

DOSSIER DE PRESSE 2025



SODEXO & SODEXO LIVE ! AU CŒUR DU TOUR DE FRANCE



SODEXO ET SON RÉSEAU PHILANTHROPIQUE MONDIAL STOP HUNGER SE MOBILISENT POUR VENIR EN AIDE AUX PLUS DÉMUNIS SUR LES ÉTAPES DU TOUR DE FRANCE

Depuis 1991, Sodexo et Sodexo Live! contribuent avec une fierté sans cesse renouvelée à la réussite du Tour de France. Cet événement planétaire, qui occupe une place privilégiée dans le cœur de chacun, est devenu au fil des ans la vitrine du savoir-faire de Sodexo en matière de restauration, et un témoin des engagements du groupe en matière de progrès social et environnemental. Chaque année, aux côtés d'A.S.O., les équipes Sodexo Live! s'appliquent à proposer des expériences inoubliables et toujours plus responsables.

A l'initiative d'A.S.O., Sodexo France et son réseau philanthropique mondial Stop Hunger, œuvrant pour un monde sans faim, mettent en place une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire et la précarité au plus proche des territoires, en partenariat avec la Fédération Nationale des Banques Alimentaires.

Pour ce faire, Stop Hunger suivra le parcours de la Grande Boucle et collectera les surplus alimentaires générés à chaque étape, afin de les distribuer aux 19 banques alimentaires locales situées aux abords des villes et villages des étapes de la grande boucle. Une équipe Stop Hunger sera ainsi présente sur le village départ de chaque étape et se rendra à la banque alimentaire la plus proche pour donner ses surplus.

Parallèlement, des partenaires ont répondu à l'appel de A.S.O., Sodexo et Stop Hunger qui organisent également une collecte de dons alimentaires pour augmenter encore l'impact social de l'opération. Ces dons seront également destinés aux banques alimentaires locales.





« Le Tour de France est une scène exceptionnelle pour montrer le meilleur de nos savoir-faire, de notre cuisine, de nos territoires... et de nos engagements. En 2025, avec Stop Hunger, nous franchissons un nouveau cap en mettant à chaque étape de la course notre logistique au service des Banques Alimentaires et de ceux qui en ont le plus besoin. »

NATHALIE BELLON-SZABO,
Directrice Générale Monde Sodexo Live !



« En tant que partenaire historique, Sodexo œuvre depuis plus de 30 ans pour faire briller notre gastronomie sur les routes du Tour de France. Grâce à cette initiative qui soutient les Banques Alimentaires et lutte contre le gaspillage, Sodexo nous permet d'aller encore plus loin dans les engagements sociaux que nous menons au cœur des territoires, en faisant preuve de bon sens, d'entraide et de solidarité. Un geste simple et évident qui rappelle que le Tour de France est bien plus qu'une simple compétition sportive. »

CHRISTIAN PRUDHOMME,
Directeur du Tour de France



« La lutte contre la faim fait partie intégrante de l'ADN de Sodexo et Stop Hunger. En tant que restaurateur historique du Tour de France, et dans un contexte où la précarité et l'insécurité alimentaire ont fortement augmenté, nous avons à cœur de développer les dons de surplus alimentaires sur le parcours de la Grande Boucle. Ce dispositif novateur, né de l'expertise de notre réseau philanthropique Stop Hunger et de l'implication des équipes Sodexo France, marque une étape importante dans le déploiement de nos actions RSE sur le Tour de France. »

SOPHIE NÉRON-BERGER,
Directrice Générale de Sodexo France



« Conjuguer excellence opérationnelle et impact social positif, c'est tout le sens de notre engagement sur ce Tour de France. Cette édition 2025 incarne cette ambition : Nos équipes démontrent qu'il est possible de servir 4 800 prestations par jour avec une exigence constante, tout en valorisant la richesse des terroirs et en luttant contre le gaspillage alimentaire. »

FRANCK CHANEVAS,
Directeur Général Sodexo Live! France et Espagne

LA MISSION DE STOP HUNGER : LUTTER DURABLEMENT CONTRE LA FAIM ET L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Stop Hunger est un réseau mondial à but non lucratif œuvrant pour un monde sans faim. Initié aux Etats-Unis en 1996 par des collaborateurs de Sodexo, son partenaire fondateur, le mouvement a depuis pris de l'ampleur. Aujourd'hui, ce réseau agit dans plus de 60 pays, travaillant main dans la main avec plus de 300 ONG.

