saine et plus durable.

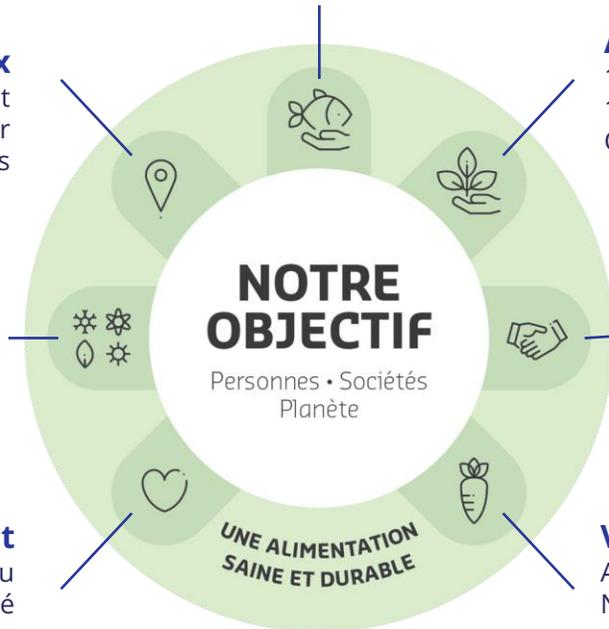


**Pêche durable & biodiversité**  
100% de nos poissons en catalogue sont issus de la pêche durable (conforme aux listes rouge et orange du WWF) dont 71% de poissons certifiés ASC/MSC

**Produits locaux**  
Pour au moins 80% de nos achats, une relation directe est établie avec le producteur  
Plus de 50% des denrées en catalogue sont belges

**Respect des saisons**  
Nous atteignons une moyenne annuelle de minimum 60% de fruits et de légumes de saison

**Santé et goût**  
Nos menus suivent les recommandations nutritionnelles du Conseil Supérieur de la Santé  
Le Nutri-Score est disponible pour l'ensemble des recettes



**Agriculture responsable & bien-être animal**  
12 cuisines disposent d'une certification biologique sur site  
100% d'huile de palme certifiée RSPO (pour huiles de friture et de cuisson)  
Collaboration avec GAIA pour les ambitions de bien-être animal

**Solidarité**  
100% des bananes sont biologiques et Fairtrade  
Le café et le thé Aspretto sont 100% Fairtrade  
Le café est torréfié en Belgique par l'entreprise Rombouts  
Nous favorisons le prix juste producteur pour les produits belges



**Végétarisme & promotion de protéines végétales**  
Augmentation de la part de protéines végétales dans nos offres alimentaires  
Nous collaborons avec Eva vzw/ProVeg, la référence en matière d'alimentation végétarienne

## Faire de la diversité, de l'équité et de l'inclusion un moteur de changement sociétal

### OBJECTIF 2025

**255 femmes dans les  
communautés rendues  
plus autonomes**

*(valeur cumulée de la période 2022-2025)*



## 2.3 FAIRE DE LA DIVERSITÉ, DE L'ÉQUITÉ ET DE L'INCLUSION UN MOTEUR DE CHANGEMENT SOCIÉTAL



### Mélanger les origines ethniques



Sodexo s'engage dans la lutte contre les discriminations fondées sur l'appartenance ethnique et la nationalité. Nous servons des clients de tous les pays, d'origines et de cultures différentes.

Nous créons ainsi des équipes qui reflètent notre diversité et nous comprenons encore mieux les goûts et les attentes de nos clients. Nos managers ont également suivi une formation spécifique à la diversité et à l'environnement multiculturel. Nous avons 67 nationalités différentes parmi notre personnel.



### Accueillir les personnes en situation de handicap

Intégrer les personnes en situation de handicap, assurer le bien-être des employés, adapter l'organisation du lieu de travail et accroître la collaboration avec les organisations spécialisées font partie de nos objectifs en tant qu'entreprise responsable. Chez Sodexo Belgique, nous travaillons depuis le début des années 2000 avec des ateliers protégés, des écoles d'enseignement spécialisé et des centres adaptés. Actuellement, nous travaillons avec 4 centres d'intégration socioprofessionnelle spécialisés dans l'intégration des personnes en situation de handicap.

Nous accueillons des personnes en situation de handicap depuis près de 20 ans, mais depuis 2012, un véritable plan d'action a été mis en place pour la Belgique. En 2022, ce sont 9 collaborateurs et collaboratrices en situation de handicap que nous comptons dans nos équipes.

