



Crise sanitaire : Sodexo se mobilise, avec Phenix et Too Good To Go, pour apporter une aide alimentaire aux étudiants

Guyancourt, le 22 mars 2021 - Les étudiants sont touchés de plein fouet par les conséquences de la crise sanitaire. Les plus précaires, privés des jobs étudiants qui leur permettaient de boucler les fins de mois, ont du mal à subvenir à leurs besoins, que ce soit pour financer leurs études, se loger ou se nourrir. Pour les aider, Sodexo a décidé de s'allier avec Phenix et Too Good To Go, deux acteurs majeurs de la lutte anti-gaspi, pour leur apporter une aide alimentaire dans plusieurs villes en France.

Sodexo et sa filiale Sogeres ont décidé de venir en aide aux étudiants. On le sait, la population étudiante est touchée de plein fouet par les conséquences de la crise engendrée par la Covid-19. Beaucoup d'étudiants rencontrent des difficultés pour financer leurs études, se loger ou se nourrir. Pour les soutenir, Sodexo s'est associé à Phenix et Too Good To Go, deux acteurs majeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dès le 22 mars, 24 cuisines centrales de Sodexo mettront à la disposition des étudiants des repas excédentaires chaque semaine dans plusieurs villes françaises pendant 3 mois.

Lydia Radix, Directrice Générale du segment Ecoles & Universités de Sodexo, explique : « Dans un contexte où la précarité des étudiants a fortement augmenté, nous avons à cœur, en tant qu'acteur du secteur de l'enseignement supérieur, de leur apporter notre soutien. A travers cette initiative, aux côtés de Phenix et de Too Good To Go, nous permettons ainsi aux étudiants d'avoir accès à des repas sains et variés cuisinés par nos Chefs, soit gratuitement, soit à prix réduit. Cette action s'inscrit également dans nos engagements pour lutter contre le gaspillage alimentaire. »

Deux solutions pour distribuer les repas

Avec le soutien des associations étudiantes locales et Phenix :

Pour la première fois, Phenix mettra en relation des cuisines centrales de Sodexo avec des associations étudiantes dans une quinzaine de villes en France pour distribuer leurs invendus alimentaires auprès des étudiants. Grâce à sa plateforme tech et son réseau de 1500 associations partenaires, Phenix va assurer la logistique, la traçabilité et la qualité des dons pour les 500 à 1 000 repas estimés que Sodexo donnera chaque semaine. Les étudiants auront ainsi accès gratuitement à des entrées, plats et desserts, cuisinés par les Chefs Sodexo et distribués au minimum une fois par semaine par les associations étudiantes locales.

Jean Moreau, Fondateur de Phenix, mentionne que « Dans un moment de forte tension pour l'aide alimentaire, avec une augmentation de près de 40% des demandes, de nouveaux publics sont frappés par la précarité alimentaire, à commencer par les étudiants. Il est donc essentiel de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour aider notre jeunesse. Nous sommes très fiers d'accompagner un grand groupe comme Sodexo pour donner des produits de qualité aux étudiants qui en ont besoin, partout en France. On espère que d'autres acteurs de la restauration collective prendront exemple car la solidarité doit, plus que jamais, être virale. »



Via l'appli Too Good To Go pour récupérer des paniers repas directement auprès des cuisines Sodexo :



Too Good To Go proposera sur son application pendant trois mois des paniers repas dédiés aux étudiants. Chaque panier sera composé de 2 ou 4 repas complets comprenant une entrée, un plat avec garniture et un dessert, et proposé respectivement à 2 et 4 euros, soit 1 euro le repas.

Les paniers seront à retirer par les étudiants dans l'une des 24 cuisines centrales de Sodexo participant à l'opération et présentes sur tout le territoire français, sur présentation de leur carte étudiante. 450 paniers, soit

l'équivalent de 1100 repas, devraient ainsi être sauvés chaque semaine par les étudiants.

Sarah Chouraqui, Directrice Générale de Too Good To Go indique que « Depuis 2018, la collaboration entre Too Good To Go et Sodexo est efficace, puisque nous avons déjà pu sauver ensemble près de 10 000 paniers de la poubelle. Nous sommes aujourd'hui très heureux de soutenir ce beau projet qui allie solidarité et lutte contre le gaspillage alimentaire, pour soutenir les étudiants ! »

Un engagement au long cours pour Sodexo

Depuis de nombreuses années, Sodexo est très engagé dans la lutte contre la faim et le gaspillage alimentaire. Depuis 1996, Sodexo, par le biais de Stop Hunger, son organisation à but non lucratif, lutte contre la faim dans le monde. En France, elle redistribue aliments et repas invendus auprès d'associations telles que les Restos du Cœur, la Fédération Française des Banques Alimentaires ou des associations d'aide alimentaire de proximité partout en France et tout au long de l'année. En 2019, ce sont ainsi 115 tonnes d'excédents alimentaires, soit l'équivalent de plus de 210 000 repas, qui ont été distribués par les cuisines centrales de Sodexo aux plus démunis.

