

Construire un  
**meilleur avenir**  
dès **aujourd'hui**

*Aujourd'hui...  
Je vais informer mes  
convives des choix de Sodexo  
en matière de produits issus  
de la pêche durable.*

## Sodexo Canada Politique en matière de durabilité des poissons et fruits de mer



**Le Better Tomorrow Plan est le plan de Sodexo pour construire un meilleur avenir.**

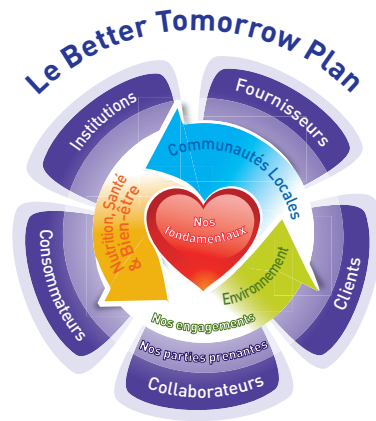
**Le Better Tomorrow Plan :** trois priorités, 14 engagements, un long chemin impliquant nos 380 000 collaborateurs sur les 33 900 sites où nous opérons dans 80 pays.

### **Préserver l'environnement**

[www.sodexo.ca](http://www.sodexo.ca)

**sodexo**

*Solutions de Qualité de Vie au Quotidien*



En décembre 2009, Sodexo, leader mondial des solutions de qualité de vie au quotidien, a lancé le « Better Tomorrow Plan, » conçu pour promouvoir activement la nutrition, la santé et le bien-être; soutenir le développement des communautés locales; et protéger l'environnement. Ce plan est notre feuille de route mondiale en matière de citoyenneté corporative et de durabilité. Il a été conçu pour faire passer nos lettres de créance à un nouveau niveau de performance.

Le « Better Tomorrow Plan » s'appuie sur des valeurs qui ont toujours été au cœur de notre culture. Il est le résultat d'un long processus de travail en amont, où Sodexo a consulté, sur une période de douze mois, des experts et toutes ses parties intéressées, à la fois à l'interne et à l'externe.

Un des engagements du groupe dans le cadre du pilier environnemental We Do du Better Tomorrow Plan est le suivant :

**D'ici 2015, nous nous approvisionnerons en poissons et fruits de mer issus de la pêche écologique dans tous les pays où nous sommes présents.**

La politique en matière de durabilité des poissons et fruits de mer est un élément clé de cet engagement. Notre politique, qui met de l'avant les meilleures pratiques de l'industrie, stipule que d'ici 2015, **100 % de nos contrats d'approvisionnement en poissons et fruits de mer seront issus de la pêche écologique et d'ici décembre 2011, nous retirerons de nos menus toutes les espèces de poissons et fruits de mer « en péril. »**

En s'engageant à atteindre ces deux objectifs durables, Sodexo contribuera activement à l'accroissement des ressources marines vivantes.

## Contexte :

La consommation des produits de la mer a triplé au cours des 30 dernières années et les nutritionnistes ont recommandé aux consommateurs de manger au moins deux portions de poisson par semaine.

De même, Sodexo est consciente qu'actuellement les pratiques de plusieurs entreprises d'aquaculture ont des effets néfastes sur les habitats marins et les stocks de poissons et de fruits de mer :

- Dans tous les océans, la surpêche est pratiquée, certaines espèces sont en voie d'extinction et plus de 75 % des stocks de poissons sont entièrement exploités, épuisés ou surexploités.
- Les méthodes de pêches intensives modernes entraînent souvent du gaspillage et en plus, 7,3 millions de tonnes de poissons morts sont rejetées dans la mer chaque année.
- L'aquaculture (poisson d'élevage) peut représenter une solution, à condition qu'elle soit exploitée de façon durable : 40 % de la production mondiale actuelle de poissons provient de l'aquaculture.

Si l'approvisionnement et le service de produits de la mer issus de la pêche écologique présentent des avantages environnementaux incontestables, nos initiatives entraînent aussi des effets sociaux et économiques :

- La sécurité alimentaire est un problème croissant partout sur la planète.

- L'industrie des produits de la mer emploie, directement ou indirectement, 200 millions de personnes sur la planète.
- Pour 1 milliard de personnes, en grande partie provenant des pays en développement, le poisson est la principale source de protéines.
- Avec les prix des poissons sauvages qui augmentent en raison de la pénurie croissante, pouvoir compter sur une chaîne d'approvisionnement durable établie permettra de réduire le risque qui pèse sur nos prix.
- Tout comme pour d'autres engagements du Better Tomorrow Plan, la validation d'organisations non gouvernementales (ONG) ajoute de la valeur.