### Rendre les femmes plus autonomes



À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes le 8 mars, nous avons instauré le programme SheWorks qui vise l'inclusion de femmes à des postes majoritairement occupés par des hommes. Des femmes issues de communautés locales en situation de vulnérabilité ainsi que des collaborateurs et collaboratrices de Sodexo sont invités à une journée d'observation. Le but est de faire découvrir nos activités et les opportunités d'emploi de notre société.

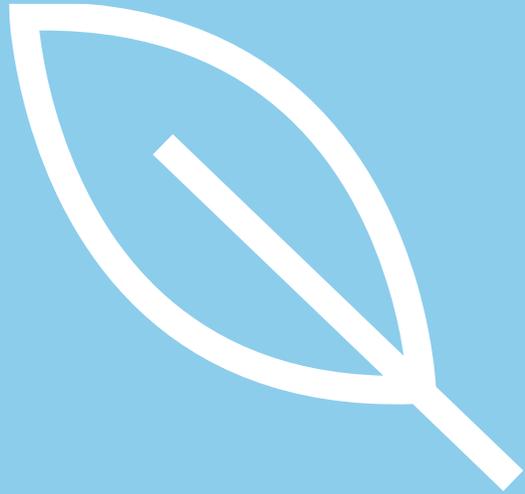


### Quelle que soit l'orientation sexuelle



En 2017, nous avons lancé le réseau Sodexo Pride en Belgique pour nos collègues LGBTQ+ (lesbiennes, gays, bisexuels, transgenres, Queer) et pour tous ceux qui soutiennent Pride. « Pride » ou « Fierté » n'est pas seulement synonyme de fierté, mais aussi de respect de l'individualité, de la diversité et de l'égalité.





## Nos impacts sur l'environnement

# Réduire significativement notre empreinte carbone

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

Préserver l'environnement et garantir la stabilité du climat sont des enjeux mondiaux auxquels nous prenons part et dont nous souhaitons devenir l'un des acteurs de première ligne grâce à une offre de services responsable.

Ainsi, Sodexo a défini une série d'actions validées scientifiquement par SBTi (Science-Based Target Initiative), qui visent à éviter un réchauffement climatique supérieur à 1,5°C. Prévenir le gaspillage alimentaire, encourager l'adoption de repas à base de protéines végétales, mettre en œuvre une gestion responsable des énergies ou encore promouvoir un approvisionnement local sont, dans ce cadre, des missions que nous partageons avec nos clients. Sodexo Belgique contribue 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 de 50% d'ici à 2025 et de 70% à l'horizon 2030.

## Favoriser une culture de la responsabilité environnementale chez nos collaborateurs et collaboratrices et dans nos espaces de travail

### OBJECTIF 2025

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



# 3.1 FAVORISER UNE CULTURE DE LA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE CHEZ NOS COLLABORATEURS ET COLLABORATRICES ET DANS NOS ESPACES DE TRAVAIL



## Des gestes responsables au quotidien

Dans nos espaces de travail, nos modes de fonctionnement ont changé ces dernières années.

Les collaborateurs et collaboratrices Sodexo sont formés aux gestes du quotidien dans nos divers métiers qui ont un impact sur l'environnement.

Ainsi, de nombreuses actions sont déjà mises en place et nous œuvrons au quotidien pour la culture de la responsabilité environnementale.

Grâce à notre taille, la somme des petites actions de nos collaborateurs et collaboratrices peut faire une vraie différence.



### Emballages

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

- De mars 2019 à mars 2020, Sodexo Belgique a supprimé les plastiques jetables à usage unique dans ses restaurants. Le restaurant de notre siège social a ainsi été 100% zéro déchet, jusqu'à ce que la pandémie nous pousse à faire marche arrière.
- Aujourd'hui, nous mettons au centre la circularité afin de mettre en place des solutions réutilisables, que ce soit pour une consommation sur place ou à emporter.

### Formations

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

### Eco-réflexes

100% de notre personnel est sensibilisé aux éco-réflexes : des consignes simples sur la gestion de l'eau, des énergies et des déchets. Les éco-réflexes sont affichés sur tous les sites Sodexo et rappelés lors des réunions mensuelles « Toolbox » animées par l'équipe encadrante sur site.

### Soup Sessions

La première « soup session » a été organisée dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets en novembre. L'occasion d'inviter un partenaire externe pour sensibiliser nos équipes du siège social sur une thématique liée à la responsabilité d'entreprise. En échange, un bon bol de soupe leur est offert.

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

OBJECTIF 2025

**50% réduction de notre empreinte carbone**



# 3.2 ÊTRE UN ACHETEUR RESPONSABLE ET FOURNIR DES SERVICES DE GESTION QUI RÉDUISENT LES ÉMISSIONS DE CARBONE



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 de -50% d'ici 2025.