Dans un contexte où la précarité alimentaire se propage en France (un tiers des français affirme ne pas manger à sa faim en 2024), Stop Hunger organise et opère le changement d'échelle de la solidarité alimentaire, en priorisant l'autonomisation des femmes et des jeunes générations.

Fort d'une expertise et d'un écosystème uniques, Stop Hunger rassemble les acteurs de l'aide alimentaire, fait face aux urgences et accompagne l'autonomisation des communautés vulnérables, grâce à l'accompagnement et la formation.

Sur le terrain, Stop Hunger déploie de multiples actions locales, nationales et internationales pour organiser et opérer le passage à l'échelle de la solidarité alimentaire :

- Des levées de fond pour répondre aux situations d'urgence, avec la contribution par les salariés aux fonds d'aide déployés pour les situations de crises aiguës (catastrophes naturelles, conflits militaires, crises sanitaires, etc...) ;
- Les journées Servathon durant lesquelles les employés de Sodexo, leurs clients et fournisseurs, participent à des collectes de produits alimentaires pour permettre la distribution de repas aux plus démunis ;
- Le volontariat de salariés : Sodexo offre aux salariés en France une journée de volontariat par an, et leur propose de participer à des missions locales ou internationales par le biais de mécénat de compétences ;
- Le soutien des femmes avec la mise en place de programmes d'aide et d'autonomisation de femmes, avec des stages sur des sites, des entretiens RH, des découvertes de nos métiers, etc... ;
- Le financement et la participation à des programmes de développement de jeunes en partenariat avec des ONG ;

Stop Hunger poursuit la montée en compétence et la mise en relation de nombreux volontaires, donateurs, partenaires et bénéficiaires, dans tous les territoires. Le potentiel exceptionnel de l'écosystème de Stop Hunger est lié à la diversité des individus et des organisations qui le composent, et au maillage géographique du Groupe Sodexo, leader mondial des services de qualité de vie. Dans tous les territoires, chaque site inter-entreprises peut devenir, demain, un pôle d'action coordonnée contre la faim.





« Nous sommes très heureux de pouvoir accompagner une épreuve aussi prestigieuse et populaire que le Tour de France. C'est pour nous une occasion unique d'aller au plus près des personnes les plus précaires aux quatre coins de la France. C'est aussi un formidable moyen de renforcer nos liens avec les Banques Alimentaires et de développer de nouvelles actions pour les aider dans la lutte contre la précarité alimentaire en France qui reste la mission première de Stop Hunger. »

ANAÏS PACHE,
Leader Stop Hunger France



« C'est une grande fierté pour les Banques Alimentaires, premier réseau d'aide alimentaire en France, d'être partenaire de Stop Hunger pour le Tour de France 2025, une des trois plus grandes courses populaires en Europe et la plus célèbre au monde. Un partenariat qui se traduit par la collecte de surplus alimentaires de qualité dans les villes étapes du départ où nous sommes présents. Une collecte qui sera bienvenue dans une période estivale toujours compliquée pour les associations. C'est également une nouvelle reconnaissance de notre action avec le milieu sportif avec lequel nous partageons de belles valeurs comme l'Engagement, la Solidarité et la Force du Collectif. »

JEAN COTTAVE,
Président du réseau des Banques Alimentaires



L'IMPACT DE STOP HUNGER EN 2024 EN FRANCE

- › 289 000 repas distribués
- › 449 salariés Sodexo engagés
- › 10 ONG françaises partenaires

- › 65 femmes accompagnées
- › 56 000 bénéficiaires de l'aide Stop Hunger en France

SODEXO LIVE! ET LE TOUR DE FRANCE, UNE PROUESSE LOGISTIQUE AU SERVICE DE LA RICHESSE DE NOS TERRITOIRES

Cette année encore, les équipes Sodexo Live! vont s'engager dans une course contre la montre pour ravir les papilles des invités et participer activement à la magie de l'événement : **celle de préparer et servir 4800 prestations quotidiennes sur les 3320 km du parcours !**

Une nouvelle fois, elles mettront toute leur énergie et leur savoir-faire au service de l'expérience de tous les publics : spectateurs, partenaires, médias et organisateurs. Ce sont donc **près de 100 collaborateurs - chefs de cuisine, maîtres d'hôtel, commis de salle, chauffeurs ou encore logisticiens - qui seront mobilisés** tout au long des 3 semaines de course pour régaler les épicuriens de la Grande Boucle et organiser de nombreuses animations tout au long du parcours.