Pour toutes ces raisons, l'initiative relative aux poissons et fruits de mer issus de la pêche écologique constitue une décision d'entreprise citoyenne qui propulsera Sodexo dans le futur. Comme joueur principal d'une communauté composée de différentes parties prenantes, la décision de Sodexo de s'approvisionner en produits de la mer durables aura des effets positifs qui iront au-delà de l'activité d'approvisionnement.

## Comment nous y parviendrons :

Sodexo appuie sa stratégie d'approvisionnement en produits de la mer sur 5 piliers indissociables :

- Nous **conservons une grande variété d'espèces** dans nos catalogues et sur nos menus.
- Nous nous **efforçons d'accroître notre utilisation de normes ou d'étiquettes écologiques** afin d'aider à garantir le respect de certains critères en matière de durabilité s'appliquant à la fois aux poissons sauvages et aux poissons d'élevage.
- Nous ferons tout en notre pouvoir pour **protéger les poissons sur la liste des espèces en péril** en refusant d'acheter certaines espèces, lorsqu'à certains endroits les processus ne sont pas améliorés ou en mettant en œuvre des mesures de contrôle pour d'autres.
- Nous verrons à établir des **chaînes d'approvisionnement durable en produits d'aquaculture** qui respecteront les normes sociales et environnementales les plus élevées.
- Au besoin, nous travaillerons de concert avec le **WWF®, des ONG et des parties** intéressées de l'industrie pour obtenir des conseils techniques au sujet de nos approvisionnements en poissons et fruits de mer durables.

## Normes écologiques :

### Poisson sauvage :

Sodexo s'est engagée à promouvoir l'utilisation des poissons et fruits de mer portant la certification MSC lorsqu'ils sont disponibles.

### Poisson d'élevage :

Sodexo s'est engagée à promouvoir l'utilisation de poissons d'élevage certifiés issus de l'aquaculture durable, notamment les poissons portant la certification BAP, GlobalGAP, ASC et ACC lorsqu'ils sont disponibles.

Dans la mesure de nos possibilités, en raison de nos liens indirects avec les pêcheries et les fermes, nous nous engageons à promouvoir l'approvisionnement auprès des pêcheries et fermes apparaissant sur la liste des projets d'amélioration de la pêche (Fishery Improvement Projects) de la WWF® et à continuer à nous approvisionner auprès de ces pêcheries et fermes afin de soutenir leurs efforts pour obtenir la certification. Si nous achetons des produits de la mer auprès d'entreprises qui n'apparaissent pas sur cette liste, nous travaillerons de concert avec la WWF® et les fournisseurs pour qu'elles adhèrent à un projet d'amélioration de la pêche. Toutefois, Sodexo donnera la préséance aux pêcheries ou fermes détenant une certification MSC, BAP, GlobalGAP, ASC ou ACC avant d'appuyer un établissement faisant partie d'un projet d'amélioration de la pêche de la WWF®.

## Engagements :

1. Sodexo s'est engagée à ne plus servir les poissons et fruits de mer sur la liste des espèces « en péril » d'ici décembre 2011. Nous y parviendrons en retirant ces espèces de nos produits approuvés obtenus chez nos fournisseurs et en modifiant nos menus et nos recettes.

*Sodexo a pris l'engagement de revoir la liste des espèces « en péril » chaque année afin de tenir compte des avis émis sur l'évolution de certaines espèces et pratiques et, à l'occasion, elle mettra sa liste à jour en cours d'année si des développements importants surviennent.*

2. Sodexo s'est engagée à s'approvisionner entièrement en poissons et fruits de mer auprès de fournisseurs ayant des pratiques durables d'ici la fin de 2015.

*Ces engagements comprennent les éléments suivants :*

- travailler à la promotion de l'utilisation de poissons et fruits de mer sauvages détenant la certification MSC;
- travailler à la promotion de l'utilisation des normes d'aquaculture BAP, GlobalGAP, ASC et ACC ou toute autre norme appropriée lorsque c'est possible pour les poissons d'élevage;
- travailler à accroître l'utilisation des espèces de poissons moins connus;
- éviter d'acheter des poissons non matures.

