

Mazars Podcast - Anna Notarianni

Transcription française

Bonjour je suis Anna Notarianni, je suis chez Sodexo depuis 24 ans. J'ai occupé de nombreuses responsabilités opérationnelles, tout d'abord dans le secteur du médico-social dans service à la personne pour les seniors, puis en 2010 dans la branche avantages et récompenses "les titres restaurant" qui était à l'époque en pleine digitalisation et enfin j'ai dirigé des 7 dernières années Sodexo France. Depuis quelques mois, je suis la nouvelle secrétaire générale du groupe Sodexo, j'anime un périmètre élargi qui me permet de coordonner en tant que Chief Impact Officer pour le groupe de nombreuses fonctions qui s'avèrent très complémentaires de nos actions CSR, de la gouvernance mais également la marque et la communication. Et cette nouvelle fonction permet d'agir en profondeur sur l'impact que nos offres ont sur nos clients, c'est ce qui est passionnant dans cette fonction de Chief Impact Officer

Ce qui m'a amené à ce poste, c'est sans doute tout d'abord mon parcours très opérationnel mais surtout ma passion pour l'alimentation, son impact nutritionnel sur notre potentiel, sur notre santé mais aussi et surtout, sa dimension sociale partout dans le monde, nous sommes ce que nous mangeons. De plus en plus, sa valeur symbolique et l'éthique de notre alimentation seront présentes dans nos comportements de mangeur, c'est le sens de l'histoire et nous mangeons par besoin, par plaisir, pour sceller nos relations sociales avec les autres. C'est ce qu'on appelle le paradigme d'incorporation, c'est un marqueur émotionnel et symbolique très puissant partout dans le monde. C'est ce qui me passionne et qui me donne envie de transformer par l'innovation, l'entreprise.

Je pense que c'est important de replacer le contexte du poids et de l'importance de l'alimentation dans nos vies et ceci partout dans le monde.

C'est le covid qui nous a fait redécouvrir l'importance du lien social à travers l'alimentation.

Aujourd'hui, j'entends mes clients qui me disent "c'est très important que vous nous aidiez à ce que nos salariés aient envie de revenir travailler avec plaisir et aient envie de se re-sociabiliser parce que c'est le moteur de l'entreprise. Le positionnement de Sodexo sur l'alimentation durable s'inscrit dans ce contexte, qui a fait redécouvrir au monde que l'alimentation avait un rôle clé à jouer dans l'efficacité de nos organisations.

Qu'est-ce que ça veut dire l'alimentation durable ? et bien ça veut dire de se pencher sur l'impact des produits alimentaires que nous sélectionnons et en fait on va chercher le plus possible à avoir un impact positif. On va s'interdire la surpêche, on va s'interdire de sélectionner des aliments qui sont issus de la déforestation, parce que quand on fait ça on n'est pas cohérent. C'est un ensemble d'éléments qui font qu'on se positionne comme une entreprise durable à la fois par rapport à notre amont et la façon dont on sélectionne et on travaille avec nos fournisseurs et comment on les accompagne, pour que eux-même se transforment, mais également la façon dont on va former et accompagner les chefs de cuisine pour qu'ils changent leurs pratiques culinaires et que ils nous proposent des mets délicieux qui soient plus végétalisés et c'est également tout le travail sur le plan social.

Chez Sodexo, quand on parle cuisine, on se doit de parler de nutrition. On est le plus grand employeur au monde de diététiciens avec 5500 diététiciens dans le monde et quand on parle nutrition on doit parler cuisine, les deux doivent aller de pair et c'est ce que j'appelle la nutrition gourmande. Avec cette vision de la nutrition gourmande, nous sommes là pour accompagner, pour susciter l'envie de changer, de modifier légèrement ses habitudes alimentaires. A partir du plaisir et de la passion de nos chefs, parce que c'est un métier de passion, de relation et de faire plaisir aux autres et bien on a une chance d'entraîner progressivement les changements d'habitudes de nos convives, de nos mangeurs. Donc s'ils changent légèrement leurs habitudes alimentaires pour faire plus de place à l'alimentation végétale, végétarienne et bien en même temps ils apprendront, et ils savent souvent la plupart du temps que c'est très bénéfique pour leur santé et il se trouve que c'est bon pour la planète. Et puis je vais vous dire quand vous dites à vos amis qu'après qu'ils aient trouvé que votre gâteau au

chocolat était absolument délicieux et que vous allez leur dire que vous l'avez fait avec des lentilles, et bien là vous avez le petit plaisir supplémentaire ! La nutrition gourmande aboutit à ça, voilà c'est possible et on le démontre tous les jours dans nos cuisines.