Le Tour de France, joyau du patrimoine national et vitrine d'exception de la richesse des territoires français, est **une fabuleuse opportunité de valoriser nos régions, notre culture et notre patrimoine culinaire**. Lors de cette 112^{ème} édition du Tour de France, ce sont 11 régions et 24 départements qui seront visités, permettant ainsi de valoriser une multitude de spécialités tricolores qui font la force et la diversité de l'hexagone !

Un moteur déterminant pour Sodexo, qui s'appuie sur un ancrage territorial très fort avec 4 000 sites implantés à travers l'Hexagone. Premier employeur privé français, Sodexo est en effet fortement engagé en régions afin d'améliorer la qualité de vie de chacun et contribuer au développement économique, social et environnemental. Ancré dans les terroirs, le Groupe favorise également la production responsable au sein des régions. Sodexo est ainsi la seule entreprise de restauration collective à se prévaloir de **60% d'achats en France réalisés directement auprès des producteurs**.



4800 PRESTATIONS QUOTIDIENNES !

- › 2500 invités accueillis au Village départ de l'étape
- › 500 plateaux-repas et prestations haut de gamme pour les invités en course
- › 1000 paniers repas destinés à l'ensemble de l'organisation,
- › 200 déjeuners servis à table pour les invités du Relais-Etape ;
- › Plus de 600 cocktails animés dans les 3 espaces réceptifs situés à l'Arrivée de chaque étape.
- › 4 Chefs MOF et un Champion du monde de pâtisserie parmi les équipes Lenôtre à l'arrivée sur les Champs-Élysées

LES ANIMATIONS CULINAIRES : DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS DE CETTE ÉDITION 2025 !

Jamais le Tour de France n'aura été aussi gourmand avec un programme inédit d'animations culinaires, portées, pour certaines d'entre elles, par des chefs de renom !

Des plateaux repas signés par des chefs prestigieux

À Lille, le dimanche 6 juillet, Camille Delcroix, chef vainqueur de la saison 9 de Top Chef qui a décroché sa première étoile au Guide Michelin en 2024 pour son restaurant Bacôve à Saint-Omer, signera un plateau repas inédit, inspiré des saveurs du Nord.

À Courchevel, lors de la 18^e étape, c'est le chef triplement étoilé Stéphane Buron du Chabichou à Courchevel, qui proposera une création exclusive autour de produits savoyards.

Un champion du monde dès la première étape !

Le Tour de France débutera sous le signe de la convivialité avec la présence de Philippe Frénoi, champion du monde de la frite et du Welsh en 2023, sur la ligne d'arrivée de la 1^e étape. Il proposera ses savoureuses frites, aux côtés du chef étoilé Florent Ladeyn, finaliste de la saison 4 de Top Chef et réputé pour sa cuisine locavore et engagée. Tous deux auront à cœur de réinterpréter l'Estaminet régional.

L'excellence de Lenôtre à l'arrivée

La Tribune Présidentielle, l'Arc de Triomphe, les Espaces Rive Gauche et Petit Palais seront orchestrés par les équipes de chez Lenôtre. Guy Krenzer double MOF (Cuisine et Charcuterie) et le Chef Exécutif de Sodexo Live! Stéphane Chicheri animeront une équipe composée de trois MOF Cuisine : Fabrice Gendier, Fabrice Brunet et Eric Finon, ainsi qu'Etienne Leroy, champion du Monde de Pâtisserie.

Quelques exemples d'animations culinaires au village-départ et dans les bus arrivée...



LE TOUR DE FRANCE, GRAND TÉMOIN DE NOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Dans la continuité des actions engagées par le Groupe Sodexo depuis plusieurs années, les équipes Sodexo Live!, en relation avec celles d'A.S.O., travaillent pour réduire toujours davantage l'impact environnemental de la restauration du Tour de France, que ce soit dans le choix des produits, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou l'élimination des emballages plastiques.

Forte de sa fine connaissance des trésors culinaires régionaux, Sodexo Live! proposera une nouvelle fois des produits d'exception, **100 % français, majoritairement locaux et de saison**, à tous les épicuriens de la Grande Boucle. La production locale sera valorisée au fil du parcours, notamment lors des animations culinaires.

Depuis plusieurs années, Sodexo Live! accorde une attention particulière aux matériaux utilisés pour le service. Le plastique est banni pour valoriser les matières recyclables. L'ensemble de la verrerie à usage unique a totalement disparu au profit d'articles dont le nettoyage est réalisé sur notre plateforme, évitant ainsi une logistique supplémentaire.

