

RESUME

A la cuisine centrale de Marseille, 50 000 repas sont préparés chaque jour pour une livraison dans 314 restaurants scolaires. Ce site géré par Sodexo a reçu une triple certification : ISO 9001, 14001, et 22000.

Parmi les actions mises en place:

- **Véhicules moins polluants:** Toute la flotte de véhicules a été remplacée en janvier 2012 par 26 camions respectant la norme EEV (Enhanced Environmentally friendly Vehicles).
- **Equipements et fournitures responsables:** Utilisation raisonnée de produits lessiviels (économie de 10% en un an) et utilisation de barquettes d'emballage sans colorant.
- **Déchets d'emballage valorisés:** Mise en place du tri sélectif et de la revalorisation des déchets d'emballage représentant 70 tonnes/an dont environ 10 tonnes de barquettes rincées, nettoyées et transformées en caquettes de transport.
- **Eco-conduite:** Les chauffeurs ont été formés à l'éco-conduite pour réduire la consommation de carburant.
- **Les Eco-gestes:** La cuisine centrale propose à ses collaborateurs une sensibilisation bimensuelle autour de 3 gestes responsables, correspondant aux 3 niveaux de certification : Satisfaction client, Hygiène et Environnement.
- **Approvisionnement en circuit court:** 25% des recettes sont réalisées à base de produits locaux et saisonniers (fruits et légumes).
- **Assainissement de l'eau:** la cuisine s'est équipée d'un bac de rétention des hydrocarbures et a changé le bac à graisses pour assainir les rejets d'eau, et ainsi éviter de déverser les éléments nocifs dans la nature.

CREATION DE VALEUR

Avec l'obtention de cette triple certification, la cuisine centrale est officiellement reconnue comme offrant la meilleure organisation et le meilleur respect de la réglementation dans les domaines de : la qualité, la protection de l'environnement, le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

TRANSFÉRABLE ET DUPLICABLE : Les outils de management déployés dans la triple certification permettent de mettre en place une meilleure organisation et un dispositif de contrôle rigoureux. Ils inscrivent le site dans un processus d'amélioration continue. Par ailleurs, **le programme So. Eco** permet l'application de gestes simples, adaptés au quotidien des équipes, et donc une appropriation facilitée pour nos collaborateurs.

MESURABLE : Sodexo agit en faveur de l'environnement et de la santé de ses consommateurs. Un tableau d'indicateurs de performance présente les mesures d'impacts à la fois économiques, sociaux et environnementaux. **RECONNU :** En 2011, Bureau Veritas/COFRAC ont reconnu l'engagement de Sodexo en délivrant les trois certificats ISO 9001, 14001 et 22 000 à la cuisine centrale de Marseille.

Le contrat de Sodexo a été renouvelé en septembre 2011 avec une extension du nombre d'établissements scolaires servis de 50% (soit 2 500 000 repas supplémentaires par an ou 18 000 par jour de plus).

Pour en savoir plus

- [Communiqué de presse sur les « véhicules propres »](#)
- [Programme So. Eco](#)

Better Tomorrow Champion

Mathilde LOING
Directrice Développement Durable
Sodexo France

Expert

Laure PELLISSIER
Responsable Qualité
Sodexo Education France



Better Tomorrow Plan ENGAGEMENTS

WE DO

- Énergie et émissions
- Déchets non-organiques

WE ENGAGE

- Clients
- Consommateurs
- Fournisseurs

BENEFICES

70 tonnes de déchets d'emballage revalorisés par an
40% d'économie annuelle sur la consommation d'eau.
10% d'économie sur la consommation d'électricité et de gaz par jour.



La norme **EEV (Enhanced Environmentally friendly Vehicle)** est la plus sévère en matière d'émissions polluantes engendrées par le transport routier.