**Ces engagements englobent les poissons et fruits de mer frais, surgelés, en conserve, d'élevage ou sauvages.**

## Mise en œuvre :

Nous mettrons cette politique en œuvre en guise de moyen stratégique nous permettant de :

- maintenir une large gamme d'espèces provenant de fournisseurs ayant des pratiques écologiques dans nos catalogues principaux;
- contribuer à la protection des espèces en danger;
- promouvoir les étiquettes écologiques (p. ex. : MSC);
- accroître les approvisionnements en produits de l'aquaculture durable (par opposition aux produits sauvages);
- soutenir les communautés locales en soutenant le développement de l'aquaculture durable;
- collaborer avec les ONG aux fins de validations pratiques;
- fournir les outils appropriés à notre équipe de la chaîne d'approvisionnement;
- sensibiliser les consommateurs, les clients, les employés, les fournisseurs et les autres parties prenantes.

## Révision de politique :

Sodexo a conclu un partenariat à l'échelle mondiale avec la World Wildlife Fund (WWF®) afin d'améliorer nos pratiques d'achats en matière de poissons et fruits de mer. Sodexo s'est engagée à revoir cette politique une fois par année afin de tenir compte des nouveaux avis émis au sujet de l'évolution de certaines espèces et à l'occasion, elle mettra sa liste à jour en cours d'année si des développements importants surviennent. Nous continuerons à surveiller les développements et les activités de l'industrie des poissons et fruits de mer et à participer activement aux mouvements de la communauté mondiale en ce qui a trait au développement durable.

## Glossaire

<b>ACC</b>	Aquaculture Certification Council
<b>ASC</b>	Aquaculture Stewardship Council
<b>BAP</b>	Best Aquaculture Practices
<b>FIP</b>	Fishery Improvement Projects
<b>GAP</b>	Good Agricultural Practices
<b>MSC</b>	Marine Stewardship Council
<b>ONG</b>	Organisation non gouvernementale
<b>WWF®</b>	World Wildlife Fund





## Espèces « en péril » (en date de janvier 2011)

<b>fr :</b> Sabre noir <b>ang :</b> Black Scabbard fish <b>lat :</b> Aphanopus carbo or Trichiurus lepturus or Lepidopus caudatus	<b>fr :</b> Lingue franche <b>ang :</b> Ling / Blue ling <b>lat :</b> Molva molva  <b>fr :</b> Lingue bleue <b>ang :</b> Blue ling <b>lat :</b> Molva dypterygia	<b>fr :</b> Raie <b>ang :</b> Skate / Ray <b>lat :</b> Raja spp
<b>fr :</b> Anguille <b>ang :</b> Eel, european <b>lat :</b> Anguilla anguilla	<b>fr :</b> Perche du Nil <b>ang :</b> Nile perch <b>lat :</b> Lates niloticus	<b>fr :</b> Vivaneau <b>ang :</b> Snapper <b>lat :</b> Litjanus spp
<b>fr :</b> Grenadier <b>ang :</b> Grenadier <b>lat :</b> Coryphaenoides rupestris / Macrourus berglax	<b>fr :</b> Empereur <b>ang :</b> Orange roughy <b>lat :</b> Hoplostethus atlanticus	<b>fr :</b> Espadon <b>ang :</b> Swordfish <b>lat :</b> Xiphia gladius
<b>fr :</b> Flétan d'Atlantique <b>ang :</b> Halibut, atlantic <b>lat :</b> Hippoglossus / hippoglossus	<b>fr :</b> Dorade rose <b>ang :</b> Seabream <b>lat :</b> agellus centradontus or bogaraveo	<b>fr :</b> Thon rouge <b>ang :</b> Tuna, bluefin <b>lat :</b> Thunnus thynnus
<b>fr :</b> Flétan du Groenland <b>ang :</b> Halibut, greenland <b>lat :</b> Reinhardtius hippoglossoides	<b>fr :</b> Requins <b>ang :</b> Shark -Dogfish <b>lat :</b> various	<b>fr :</b> Thon obèse <b>ang :</b> Tuna, bigeye <b>lat :</b> Thunnus obesus

*Sodexo a pris l'engagement de revoir la liste des espèces « en péril » chaque année afin de tenir compte des avis émis sur l'évolution de certaines espèces et pratiques et, à l'occasion, elle mettra sa liste à jour en cours d'année si des développements importants surviennent.*

## Construire un meilleur avenir dès aujourd'hui