Les flûtes à champagne en plastique jetable utilisées dans les bus-Arrivée ont été remplacées depuis 2020 par des flûtes de type Ecocup, réutilisables.

L'approvisionnement des suiveurs en course pour l'ensemble des partenaires est également géré en réduisant l'impact écologique. **Sodexo Live! a conçu un plateau 100% écoresponsable** avec une boîte en carton recyclé et recyclable, de fabrication française, des bocaux en verre réutilisables et des couverts en drèche de bière réutilisables et produits en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Sodexo Live! propose également un coffret campagnard, en bois 100% français, pour les personnes dans les voitures en course. Réalisé en Lozère, il est assemblé par deux ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail), structures qui permettent à des personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle dans un milieu protégé.



SODEXO LIVE!, UN ACTEUR AU SERVICE DES PLUS GRANDS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS

Fort d'une expertise unique acquise depuis plus de 20 ans à travers le monde et symbolisée notamment par la réussite logistique du Tour de France, **Sodexo Live! met son savoir-faire en matière d'hospitalité et son excellence culinaire au service d'offres sur mesure afin de sublimer les lieux et les événements**, et transformer l'expérience de ses consommateurs en souvenirs inoubliables. Partenaire stratégique et responsable, Sodexo Live! s'emploie à révéler le plein potentiel de ses clients tout en favorisant l'écosystème local.

Sodexo Live! accompagne aussi de nombreux grands événements sportifs en France et à l'international parmi lesquels Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby, le Superbowl ou la Royal Ascot. Sodexo Live! dispose également d'une grande expertise dans l'accueil des supporters et du public de stades, comme par exemple pour l'Olympique de Marseille, l'Olympique Lyonnais, le Brighton & Hove Albion – AMEX stadium au Royaume-Uni, le Hard Rock Stadium à Miami, ou encore The T-Mobile Park à Seattle.

Enfin, et dans la continuité de sa collaboration historique avec le Tour de France, Sodexo Live! et Sodexo accompagneront, cette année encore, **le Tour de France femmes avec Zwift**.



LE TOUR DE FRANCE FÉMININ AVEC ZWIFT, ÉPREUVE RÉFÉRENCE POUR SODEXO ET SODEXO LIVE!

Convaincu que la création de cette épreuve est une avancée majeure pour le sport féminin, le Groupe Sodexo, qui a toujours su favoriser une forte parité au sein de ses équipes, est partenaire du Tour de France féminin avec Zwift depuis la toute première édition en 2022.

À l'occasion de cette édition 2025, qui se déroulera du 26 juillet au 3 août prochains, les équipes de Sodexo Live! proposeront des animations culinaires et un brunch sur le village départ. Un cocktail ainsi que des animations culinaires seront également proposés à l'Arrivée. Comme pour le Tour de France masculin, Sodexo mettra en valeur des produits d'exception, locaux et de saison.

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 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

CHIFFRES CLÉS

- › **423 000 employés (au 31 août 2024) dont 30 000 salariés en France**
- › **1^{er} employeur privé basé en France dans le monde présent dans 45 pays (au 31 août 2024)**
- › **80 millions de consommateurs chaque jour dont 2, 5 millions en France**



À PROPOS DE SODEXO LIVE!

Avec 40 000 collaborateurs et 500 sites à travers le monde, Sodexo Live! propose à ses clients - sites culturels, sportifs et événementiels - une collection de services sur mesure de restauration, de commercialisation de lieux et de billetterie événementielle, et contribue à transformer l'expérience de ses consommateurs en souvenirs inoubliables. Partenaire stratégique et responsable, nous nous engageons pour révéler le plein potentiel de nos clients tout en favorisant l'écosystème local.

Sodexo Live! contribue au succès d'événements prestigieux tels que Royal Ascot, le Super Bowl, le Tour de France, Roland-Garros, la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 et fait briller des lieux exceptionnels comme les Restaurants de la Tour Eiffel, les Bateaux Parisiens, les Yachts de Paris, le Mucem à Marseille ainsi que la Royal Academy of Arts à Londres ou encore le Hard Rock Stadium et le Hollywood Bowl aux Etats-Unis.

CONTACTS PRESSE TOUR DE FRANCE

Agence July 29 | Alexandre Barthelemy | 06 19 54 42 65

Sodexo France | Marie-Cécile Leprat | 06 07 96 51 74

Sodexo Live ! | Nicolas Poncy | 06 26 28 82 33