Notre métier de restaurateur est un métier beaucoup plus technique et complexe qu'il n'y paraît. Il y a de l'innovation à chaque étape de notre chaîne de valeur. Lorsque nous parlons de produits alimentaires, l'agriculture régénérative, la permaculture sont basées sur des innovations techniques qu'on découvre où qu'on perfectionne. En cuisine, il y a du matériel, ce matériel il est digitalisé c'est-à-dire qu'il inclut de l'intelligence artificielle, il vous communique des informations, il régule la température de manière que vous puissiez faire des cuissons basse température et la viande sera beaucoup plus tendre, elle sera plus goûteuse, vous aurez moins de perte. Tout à l'heure, j'ai parlé de végétalisation, la végétalisation ne veut pas dire qu'on n'a plus de viande simplement la viande il va falloir la traiter différemment donc à cette étape-là, avec le matériel vous avez de la technologie embarquée. Lorsque nous faisons des prévisions pour avoir moins de reste à la fin de la semaine, nous utilisons l'intelligence artificielle et donc nous avons développé une application qui permet de faire des estimations de consommation en croisant énormément de données de la météo, en passant par des informations liées à chaque site. Donc en même temps que chez Sodexo on investit dans l'innovation digitale, technique, technologique on se doit d'investir dans l'innovation sociale, sociétale et managériale. C'est extrêmement important de prendre la mesure que l'un ne va pas sans l'autre. Avec le métier de la restauration, nous avons cette chance nous pouvons participer à ce que le plaisir de partager un repas nous permet de redécouvrir à quel point nous avons besoin de ses contacts humains les uns avec les autres. Dans l'entreprise, il ne faut pas hésiter à appeler cela de l'innovation sociale, sociétale et managériale qui redonne aux capacités humaines et à l'intelligence collective une place prépondérante. Il y a il n'y a pas d'intelligence artificielle sans intelligence collective et donc les deux vont de pair. A ne voir que l'un et pas l'autre, on ne décode pas les besoins de l'air du temps dans lequel nous vivons. Il faut questionner le management, comment on investit dans le management des hommes et des femmes, comment redonner de la place à l'humain, au savoir-faire, aux intuitions et au travail collectif.

Oui à la technologie, oui au digital pourvu que l'on n'oublie pas l'innovation sociale, sociétale et évidemment maintenant environnementale. Donc voilà ce en quoi je crois profondément comme étant un levier majeur d'innovation dans l'entreprise pour transformer les modèles parce que nous sommes devant une très grande transformation des modèles et ça concerne toutes les entreprises, toutes les organisations, c'est comme ça qu'il faut décoder l'air du temps

Je pense que tout le monde sait de façon intuitive que l'alimentation a quelque chose à voir avec notre performance individuelle et collective. Certaines études ont démontré que 90 % des dirigeants associent la performance à l'alimentation et au well being dans leur entreprise donc on le sait. Beaucoup d'études, la première qui me vient en tête c'est l'étude de l'Organisation Internationale du Travail qui a confirmé qu'une mauvaise alimentation avait un impact négatif sur la productivité des entreprises et elle l'estime à 20 %. Toutes les études convergent pour démontrer que l'alimentation est un levier pour la performance. Ce que nous ne savons pas toujours, c'est comment le faire rentrer dans notre quotidien et comment arriver, comme je l'ai dit à plusieurs reprises, au plaisir alimentaire parce qu'il faut toujours que l'alimentation soit un plaisir. Le plaisir est complémentaire de la nutrition, quand on a travaillé le plaisir gustatif des aliments dans le sens d'une bonne nutrition alors c'est gagné !

Vous avez dû lire et vous lirez de plus en plus d'articles sur le rôle de la flore intestinale. On l'appelle le deuxième cerveau, c'est pour vous dire ! Il est très innervé et il a une connexion directe avec notre cerveau donc cela veut dire que la façon dont on s'alimente participe à développer une flore intestinale qui elle-même va participer à voir des connexions très positives et très protectrices avec le cerveau. Vous avez l'équivalent des neurones du cerveau du chat dans votre intestin. C'est l'équivalent de cette masse de neurones. C'est pour ça que tout est connecté et c'est pour ça qu'on ne peut pas parler d'intelligence humaine sans parler d'intelligence émotionnelle, c'est impossible. C'est une chaîne très vertueuse et beaucoup de choses commencent avec l'alimentation et avec notre rapport à l'alimentation parce que les deux sont très liés mais aussi la façon dont nous le consommons et également l'imaginaire qu'il y a derrière ce que nous avons consommé.

Je suis totalement convaincue que l'innovation et la réduction de l'empreinte carbone peuvent cohabiter. On le démontre chez Sodexo puisque on a de l'innovation, cette innovation génère de la

croissance et qu'en parallèle on a diminué notre empreinte carbone. Donc les deux sont tout à fait possibles et c'est pour ça que je suis très positive et que je dis que l'un n'exclut pas l'autre au contraire, il le rend possible et il le rend plus puissant. A partir du moment où vous regardez votre innovation, votre croissance, la façon dont vous allez développer vos services, vos produits différemment en regardant l'impact positif que vous pouvez avoir sur le carbone, sur la planète alors des choses fantastiques peuvent arriver et je pense que c'est le champ de l'innovation de demain. Il se situe là. Et c'est pour ça que nous avons des start-ups aujourd'hui qui vont arriver, peut-être à nous faire recycler le plastique en utilisant des bactéries. Si cela est possible, c'est bien parce qu'on a mis au cœur du réacteur, ce regard particulier : comment puis-je faire de l'innovation, de la croissance positive et constructive sans abîmer la planète. Si on sait faire ça alors c'est absolument certain qu'on va au-devant de très grandes innovations pour les hommes, pour l'écosystème, et pour la planète parce que le tout forme un ensemble interactif. L'un n'existera pas sans l'autre.