## Nos émissions de gaz à effet de serre directes

Scope 1		Scope 2
Fuel transport	Chauffage	Electricité
<b>2,130</b> tonnes de CO2	<b>95</b> tonnes de CO2	<b>0</b> tonne de CO2

↓  
**100%**  
d'électricité  
renouvelable

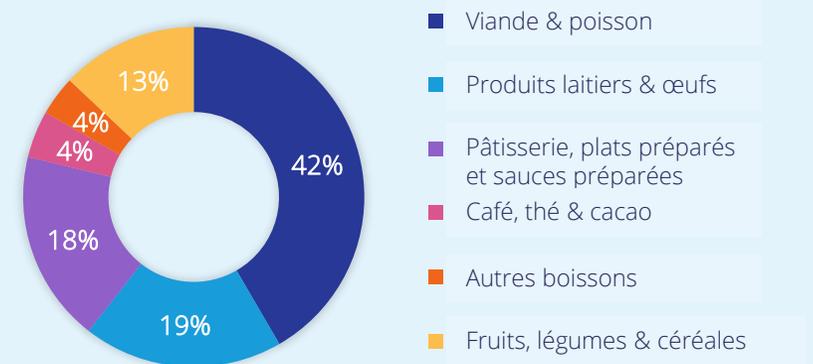
## Scope 3 : émissions de gaz à effet de serre indirectes

Scope 3  
Gaz à effet de serre  
**181,000**  
tonnes de CO2

↓  
**69,300**  
tonnes de CO2  
provenant de nos  
approvisionnements

**4,490**  
tonnes de CO2  
provenant des **déchets**  
générés sur les sites clients

Répartition de nos approvisionnements par catégorie



## 3.2 ÊTRE UN ACHETEUR RESPONSABLE ET FOURNIR DES SERVICES DE GESTION QUI RÉDUISENT LES ÉMISSIONS DE CARBONE



### 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.



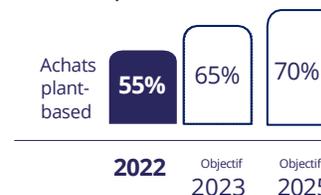
À l'automne, une série de mesures ont été instaurées au siège social afin de réduire nos émissions de CO<sub>2</sub> :

- Température ambiante dans les bureaux fixée à 19°C
- Coupure de l'éclairage à 20h30 au lieu de 22h
- Fermeture d'un étage suite à la nouvelle politique de télétravail (coupure du chauffage, de l'éclairage, de l'eau et des machines)
- Distributeurs automatiques retirés des différents étages

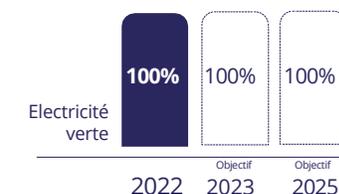
Ceci nous a permis d'économiser 12% en termes de consommation d'électricité et 11% de notre consommation de gaz.



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.



# Un exemple du terrain

## Le camp militaire d'Elsenborn

Depuis 2016, progressivement, l'armée belge externalise certains services qui ne nécessitent pas de compétences militaires. Depuis l'automne 2019, Sodexo remplit un nombre impressionnant de missions au camp militaire d'entraînement à Elsenborn. Le camp militaire d'Elsenborn est un endroit hors du commun. Il est constitué d'un quartier d'1 km<sup>2</sup> riche de 80 bâtiments et de nombreux espaces verts, mais aussi d'une plaine de 28 km<sup>2</sup> située en zone Natura 2000 et placée sous la supervision du Département de la Nature et des Forêts (DNF). Le site permet de s'entraîner au tir avec tous les types d'armes. Il accueille en permanence une vingtaine de militaires mais, vu sa fonction, est ouvert pour entraînement aux élèves de l'ERM, aux unités de l'armée belge mais aussi aux armées étrangères. Il peut accueillir jusqu'à 1.200 personnes à la fois.

Fidèle à notre stratégie de protection de l'environnement et de lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons lancé un certain nombre d'initiatives durables à Elsenborn. Comme la mise en place d'un composteur qui traite les déchets alimentaires du restaurant. Parallèlement, l'équipe Green a déterminé des zones de fauchage tardif pour permettre à la biodiversité de se développer en paix. D'autres projets sont en passe d'aboutir. Ainsi, chaque arbre qui doit être abattu sera remplacé par une espèce locale. Des hôtels à insectes ainsi que des ruches et des nichoirs pour la faune locale seront installés sous peu.



