



SUPPORTEUR
OFFICIEL



JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES DE **PARIS 2024**

LE GOÛT DE L'EXPLOIT

Trois ans de travail. C'est le temps qui a été nécessaire pour se préparer aux Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Partenaire du plus grand évènement sportif mondial, Sodexo Live! a mobilisé de nombreuses compétences : chefs, acheteurs, ressources humaines, nutritionnistes, architectes, formateurs...

Notre mission : servir jusqu'à 40 000 repas, chaque jour, au Village des athlètes, et satisfaire aux besoins nutritionnels spécifiques de 15 000 sportifs de haut niveau. Mais aussi, servir plus d'un million de prestations pour les spectateurs sur 14 sites de compétition. Un challenge qui a mobilisé une équipe de 6 000 salarié(e)s, fiers de vivre et faire vivre une expérience unique.

« Avec Sodexo Live!, Paris 2024 a fait le choix de l'expertise pour proposer un service de restauration optimal aux athlètes. Pour ces derniers, l'expérience des Jeux c'est aussi ce qui se trouve dans leur assiette. »



Tony Estanguet,
Président de Paris 2024



6 000

salarié(e)s mobilisé(e)s



**Village
des athlètes**

15 000

athlètes
(206 délégations
olympiques et
182 délégations
paralympiques)

Jusqu'à **40 000**
repas par jour

2 mois

d'exploitation
7j/7, 24h/24



**Sites de
compétition**

14

sites de
compétition

Plus d'1 million

de prestations servies
au grand public



L'EXPLOIT CULINAIRE

Au Village des athlètes, le principal enjeu du « plus grand restaurant du monde » était de répondre aux besoins nutritionnels et à la diversité des habitudes alimentaires des 15 000 athlètes, représentant 206 délégations et plus de 30 disciplines sportives différentes.

Les menus ont été élaborés en collaboration avec des nutritionnistes spécialisés du sport et avec la participation de membres de la Commission des Athlètes de Paris 2024.

Et pour que chaque athlète se sente « comme à la maison », l'offre proposée sur le Village a été répartie en 4 thématiques culinaires, chacune proposant des recettes d'une région du monde : **Asie, Afrique et Caraïbes, Cuisines du Monde et France.**



500

Pour répondre à toutes ces exigences, nos chefs, ont conçu **plus de 500 recettes créatives**, testées et validées en amont par les différentes parties prenantes.

Faire découvrir la gastronomie française

Les Jeux à Paris étaient aussi une occasion unique de faire découvrir la gastronomie française au cœur du Village des athlètes : un espace de dégustation a été créé avec la présence de chefs réputés - Amandine Chaignot, Akrame Benallal et Alexandre Mazzia - qui proposaient, chaque jour, une recette signature différente.

Et parce que la baguette française est un incontournable du savoir-faire tricolore, une véritable boulangerie a été implantée dans le Village, remportant un vif succès auprès des athlètes !

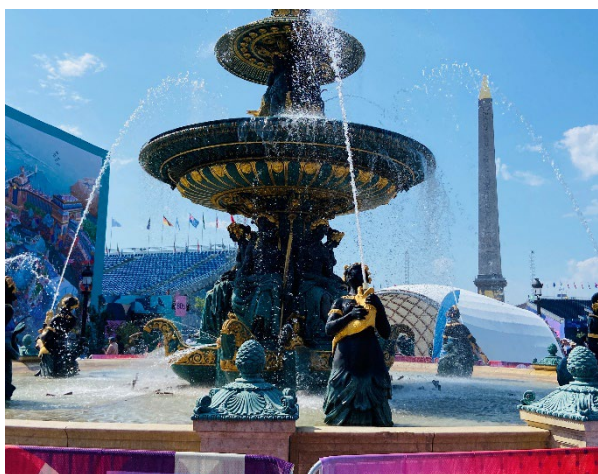


L'EXPLOIT CULINAIRE

Servir un million de prestations sur 14 sites de compétition

Paris, Versailles, Lyon, Marseille... Sur 14 sites de compétition pour les Jeux Olympiques et 8 sites pour les Jeux Paralympiques de Paris 2024, Sodexo Live! a proposé aux spectateurs, mais aussi aux athlètes, des snacks et des repas faisant la part belle aux produits de saison.

Présentes sur 200 points de vente, nos équipes ont contribué à l'ambiance festive qui a prévalu tout au long des épreuves, en proposant au grand public une offre de restauration créative et gourmande, mais aussi plus végétale !



