

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