### Camp militaire d'Elsenborn

- Client depuis 2019
- 43 collaborateurs et collaboratrices Sodexo
- Services gérés par Sodexo : entretien des stands de tirs, des espaces verts, nettoyage, restauration,...

## Défendre une utilisation durable des ressources

OBJECTIF 2025

**50% de réduction du  
gaspillage alimentaire**



# 3.3 DÉFENDRE UNE UTILISATION DURABLE DES RESSOURCES



## Lutter contre le gaspillage alimentaire Rien ne se perd, tout se valorise

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire dans une démarche environnementale afin de réduire notre empreinte carbone, mais aussi et surtout parce qu'il s'agit d'une démarche éthique : comment accepter de jeter de la nourriture encore consommable alors qu'un tiers de la nourriture

produite dans le monde est gaspillée ? 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.



# 3.3 DÉFENDRE UNE UTILISATION DURABLE DES RESSOURCES



## L'année 2022 de WasteWatch by Leanpath en quelques chiffres

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, 176 sites Sodexo utilisent l'outil de manière quotidienne.



**232.000** kg pesés  
(pré-consommateurs)



**932** tonnes  
de CO<sub>2</sub> évités (environ)



**13.813** kg  
enregistrés comme étant distribués en dons alimentaires

**TOP 3**  
**aliments jetés**

1. Soupe
2. Légumes
3. Pommes de terre



### Principales causes de pertes

**SURPRODUCTION**



**DÉCHETS D'ÉPLUCHURES**

# Un exemple du terrain **UCB Anderlecht HQ**

Partenaire depuis plus de 30 ans de UCB Braine-l'Alleud et depuis 2016 au siège social à Anderlecht, l'entreprise pharmaceutique met au centre de ses préoccupations l'environnement et a établi un objectif carbone validé Sciences Based Target Initiatives (SBTi). Deux leviers majeurs ont été identifiés, sur lesquels nous avons développé conjointement une série d'actions :

- L'objectif carbone d'UCB inclut d'atteindre un minimum de 60% de fournisseurs ayant un engagement auprès de Sciences Based Target Initiatives. Les objectifs carbones de Sodexo étant validés par SBTi, ils nous permettent de faire partie de la liste des fournisseurs privilégiés d'UCB. En 2022, nous avons également réalisé l'exercice du calcul de l'empreinte carbone de nos activités chez UCB afin de définir un plan d'action et d'atteindre nos ambitions conjointes.
- Grâce à l'utilisation quotidienne du programme WasteWatch by Leanpath depuis 2019, nous avons établi un plan de réduction du gaspillage alimentaire avec pour ambition de contribuer à leur objectif d'une diminution de 25% des déchets d'ici 2030.

Dans le cadre de la Journée internationale des Nations Unies contre le Gaspillage alimentaire le 29 septembre, une série d'actions de sensibilisation ont été organisées chez notre partenaire.

Grâce aux mesures récoltées par le programme WasteWatch by Leanpath, nous avons pu identifier qu'en moyenne, chaque employé d'UCB ne produit plus que 9 grammes de déchets alimentaires par plateau. Un résultat louable, mais qui peut être amélioré. Nous avons donc organisé, en partenariat avec Too Good To Go, une semaine de sensibilisation dans le cadre du 'Défi antigaspi'. Tous les jours, une action différente était organisée, telle qu'une recette zéro déchet, ou des conseils pour consommer toutes les parties d'un légume. L'occasion d'également collaborer avec un producteur local de légumes biologiques. Une belle opportunité d'allier le local et l'anti-gaspi.



## UCB Anderlecht HQ



- Client depuis 2016
- 11 collaborateurs et collaboratrices Sodexo
- Services gérés par Sodexo : restauration, restaurant de direction, salles de réunion et d'évènements, distributeurs automatiques

# 3.3 DÉFENDRE UNE UTILISATION DURABLE DES RESSOURCES



## 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.



# Gouvernance

## Respect des droits Humains

Le respect des droits humains est l'un des piliers de l'engagement de Sodexo en matière de conduite responsable des affaires.

Il est au cœur de nos valeurs, de nos principes éthiques et il est essentiel à l'exercice de notre mission. Chaque jour, nous veillons à ce que nos activités ne portent pas atteinte aux droits de la personne et nous nous employons à identifier, prévenir et atténuer les effets négatifs qui pourraient en résulter.

Tous les salariés, partenaires et fournisseurs de Sodexo sont tenus de se conformer à cet engagement fondé sur la déclaration de l'Organisation internationale du travail (OIT) relative aux principes et droits fondamentaux du travail, ainsi que sur les principes directeurs des Nations unies relatifs aux entreprises et aux Droits de l'Homme. Cet engagement est formalisé dans notre Politique des Droits de l'Homme et notre Charte pour les Droits Fondamentaux au Travail.