Une offre grand public végétalisée



Sur l'ensemble
des sites

Une offre



60%
végétale

Un hot-dog



100%
végétal



Le site de
La Concorde

Une offre **100% végétale**

Le muffin au chocolat, star des Jeux !

« Je ne sais pas les gars si vous réalisez à quel point ce truc est bon ». Tout a commencé avec cette phrase prononcée par le nageur norvégien Henrik Christiansen sur son compte TikTok. La *muffin mania* fut lancée !

3 000 muffins ont été consommés chaque jour au Village !



L'EXPLOIT HUMAIN

6 000 personnes recrutées et formées !

Pour relever le défi des Jeux de Paris 2024, il fallait une mobilisation humaine exceptionnelle. Sodexo Live! a mobilisé **1 000 salariés du groupe et recruté 5 000 personnes supplémentaires** pour servir athlètes et fans pendant près de 2 mois !



Les expertises du Groupe mobilisées

- **200 chefs** au Village des athlètes dont **29 chefs** internationaux venus de tous les continents
- **42 experts** qualité et sécurité alimentaire
- **20 spécialistes** en ingénierie pour l'aménagement et la maintenance des infrastructures techniques
- **110 experts** RH
- **60 capitaines, matelots et équipiers** des compagnies Bateaux Parisiens, Batobus et Yachts de Paris pour la Cérémonie d'ouverture sur la Seine
- Mais aussi des **nutritionnistes**, des **acheteurs**, des **logisticiens**...

Une employabilité renforcée en héritage

Les Jeux sont une expérience unique dans une vie professionnelle.

C'est pourquoi Sodexo et Paris 2024 ont créé des « **Open badges** », un système de reconnaissance et de valorisation des compétences acquises par les équipes, dans le but de renforcer leur employabilité après l'évènement.



1 150

Open badges au total ont été décernés à nos équipes.



27 000

Former l'ensemble des équipes Sodexo Live! mobilisées sur le Village des athlètes et les sites de compétition a nécessité **27 000 heures de formation au total !**



Découvrez le film de la campagne de recrutement



L'EXPLOIT OPÉRATIONNEL

Pour des Jeux plus responsables

Sodexo Live! a activement participé à l'ambition de Paris 2024 d'encourager le développement d'une économie solidaire, sociale et respectueuse de l'environnement avec des engagements concrets :

- **L'optimisation des infrastructures utilisées** en limitant la création d'équipements temporaires et en capitalisant sur des structures déjà existantes, telles que les plateformes logistiques Ile-de-France de Sodexo.
- **La conception d'un modèle de Restauration Durable** à chaque étape de l'offre de restauration : de la politique d'achats responsables et de proximité, aux choix de production, en passant par la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore l'élimination des emballages plastiques.
- **Le recrutement d'au moins 15% de personnes en situation de handicap**, éloignées de l'emploi ou encore issues des zones prioritaires.



100% de produits de **saison**

80% de produits d'**origine France**

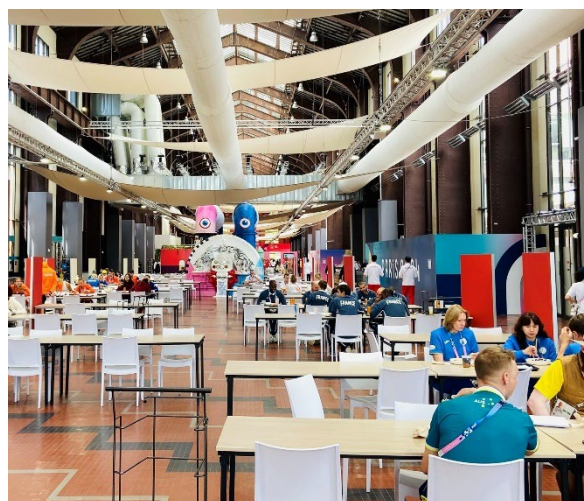
Créer le plus grand restaurant du monde

Sodexo Live! était en charge de l'installation de l'ensemble des infrastructures du restaurant du Village des athlètes, prévu pour la première fois dans un bâtiment existant et non une structure temporaire.

Il a fallu 6 mois pour transformer ce lieu historique de 4 200 mètres carrés en un restaurant de 3 400 places assises, capable de servir plus de 40 000 repas par jour.

Grâce à l'expertise ingénierie, architecture et design de Sodexo, nous avons créé un véritable lieu de vie, agréable à vivre pour les athlètes.

Côté restauration grand public, Sodexo Live! a conçu des installations adaptées aux contraintes des différents sites de compétition.





Découvrez
les coulisses de l'aventure
en vidéo :



sodexo
live!

SUPPORTEUR
OFFICIEL

