

Terroir, local,
responsable ...

UNE POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE AVEC UNE VISION A LONG TERME



Sodexo construit des partenariats **durables** avec des producteurs / transformateurs **Français**
Sodexo achète une part très importante de ses produits alimentaire en **circuit court**, un seul intermédiaire entre le producteur et la matière première

Sodexo doit garantir à ses clients le menu validé sans rupture
« produits » quelle que soit la saison, les cycles de production et la demande du marché.

De nombreux partenariats avec des filières **régionales** ou des **labels** comme :
- la viande de bœuf race **Charolaise**, **Limousine** ou de **Salers** ou la volaille de **Loué**, l'agneau du **Quercy**, le veau du **Segala**
- pour les carottes avec le **bassin des Landes**



Les achats se font à partir d'un cahier des charges précis qui définit : **les origines**, **les espèces**, **les composantes** mais aussi le **mode de culture**.

Cette politique permet de garantir la **traçabilité**, la **sécurité alimentaire**, le **suivi qualité des produits** et l'**uniformité de la qualité des produits** servis partout en France.

Préserver l'environnement est un engagement quotidien de Sodexo. En faisant appel, en priorité, à des réseaux de fournisseurs de proximité, nos équipes privilégient les approvisionnements locaux. Nous inscrivons ainsi notre activité dans une économie régionale et contribuons à la diminution des émissions nocives liées au transport des marchandises

Sodexo favorise majoritairement les approvisionnements d'origine Française

90% de porc Français,
dont 100% de porc frais

85% de la volaille d'origine France, dont 100% de la volaille fraîche, standard ou labellisée

Plus de 50% du bovin Français, dont 100% des steaks hachés frais.

Le lait et les yaourts : 100% d'origine France