



Programme Waste Watch : réduire de 50% le gaspillage alimentaire grâce à des balances connectées



Pour réduire de 50% le gaspillage alimentaire des sites de restauration exploités, Sodexo a mis en place le programme WasteWatch. Grâce à des balances connectées, la collecte de données liées au gaspillage dans ses restaurants est facilitée et permet des changements opérationnels et comportementaux adaptés.

Date de démarrage du projet	2019	
Localisation du projet Lieux de mise en place du projet à ce stade et géographie cible si reproductibilité	Le Groupe a l'ambition de déployer le programme sur tous les sites de restauration d'ici 2025 ce qui représente plus de 10 000 sites à travers les 64 pays où Sodexo opère.	
Objectifs recherchés du projet Nature de l'innovation climat du projet avec rappel du problème/enjeu traité	Réduire de moitié le gaspillage alimentaire sur l'ensemble des sites de restauration de Sodexo d'ici 2025	
Description détaillée du projet	<p>Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, environ un tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine est gaspillé dans le monde. L'impact environnemental est très important : si le gaspillage alimentaire représentait un pays aujourd'hui, il serait le troisième plus grand émetteur de carbone après les États-Unis et la Chine.</p> <p>Grâce au programme WasteWatch et à sa technologie intelligente de mesure des déchets, les équipes Sodexo collectent facilement les données du gaspillage dans ses restaurants et mettent en œuvre les changements opérationnels et comportementaux nécessaires à l'élimination des déchets générés par les cuisines ou jetés par les consommateurs.</p> <p>L'ingrédient innovant réside dans l'utilisation des balances connectées pour mesurer les déchets sur site, mais aussi dans l'outil d'analyse puissant qui permet de restituer les informations et fournir des recommandations personnalisées instantanément.</p> <p>Le programme WasteWatch <i>powered by Leanpath</i> réduit en moyenne de moitié la nourriture gaspillée. En utilisant ce programme, les équipes sur site sont en mesure de saisir rapidement et facilement les données du gaspillage permettant de comprendre les raisons du gaspillage dans les cuisines. Grâce à ces nouvelles informations, les équipes peuvent mettre en place des actions et initier les changements culturels et comportementaux afin d'éliminer les déchets alimentaires évitables, qu'il s'agisse de déchets générés dans la cuisine ou de ceux jetés par le consommateur.</p> <p>Avec l'aide de ses employés, fournisseurs, clients et consommateurs, Sodexo s'engage à réduire de 50% le gaspillage qui nous concerne collectivement.</p>	
Principaux leviers de réduction des émissions de gaz à effet de serre du projet	Leviers de réduction	Précisions sur les aspects du projet associés
	<input checked="" type="checkbox"/> Sobriété énergétique et ressources (notamment comportements)	Prévention et réduction du gaspillage
	<input checked="" type="checkbox"/> Décarbonation de l'énergie	Valorisation énergétique des déchets
	<input type="checkbox"/> Amélioration de l'efficacité énergétique	
	<input type="checkbox"/> Amélioration de l'efficacité en ressources non énergétiques	
<input type="checkbox"/> Absorption d'émissions : création de puits de carbone, d'émissions négatives (BECCS, CCU/S, ...)		
Scope(s) d'émissions sur le(s)quel(s) le projet a un impact significatif et quantification des réductions des émissions de GES par scope d'émissions	Aspects du projet contribuant à la réduction des émissions par catégorie d'émissions	Quantification des émissions de GES associées par catégorie d'émissions

