

Communiqué de presse

Sodexo réunit de talentueux Chefs du monde entier lors d'un concours d'innovation culinaire durable

Issy-les-Moulineaux, 15 novembre 2023

En ligne avec son ambition de devenir le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, Sodexo a organisé la deuxième édition de son *Sustainable Chef Challenge*, un concours culinaire international annuel pour concevoir et promouvoir des créations savoureuses à faibles émissions de carbone.

Le *Sustainable Chef Challenge* est une des nombreuses initiatives que Sodexo déploie pour célébrer les vertus de l'alimentation durable et saine. C'est dans cet esprit que Sodexo utilise toujours plus de nouveaux ingrédients et travaille à la conception de recettes végétales pour s'assurer que 70 % de ses plats principaux puissent être labellisés « bas carbone » d'ici 2030.

Pour la deuxième année consécutive, Sodexo a réuni 7 Chefs talentueux venus du monde entier pour participer au *Sustainable Chef Challenge*, organisé le 15 novembre à Landsberg am Lech, en Allemagne, en partenariat avec Rational AG, Eaternity et le WWF.

Les Chefs ont été évalués sur leur capacité à proposer deux plats durables sur la base de quatre critères fondamentaux :

- Promouvoir des repas végétaux et durables
- Favoriser le goût, la nutrition, la santé et le bien-être
- S'approvisionner de manière responsable
- Eviter le gaspillage alimentaire

Au cours de l'événement, les Chefs ont largement démontré leur expertise et leur passion. Face à un panel d'experts, incluant le Chef allemand trois étoiles Michelin Thomas Bühner, deux Chefs se sont illustrés :

- **Cheffe Sharon McConnell (Irlande du Nord) avec son "Steak de céleri-rave en croûte de pistaches" et sa "Mousse au chocolat végane avec dattes et noix".**
- **Chef Ricardo Machado (Brésil) avec son "Médailon de peau de banane sauté aux patates douces" et sa "Purée de banane et de noix de coco".**

Ils ont reçu le Grand Prix de l'Expérience Culinaire pour cette démonstration de cuisine savoureuse et durable.

« Aujourd'hui, le développement durable et responsable est au cœur des attentes de nos clients et de nos consommateurs. Pour Sodexo, cela implique d'innover en permanence pour améliorer leur expérience, soutenir nos employés et accélérer notre contribution vertueuse à l'environnement. » Alexandra Serizay, Directrice Strategy and Services Innovation du Groupe Sodexo.

« Le Sustainable Chef Challenge est une véritable illustration de l'ambition de Sodexo de conduire le changement vers une alimentation durable et savoureuse. Nous aspirons à offrir à nos consommateurs des repas qui sont à la fois désirables et à faible impact environnemental. Avec une offre végétale élargie, Sodexo contribue aussi directement aux objectifs de développement durable de nos clients. » Anna Notarianni, Directrice Impact du Groupe Sodexo.

« Nous sommes très reconnaissants d'avoir eu l'occasion de travailler avec des personnes aussi talentueuses, unies par un objectif commun : ouvrir la voie à une alimentation respectueuse de l'environnement et savoureuse », Sharon McConnell & Ricardo Machado, lauréats de l'édition 2023 du Sustainable Chef Challenge.

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Son portefeuille d'activités intègre, d'une part, des services Sodexo de Restauration et de Facilities Management et, d'autre part, des solutions Pluxee d'Avantages aux salariés, activité pour laquelle le Groupe a annoncé un projet de spin-off et de cotation début 2024. Cette offre diversifiée répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu'à la protection de l'environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d'être.

Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

Chiffres clés

- 22,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidé pour l'exercice 2023
- 430 000 employés au 31 août 2023
- #1 employeur privé basé en France dans le monde
- 45 pays
- 80 millions de consommateurs servis quotidiennement
- 14,3 milliards d'euros de capitalisation boursière (au 25 octobre 2023)

Contact médias

Sodexo

Serena Borsani
+33 06 21 47 80 52
serena.borsani@sodexo.com

CLAI

Valentine Serres
+33 07 78 41 45 91
sodexo@clai2.com

CLAI