

Communiqué de presse



Sodexo ouvre la voie vers une alimentation plus saine, durable et savoureuse au EAT Stockholm Food Forum 2025

Paris, le 13 octobre 2025

La nouvelle édition du rapport EAT-Lancet, référence mondiale en matière d'alimentation durable, a été dévoilée le 3 octobre dernier, lors du EAT Stockholm Food Forum 2025. Partenaire exclusif du secteur de la restauration, Sodexo a réaffirmé à cette occasion son rôle moteur pour promouvoir et inspirer de meilleures habitudes alimentaires, essentielles à la santé des personnes comme à l'avenir de la planète. En participant activement aux échanges du Forum et à la préparation du dîner, l'entreprise a démontré qu'une alimentation à la fois saine, durable et gourmande est non seulement possible, mais déjà en marche.

Un Forum placé sous le signe de la science et de l'action collective

Présenté en ouverture du Forum, le Rapport EAT-Lancet 2025 livre l'analyse scientifique la plus complète jamais réalisée sur les systèmes alimentaires mondiaux. Il montre qu'une transformation de l'alimentation à l'échelle planétaire pourrait éviter près de 15 millions de décès prématurés chaque année, tout en respectant les limites écologiques de la planète et en réduisant de plus de moitié les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation.

Dans cette dynamique, Sodexo a porté la voix du secteur privé, participant activement aux échanges. L'entreprise a également montré comment les acteurs économiques peuvent traduire les recommandations scientifiques en actions concrètes et mesurables sur le terrain, en s'appuyant sur leur expertise opérationnelle et en générant un impact à grande échelle.

De la vision au progrès

Pionnier en matière de durabilité, Sodexo a déjà engagé depuis plusieurs années des actions et programmes figurant parmi les recommandations clés du rapport, avec un accent particulier sur deux d'entre elles :

- **Promouvoir une alimentation durable** en favorisant des repas à faible impact carbone faisant la part belle aux protéines végétales, légumes et fruits, avec l'engagement d'atteindre 70% de plats à faible empreinte carbone d'ici 2030. Avec l'expertise du WWF, Sodexo définit les repas bas carbone comme ceux dont la production émet 0,9 kg de CO₂e ou moins.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire**, grâce au programme Waste Watch qui a permis de passer de 15% de réduction du gaspillage à près de 50 % en moins de 5 ans.

Avec 80 millions de consommateurs servis chaque jour, Sodexo agit à grande échelle pour concilier plaisir, santé et respect de l'environnement et ainsi contribuer à la transition vers des systèmes alimentaires durables.

Guidé par une feuille de route claire, le Groupe déploie des initiatives concrètes pour accompagner ses équipes et clients sur le terrain. Cela passe notamment par la formation des chefs – acteurs clés du changement – ainsi que par la prise en compte des habitudes alimentaires et culturelles locales.

« La transformation alimentaire ne se décrète pas, elle se construit jour après jour, avec courage et détermination. Chez Sodexo, chaque repas est une opportunité d’agir concrètement pour la santé des personnes et celle de la planète. Une solution qui fonctionne dans un pays peut ne pas fonctionner dans un autre : nous devons nous adapter, » rappelle Mouna Daoudi, Chief Sustainability Officer de Sodexo et Présidente de Stop Hunger.

L’impact collectif en pratique

L’événement organisé par Sodexo à l’issue de la présentation du Rapport EAT-Lancet 2025, sur le thème *« From Collective Dining to Collective Impact »*, a illustré, très concrètement, son ambition en matière de durabilité. En collaboration avec WWF - partenaire historique de Sodexo - et avec son client Cytiva, les équipes de Sodexo ont mis en lumière le rôle de la restauration collective comme levier d’impact positif à grande échelle.

Au restaurant du siège de Cytiva en Suède, les collaborateurs du Groupe ont réussi à réduire les émissions de 60%, en passant de 1,5kg CO₂ à 0,6kg CO₂ par plat servi, en deçà de la référence de 0,9 kg CO₂ établie avec WWF.

« En revisitant nos plats traditionnels et en remplaçant le végétal au centre de l’assiette, nous avons réussi à diviser par deux notre empreinte carbone sans rien sacrifier au goût. Nous avons même réussi à convaincre des consommateurs d’abord réticents à essayer de nouvelles habitudes alimentaires : une cuisine non seulement bonne au goût, mais aussi bonne pour la santé et pour la planète. Résultat : nous avons même constaté une hausse significative de la fréquentation du restaurant. » témoigne Oscar Jonasson, Chef Sodexo Suède.

Sodexo a également partagé une version condensée du rapport Sodexo–WWF “Uniting for Better Food, Better Health, Better Planet”, qui met en évidence comment les partenariats avec les acteurs de la restauration contribuent à accélérer la transition vers une alimentation plus saine et durable.

La journée s’est conclue par un dîner en partie imaginé et préparé par Jessie Sommarström, Cheffe du Banquet Nobel et Cheffe Exécutive de Sodexo en Suède. Elle a démontré qu’une cuisine durable et saine se conjugue parfaitement avec plaisir visuel et gustatif et créativité.

Vers un impact collectif aligné avec la science

Au-delà du Forum Sodexo poursuit son travail conjoint avec WWF et EAT pour renforcer le dialogue entre la science et l’action, et accélérer l’évolution des pratiques alimentaires à l’échelle mondiale. Ces collaborations nourrissent la stratégie durable de l’entreprise et renforcent sa culture de l’impact positif.

« La science est claire : nous savons ce qu’il faut faire. La question est comment le faire - et cela passe par la collaboration. » conclut Brent Loken, Global Food Lead Scientist au WWF.

La présentation prochaine de la nouvelle feuille de route *Better Tomorrow 2028* marquera une nouvelle étape. Elle permettra à Sodexo d’amplifier davantage sa contribution au service d’une alimentation plus saine, durable et inclusive.

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. Au travers de ses deux activités de services de Restauration et de Facilities Management, 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.

Chiffres clés

- 23,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidé pour l'exercice 2024
- 423 000 employés au 31 août 2024
- #1 employeur privé basé en France dans le monde
- 45 pays au 31 août 2024
- 80 millions de consommateurs chaque jour
- 7,7 milliards d'euros de capitalisation boursière au 30 juin 2025

Contacts médias

Mathieu Scaravetti
+ 33 6 28 62 21
mathieu.scaravetti@sodexo.com

Domitille Lecasble
+33 6 28 74 66 79
domitille.lecasble@sodexo.com