## Notre programme d'intégrité

Autre cheval de bataille de Sodexo : la lutte contre la corruption et la concurrence déloyale. Dans ce cadre, nous avons développé un programme d'intégrité qui s'appuie sur plusieurs axes.

- Communiquer nos principes et valeurs et engager nos équipes à les suivre à tous les échelons du Groupe.
- Sensibiliser les collaborateurs et collaboratrices à travers des campagnes de formation en ligne liées à la conduite responsable des affaires.
- Permettre aux collaborateurs et collaboratrices de signaler, en toute confidentialité, les activités ou comportements illégaux ou contraires à notre Code de conduite via la ligne Sodexo Speak Up.
- Exiger des fournisseurs un engagement contractuel à notre « Supplier Code of Conduct » respectant les principes et droits fondamentaux du travail (OIT).
- Adopter une politique stricte en matière de « cadeaux, d'invitations et de dons » afin de lutter contre la corruption.

## Protection des données personnelles

Elle est au centre des préoccupations de Sodexo Belgique. Notre personnel y est formé. Un espace dédié à la protection des données personnelles a également été créé sur l'Intranet, permettant aux collaborateurs et collaboratrices d'avoir un accès aux informations nécessaires en la matière.

## Gouvernance en matière d'éthique et de conformité

Chez Sodexo, nous avons tous la responsabilité d'être honnêtes, éthiques, sûrs et licites dans tout ce que nous faisons avec nos clients, nos consommateurs et nos collègues.

Un comité d'éthique et de compliance a été mis en place et veille à une conduite responsable des affaires. Des évaluations sont mises en place afin d'identifier les risques et prévenir les atteintes graves envers la santé et la sécurité, les droits de l'homme et l'environnement.

Sodexo a également créé « **Sodexo Speak Up** », un système d'alerte qui permet à toute personne travaillant pour ou au nom de Sodexo de procéder à un signalement et faire part de ses préoccupations quant à une éventuelle faute. Cet outil est accessible aussi bien en interne pour nos salariés qu'à toute personne externe.



# Labels & certifications

## SODEXO GROUPE

ecovadis

Sustainability Award  
Gold Class 2022

S&P Global

MEMBER OF  
Dow Jones  
Sustainability Indices  
In Collaboration with RobecoSAM



## SODEXO BELGIQUE



# À propos du rapport et nos fondamentaux



**Période du rapport :** ce rapport publié en mars 2023 couvre la période du 1<sup>er</sup> juin 2021 au 31 mai 2022, sauf mentions contraires dans le rapport.

**Fréquence du rapport :** fréquence annuelle, deuxième édition.

**Activités :** ce rapport concerne les activités de Services sur Site de Sodexo en Belgique, gérées depuis le siège d'Ixelles. 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 au 15 Boulevard de la Plaine à 1050 Ixelles, 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 2022, le groupe Sodexo, leader des services de qualité de vie, est présent dans 53 pays, emploie 422.000 personnes à travers le monde pour un chiffre d'affaires consolidé de 21,1 milliards d'euros. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good et DJSI.

**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).

**Conformité GRI :** le contenu et les principes de ce rapport sont inspirés du Global Reporting Initiative (GRI).

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

# Sodexo Benefits & Rewards Services en un coup d'œil

Nos collègues des activités Benefits & Rewards Services ne se sont pas non plus tournés les pouces pendant cette année. Voici quelques éléments-clés. Si vous souhaitez en savoir plus, n'hésitez pas à contacter Greg Renders, Corporate Responsibility Manager ([greg.renders@sodexo.com](mailto:greg.renders@sodexo.com)).

**-43%**

de volume de chèques papier

Certification  
**CO2-neutral**  
company



Certification  
**GEEIS**  
en égalité de genre



**+17%**

d'augmentation des dépenses  
dans les petits commerces



**+20%**

de budget-mobilité  
au sein de nos équipes

Validation du  
plan de réduction  
de CO<sub>2</sub> par le SBTi





## Sodexo Belgium SA

Boulevard de La Plaine 15, 1050 Ixelles  
[www.be.sodexo.com](http://www.be.sodexo.com)



[@SodexoBelgium](https://twitter.com/SodexoBelgium)



[Sodexo](https://www.linkedin.com/company/Sodexo)



[SodexoBelgium](https://www.facebook.com/SodexoBelgium)



[@SodexoBelgium](https://www.instagram.com/SodexoBelgium)

