

AGENDA - NOUS Y SERONS !

Salons professionnels

- **Congrès européen de l'EAHSA** : 22 -23 septembre 2016 à Lyon

(European Association of Homes and Services for the Ageing)

RÈGLEMENTATION

La **traçabilité** est rendue obligatoire par le règlement (CE) n°178/2002 depuis le 1er janvier 2005. L'objectif est de conserver des informations suffisantes sur les denrées alimentaires afin de pouvoir retirer / rappeler un produit présentant un risque pour la santé du consommateur.

Chez Sodexo, le système de traçabilité repose sur les informations sur :

- Les **matières premières** entrant dans la composition des repas. Elles sont disponibles chez les fournisseurs référencés de Sodexo selon le « Cahier des charges Qualité » défini par la Direction des Achats.
- Les **enregistrements** issus des contrôles réalisés sur les cuisines tout le long de l'élaboration des repas.

Actuellement, la Direction HSE teste au sein de plusieurs cuisines une **solution innovante** de dématérialisation des documents de traçabilité.

Objectif : faciliter le quotidien avec une solution numérique... et moins de papier !

QUALITE : LE SERVICE ACHATS



La Direction des Achats sélectionne les produits directement auprès des producteurs et des grandes marques.

Parce que chaque région dispose de ressources naturelles spécifiques et d'une identité et d'une histoire propres, Sodexo a sélectionné les meilleurs produits dans les régions ayant le savoir-faire : nous proposons des gammes de **produits du terroir** (spécialités, AOC, label, etc.) issus des meilleurs bassins de production.

Nous contribuons ainsi au **développement local** grâce à des partenariats durables avec des producteurs, des fabricants et des distributeurs répartis sur l'ensemble du territoire français.



Des professionnels sont spécialistes de chacune de nos filières produit :

- Féculents (pâtes, riz, semoule, blé, pain frais),
- Huiles,
- Poissons,
- Viandes : veau, porc, agneau bœuf
- Volailles et ovoproduits,
- Produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Pour être référencés, nos fournisseurs doivent accepter de répondre à nos **procédures de contrôle et d'audit**.

Nous assurons également une veille qualitative et suivons l'évolution des produits afin de garantir **sécurité, régularité, traçabilité et qualité**.

Des acheteurs sont implantés dans chaque région. Leur proximité avec les fournisseurs leur permet d'établir des contacts directs et privilégiés avec chaque site de production. Ils sont les contacts des sites Sodexo pour toute question relative aux achats.

▶ LES APPROVISIONNEMENTS EN CHIFFRES

100%

du lait et des yaourts d'origine France

90%

du porc d'origine France, dont 100 % du porc frais

85%

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

ZOOM SUR

LES RENCONTRES NUTRITION

Comment favoriser une bonne alimentation en EHPAD ou dans les établissements spécialisés dans le handicap ?

Pourquoi faire intervenir des dentistes dans ces établissements et dans quelles conditions ?

Quoi de neuf en matière de prévention des troubles de la déglutition ?

Tous ces sujets ont été abordés le 26 avril, au musée d'Art Moderne de Strasbourg à l'occasion des « **Rencontres Nutrition, Santé, Bien-être** » organisées par Sodexo.

« Les questions liées à la nutrition ou les troubles de la déglutition des personnes âgées accueillies dans nos établissements sont au cœur de nos préoccupations. Nous avons entendu aujourd'hui qu'il existait un panel de solutions. Ce qui nous a été exposé va nous permettre d'alimenter notre réflexion pour faire en sorte de mieux adapter les repas aux besoins de chacun. C'est aussi ce que nous attendons de Sodexo, notre partenaire chargé de la restauration des personnes que nous accueillons. »

Éliane Fontaine, directrice de la Résidence Albert Schweitzer (Rohrbach-les-Bitche) et sa collègue Blandine Fuss du Home de la Providence (Siersthal).

UN POUR TOUS, TOUS POUR UN !

La finale nationale de la 18^{ème} édition du concours « Un pour tous, tous pour un » s'est déroulée le 16 juin à l'École Lenôtre à Plaisir. L'équipe du **FOYER CELHAYA** de Cambolles-bains (64) a remporté la finale avec son dessert « **Bavaroise au brebis et sa douceur du pays** » Bravo à tous !



ENVIRONNEMENT

ANANAS FRAIS SANS PLUMET, UN GESTE POUR L'ENVIRONNEMENT !

Sodexo développe des filières de fruits frais « exotiques », comme l'ananas, la banane ou l'orange dans les pays traditionnels de production et s'assure que ces produits sont issus de cultures responsables et engagées sur le plan social. Concrètement, les bananes sélectionnées sont labellisées BanaGap; le producteur d'orange choisi a fait le choix de la technique d'arrosage au goutte à goutte et non pas la technique de l'inondation de parcelles; les ananas sont livrés sans plumet.

Les bénéfices de cette démarche :

- Les déchets (feuilles) servent de compost
- L'emprunte carbone est optimisée de 20% en ne transportant que du fruit
- La production de déchets organiques sur les restaurants est réduite
- Le travail en cuisine est facilité



Ce choix s'inscrit dans la politique développement durable de l'entreprise.



TENDANCES & ACTUALITÉ



► LES RENCONTRES NUTRITION

100 personnes présentes

3 sujets

3 experts :



André GOENGRICH, chirurgien dentiste nancéen.

Xavier CORMARY, orthophoniste toulousain.

Martine CULIS, chef de projet Innovation et Restauration chez Sodexo

10 ateliers et buffets découverte

Après ces interventions, les participants étaient conviés à un moment convivial autour d'un buffet préparé par l'équipe Sodexo Sports et Loisirs de l'Art Café, privatisé pour l'occasion. Ils ont pu échanger avec les Chefs et diététiciennes autour de solutions stimulant l'appétit et l'autonomie des résidents au moment des repas :

- Saveurs mixées,
- Nutri Renfor,
- Je mange de tout, une histoire de goût
- Mixons moins - Mangez mieux ...

et déguster les nombreuses recettes se rapportant à ces solutions.

Chaque participant est reparti avec un panier garni rempli de fruits et légumes d'Alsace, offert par l'Interprofession *fruits et légumes d'Alsace*, dont les responsables ont tenu à participer à ces rencontres afin d'assurer la promotion des produits du terroir.

« C'est la deuxième initiative de ce type que nous organisons ici.

L'objectif de ces rencontres est de faire profiter nos clients de nos expériences, de leur permettre de dialoguer avec les experts qui nous accompagnent, mais aussi d'échanger entre eux sur leurs pratiques »

Axelle HUARD, Responsable Qualité Nutrition de la Direction Régionale Est