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services pour améliorer la Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 64 pays, Sodexo sert chaque jour 100 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages & Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de plus de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et des installations, des services et des programmes stimulant l'engagement des collaborateurs aux solutions simplifiant et optimisant la gestion des déplacements et des frais professionnels, jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sur sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 420 000 collaborateurs à travers le monde.

Sodexo est membre des indices CAC Next 20, ESG 80, FTSE 4 Good et DJSI.

À propos de Phenix

Phenix, start up française à impact, acteur majeur de l'anti-gaspillage en Europe, développe des solutions pour que les invendus alimentaires et non-alimentaires ne deviennent jamais des déchets. Depuis 2014, elle connecte et digitalise le don alimentaire via une plateforme entre des professionnels (supermarchés, industriels et producteurs) et près de 1500 associations caritatives. C'est plus de 120 000 repas qui sont sauvés chaque jour. Lancée en 2019, l'application mobile Phenix a déjà convaincu plus d'1,5 millions de citoyens d'agir concrètement en achetant à prix réduit les invendus de près de 6000 commerces (supermarchés, primeurs, magasins bio, boulangers, épicerie fines, traiteurs, fromagers, bouchers...). Déjà disponible dans une cinquantaine de villes en France, mais aussi au Portugal et en Espagne, l'application se déploie maintenant en Europe, notamment en Italie et en Belgique. Phenix est certifiée ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) et B-Corp.

Plus d'informations sur www.wearephenix.com

À propos de Too Good To Go

Certifié B-Corp, Too Good To Go est un acteur majeur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Téléchargée par plus de 8,5 millions de Français, l'application Too Good To Go a sauvé 22 millions de paniers depuis son lancement, grâce à son réseau de 16 000 commerçants partenaires aux profils variés. Fondée en juin 2016 par l'ingénieure centralienne Lucie Basch, Too Good To Go France est basée à Paris et emploie aujourd'hui 90 "waste warriors" passionnés, et s'engage sur tous les fronts contre le gaspillage alimentaire. Too Good To Go a initié en janvier 2020 le Pacte sur les Dates de Consommation, signé par 54 acteurs de la filière alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire et publié en octobre 2019 son premier livre, le "Guide Anti-Gaspi" qui donne les clés au consommateur pour réduire le gaspillage à la maison. Plus d'informations sur www.toogoodtogo.fr.

Contacts médias

Sodexo France :

Marie-Cécile LEPRAT
marie-cecile.leprat@sodexo.com
Tél : 06 07 96 51 74

Phenix :

Eugénie Delassus
eugenie.delassus@lesoleilseleve.fr
Tél : 06 81 41 05 36

Too Good To Go :

Luisa Ravoyard
lravoyard@toogoodtogo.fr
Tél : 06 69 59 82 66

Sophie TOUCHOT

sophie.touchot@sodexo.com
Tél: 07 77 98 25 58

ANNEXE

Liste des 14 cuisines centrales mobilisées dans l'opération avec Phenix et Too Good To Go

Départements	Localisation des cuisines centrales	Villes où sont distribués les repas par les associations étudiantes
06	Cannes	Valbonne
06	Grasse	Grasse
13	Aubagne	Marseille
45	Orléans	Orléans
69	Meyzieu	Villeurbanne
69	Rillieux-la-Pape	Rillieux-la-Pape
71	Chalon-sur-Saône	Chalon-sur-Saône
75	18 ^{ème} arrondissement de Paris	Paris
77	Melun	Melun
83	Brignoles	La Garde
91	Antony	Paris
92	Asnières-sur-Seine	Paris
93	Clichy-Montfermeil	Paris
95	Osny	Paris

Liste des cuisines centrales supplémentaires proposant exclusivement la mise à disposition de repas complets via l'appli Too Good To Go

Départements	Localisation des cuisines centrales
10	Troyes
35	Saint-Malo
54	Nancy
61	Alençon
73	Chambéry
76	Saint-Nicolas d'Aliermont
77	Pontault-Combault
78	Buchelay
91	Savigny-sur-Orge
95	Eaubonne