

10/09/2019

Sodexo déploie de nouvelles recettes respectueuses de l'environnement à l'échelle mondiale

#ODD2 #Sodexo

- **Sodexo s'associe au programme « 50 Futurs Ingrédients » créé et développé par Knorr et WWF-UK pour accroître la part de recettes durables en restauration collective et agir en faveur d'un système alimentaire plus responsable.**
- **Le rapport « 50 Futurs Ingrédients », co-rédigé par Knorr et WWF-UK, met en lumière 50 aliments, à base de plantes, à la fois nutritifs et à faible impact pour l'environnement.**
- **Sodexo est le tout premier acteur mondial à déployer à grande échelle ces 50 ingrédients du futur dans quatre pays.**
- **40 nouvelles recettes ont ainsi été conçues, intégrant un ingrédient du futur, et seront servies dans 5 000 sites en France, Belgique, États-Unis et au Royaume-Uni.**

Sodexo, leader mondial des services de Qualité de Vie, s'associe au programme « 50 Futurs Ingrédients » de Knorr et WWF-UK, la principale organisation de conservation du monde, pour offrir davantage de solutions alimentaires responsables au plus grand nombre de consommateurs à travers le monde. Sodexo compte proposer dans ses menus servis au sein d'établissements scolaires, de restaurants d'entreprise et d'hôpitaux, de nouvelles recettes inspirées du rapport « 50 Futurs Ingrédients ». Elles seront toutes réalisées avec des aliments nutritifs, équilibrés, accessibles et à moindre impact environnemental.

Publié en février 2019 par Knorr et WWF-UK, ce rapport a réuni des scientifiques, nutritionnistes et des experts agricoles pour identifier 50 ingrédients qui contribueraient à établir un système alimentaire plus durable. Cette liste comprend à la fois des aliments du quotidien comme les lentilles, le riz sauvage ou encore le chou kale ainsi que des ingrédients moins connus comme le fonio, les fleurs de courge et le cactus. Ils ont tous été sélectionnés pour leur faible impact environnemental et leur haute valeur nutritionnelle.

“ Quand on sait que nous recensons actuellement plus de 20 000 plantes comestibles sur notre planète, et que notre alimentation n'est constituée que d'une douzaine d'entre elles, il existe donc bien des opportunités de faire évoluer nos habitudes alimentaires. Aujourd'hui, nous voulons aider. Quand on sait que nous recensons actuellement plus de 20 000 plantes comestibles sur notre planète, et que notre alimentation n'est constituée que d'une douzaine d'entre elles, il existe donc bien des opportunités de faire évoluer nos habitudes alimentaires. Aujourd'hui, nous voulons aider. ”

John Wright - Senior Vice-Président de la Sodexo Food Platform

Ensemble, les chefs cuisiniers et nutritionnistes de Sodexo et Knorr ont conçu 40 recettes utilisant un ingrédient du futur. Elles figureront toutes dans l'offre de Sodexo à l'échelle mondiale. Dans un premier temps, ces recettes seront servies sur 5 000 sites (restaurants d'entreprises et gouvernementaux, cantines scolaires et d'hôpitaux) en France, Belgique, États-Unis et au Royaume-Uni.

Ce partenariat s'inscrit dans la continuité de l'engagement de Sodexo d'offrir aux consommateurs toujours plus de solutions alimentaires responsables et avoir un impact positif sur le système alimentaire mondial. Ainsi, en 2018, Sodexo a lancé 200 recettes à base de plantes aux États-Unis et développé, en 2017, des recettes durables et équilibrées au Royaume-Uni et en Irlande, avec des ingrédients issus de sources responsables. La démarche « 50 Futurs Ingrédients » renforce les engagements de l'entreprise en matière de santé, nutrition et bien-être ainsi que sa stratégie d'évolution des menus et d'approvisionnement responsable.

“ Les 50 ingrédients du futur sont cultivés et disponibles dans un grand nombre de pays. Ils peuvent être intégrés dans nos repas du quotidien – en guise d'accompagnement ou d'ingrédient principal – ou même servir à la création de tous nouveaux plats. L'objectif est d'accroître la part de ces ingrédients dans notre régime alimentaire pour améliorer la santé des consommateurs et de la planète. Cette collaboration entre Knorr et notre partenaire privilégié Sodexo nous permet d'accélérer le déploiement et l'ampleur de la démarche « 50 Futurs Ingrédients » et de sensibiliser notre réseau mondial de chefs cuisiniers.

Dominika Cabalska-Kaminska - Global Foods Director de Unilever Food Solutions et responsable Knorr Professiona

”

“ Les consommateurs prennent désormais conscience que nos choix alimentaires ont un effet dévastateur sur la planète. Notre système alimentaire contribue de manière significative au réchauffement climatique et est aussi l'une des principales sources de destruction de l'immense diversité de notre faune. Il est essentiel de faire évoluer notre façon de produire et de manger. Nous devons progressivement passer d'une sur-dépendance aux protéines animales – qui sont des aliments à forte empreinte carbone et qui nécessitent beaucoup d'espace, d'eau et de ressources – à un régime alimentaire davantage tourné vers des plantes. Grâce à cette collaboration, nous venons de franchir une étape importante pour offrir aux consommateurs davantage de menus responsables et d'être moteurs du changement dont nous avons tant besoin

Sarah Halevy - WWF-UK Sustainable Diet Manager

”

Voir aussi

Les équipes Sodexo mobilisée pour assurer une rentrée scolaire en toute sécurité

Déconfinement progressif : Sodexo lance « Ready to Work », un programme dédié pour accompagner le retour des collaborateurs en entreprise

Sodexo lie son financement à ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

[Voir plus d'actualités](#)