

Sodexo, premier acteur de la restauration collective à afficher le Green-score® : la transparence environnementale au menu

Guyancourt, le 8 décembre 2025 - Sodexo, précurseur de la restauration collective responsable, est le premier acteur du secteur à afficher le Green-score® dans ses restaurants d'entreprise en Île-de-France et en régions. Cet indicateur environnemental, issu d'un collectif indépendant, attribue une note de A+ à F à chaque recette selon son impact écologique tout au long de son cycle de vie.

Objectif : informer et accompagner nos convives pour les éclairer dans leur choix vers une alimentation plus durable, tout en préservant le plaisir des saveurs et la créativité culinaire.

Cette initiative s'inscrit dans la transformation engagée par le groupe Sodexo pour une restauration plus durable, avec un objectif clair : réduire l'empreinte carbone de 70% de ses plats sous les 0,9 kg de CO₂ d'ici 2030.

Un enjeu environnemental et sociétal majeur



L'alimentation est aujourd'hui au cœur des enjeux climatiques : selon les Nations unies, plus d'un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre provient de nos systèmes alimentaires. En France, la loi Climat et Résilience du 22 août 2021 encourage la création d'indicateurs environnementaux pour évaluer l'impact des produits alimentaires. Cette dynamique répond à une forte attente : 81 % des Français se disent préoccupés par le dérèglement climatique et près de la moitié recherchent des alternatives plus responsables.¹

81 % des Français se disent préoccupés par le dérèglement climatique et près de la moitié recherchent des alternatives plus responsables.¹

Le Green-score® : un outil de transparence et de choix éclairé



Issu d'une collaboration entre Yuka, Open Food Facts, FoodChéri (filiale de Sodexo), ECO2 Initiative, La Fourche, ScanUp, et soutenu par l'ADEME et l'INRAE, le Green-score évalue l'impact environnemental d'un plat de manière transparente et scientifique.



Le Green-score® classe les produits en 7 catégories (A+, A, B, C, D, E, F), de l'impact le plus faible, à l'impact le plus élevé. Il prend en compte plusieurs facteurs tout au long du cycle de vie du produit (ACV), notamment la pollution de l'air, de l'eau, des océans, du sol, ainsi que les effets sur la biosphère. En restauration collective, le calcul prend également en compte les labels, l'origine et la saisonnalité des produits... C'est un outil qui



¹ Baromètre Maobi, mai 2024

permet d'avoir une vision claire et précise de l'impact environnemental de chaque aliment.



Sodexo accompagne l'affichage du Green-score® dans ses restaurants à travers la diffusion de contenus pédagogiques destinés à faciliter la compréhension de son objectif ainsi que de son mode de calcul. L'objectif n'est pas d'orienter les consommateurs vers un plat spécifique, mais de leur fournir des outils clairs qui les accompagnent dans leurs choix, afin de favoriser une alimentation plus responsable.

« Le Green-score® transforme notre regard en cuisine et stimule l'innovation de nos équipes. En tant que catalyseurs du changement, nos cuisiniers repensent les recettes, équilibrent autrement les menus et sensibilisent nos convives. Cet outil de pédagogie et de transformation permet à chacun de comprendre l'impact de son assiette et d'agir concrètement pour une alimentation plus durable. » déclare **Carole Galissant, Directrice de la Transition Alimentaire, Sodexo**

Former nos chefs à la cuisine végétale : un levier clé de la transition alimentaire



Pour accélérer la végétalisation de ses offres, Sodexo forme ses chefs et conseillers culinaires lors d'un programme complet de deux jours à l'École Lenôtre. Animée conjointement par les experts culinaires de Sodexo et les formateurs de l'école, cette session permet d'expliquer l'intérêt de cette démarche au sein de notre cuisine et d'explorer les techniques et ingrédients essentiels pour rééquilibrer les assiettes entre protéines végétales et

animales.

Les participants découvrent des produits encore méconnus – farines de lin ou de sésame, lentilles mixées, légumineuses – et apprennent à créer des recettes gourmandes, colorées et adaptées à tous les convives. Ateliers pratiques, défis cuisine et dégustations rythment la formation, avec un objectif clair : garantir créativité, maîtrise technique et plaisir dans chaque recette végétale proposée.

Au terme du parcours, les chefs sont également préparés à expliquer la démarche de végétalisation sous forme de jeux de rôles aux équipes sur site, aux consommateurs et aux clients : bénéfiques nutritionnels, choix des produits, saisonnalité, empreinte carbone. Cette montée en compétence contribue directement à la mise en œuvre de la transition alimentaire de Sodexo et à la réduction de l'impact environnemental des menus, dans la continuité du déploiement du Green-score®.

Un accompagnement concret pour les entreprises clientes

Face à des attentes croissantes en matière de responsabilité environnementale, le Green-score® s'impose comme un véritable levier stratégique pour les entreprises engagées dans leur transition bas carbone. Sodexo accompagne ses clients en leur fournissant des données

précises et des solutions opérationnelles, afin de mesurer, piloter et réduire leur empreinte environnementale de manière efficace.

Selon Sabine Sakthikumar, Directrice Générale Restauration Urbaine Sodexo : « *Le Green-score® illustre pleinement notre capacité à répondre aux ambitions de durabilité de nos clients. Il informe les convives tout en offrant aux entreprises un accompagnement concret, fondé sur une expertise fiable et des actions tangibles. Ensemble, nous faisons de la restauration un moteur de performance environnementale et sociétale, au service des enjeux de nos clients partout en France. »*

« Le Green-score reflète notre engagement à intégrer la durabilité à chaque étape du repas, en privilégiant le sourcing local et les circuits courts. Grâce à ce levier concret, nous accompagnons nos clients dans une transformation durable, partout sur les territoires, en lien étroit avec nos partenaires locaux. Philippe Casgrain. Directeur Général Restauration & Services

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader de la restauration et des services qui améliore l'expérience du quotidien, à chaque instant de la vie : travail, soin, éducation et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Avec ses services, Sodexo 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, Bloomberg France 40, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

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

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