			Merci de respecter la méthodologie de quantification utilisée dans la note de l'Afep .
	Réduction de la dépendance de l'entreprise au carbone		
	Scope 1 <i>Emissions directes générées par l'activité de l'entreprise.</i>		
	Scope 2 <i>Émissions indirectes associées à la consommation d'électricité et de chaleur de l'entreprise.</i>		
	Scope 3 <i>Emissions induites (en amont ou en aval) par les activités, produits et/ou services de l'entreprise sur sa chaîne de valeur.</i>	Prévention et réduction du gaspillage	-18,4 ktCO2eq/an
	Augmentation des puits de carbone		
	Absorption d'émissions <i>Création de puits de carbone, (BECCS, CCU/S, ...)</i>		
	Émissions de GES évitées par l'entreprise chez les autres		
	Emissions évitées <i>Emissions évitées par les activités, produits et/ou services de l'entreprise porteuse du projet ou par le financement de projet de réduction d'émissions.</i>		
	<p>Précisions sur le calcul ou autres remarques : Depuis le début de l'implémentation du programme WasteWatch en 2019, Sodexo a enregistré une baisse de gaspillage alimentaire équivalente à 18,4 ktCO2eq/an, ou 4 901 968 équivalents repas par an. Les émissions carbone associées au gaspillage alimentaire sont comptabilisées dans le Scope 3 de Sodexo étant donné que la production a lieu sur les sites de nos clients.</p> <p>L'impact carbone est calculé à travers l'outil <i>LeanPath</i> qui applique la méthodologie <i>US EPA Waste Reduction Model (WARM) Version 14</i> qui préconise un facteur d'émission de 0.00316 tCO2 par livre de gaspillage alimentaire évité.</p>		
Modalité de vérification de cette quantification	Référentiel de calcul utilisé (base ADEME, GHG protocol, ...) : Ecolinvent, US EPA, GHG Protocol et ADEME Vérification du calcul (interne ou externe) : Depuis 2020, les données quantitatives associées au programme WasteWatch sont publiées dans le Document Universel d'Enregistrement de Sodexo. Les informations collectées et consolidées sont vérifiées par un organisme tiers Independent (cabinet KPMG).		
Autres bénéfices environnementaux et sociaux du projet	Le programme WasteWatch contribue surtout à l'ODD 12 Consommation et production responsable. Il permet de : <ul style="list-style-type: none"> • Prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire • Réduire les émissions des gaz à effet de serre • Favoriser l'engagement des employés Sodexo unis par l'enjeu climatique lié au gaspillage • Sensibiliser les consommateurs aux enjeux climatiques et les amener à changer leur comportement de consommation. 		
Niveau de maturité du projet	<input type="checkbox"/> Test prototype en laboratoire (TRL 7) <input type="checkbox"/> Test en réel (TRL 7-8) <input type="checkbox"/> Prototype pré-commercial (TRL 9) <input checked="" type="checkbox"/> Mise en œuvre à petite échelle <input type="checkbox"/> Mise en œuvre à moyenne ou grande échelle Remarques : Cliquez ici ou appuyez ici pour préciser le niveau de maturité du projet		
Potentiel et condition de reproductibilité du projet avec potentiel associé en matière d'impact climat	Le Groupe a l'ambition de déployer le programme sur tous les sites de restauration d'ici 2025 ce qui représente plus de 10 000 sites à travers les 64 pays où Sodexo opère. Sodexo envisage de mettre à disposition son expertise en matière de prévention et réduction du gaspillage alimentaire au profit d'autres parties prenantes de son écosystème ; notamment ses affiliés et commerçants à travers l'activité Avantages et Récompenses.		
Montant de l'investissement réalisé (en €)	La quantification totale de l'investissement n'a pas été réalisée car il couvre différents aspects : <ul style="list-style-type: none"> • Du travail en central pour définir les sites cibles et préparer la mise en place ; • Du hardware installé sur le site (notamment la balance connectée) de l'ordre de 800 euros par site ; • Du software et soutien aux sites avec l'émission de rapports journaliers/ hebdo/ mensuels et des fiches de recommandation de plan d'actions – de l'ordre de 800 euros par an, par site ; 		

	<ul style="list-style-type: none"> Des formations aux utilisateurs et managers ainsi qu'une intégration dans nos outils IT – non chiffré.
Rentabilité économique du projet (ROI)	<input checked="" type="checkbox"/> CT (0-3ans) <input type="checkbox"/> MT (4-10 ans) <input type="checkbox"/> LT (> 10 ans) Remarques : Sur un groupe comme Sodexo, réduire de 50% le volume de déchets alimentaires représente un enjeu économique majeur. Une simulation interne indique que de réduire de 2% à 1% du coût total des denrées gaspillées sur une année pré Covid avec 6 milliards d'euros d'achats de denrées, représente une économie de 60 millions d'euros par an. L'intérêt de cette démarche permet également de réduire des émissions carbone inutiles, qui sont aussi une charge de l'entreprise.
Partenariats engagés	Dans le cadre du programme Waste Watch, différents partenariats ont été déployés avec : <ul style="list-style-type: none"> LeanPath, start-up qui fournit la technologie ; Les clients qui bénéficient du programme (Ecoles, Universités, Restaurants d'entreprise, Restaurants au sein des institutions ou agences) ; Des partenaires externes comme la International Food Waste Coalition et l'initiative des Nations Unies 12.3 qui soutient cette même démarche de Target/ Measure/ Act.
Commentaires libres du porteur de projet	Sodexo est le premier groupe mondial de restauration à lier son financement à ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. En septembre 2019, Sodexo, leader mondial des services de Qualité de Vie, a renouvelé son crédit syndiqué bancaire d'un montant de 1,3 milliard d'euros, qui intègre désormais un ajustement du coût du crédit en fonction des performances de Sodexo relatives à son objectif de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire et des déchets alimentaires d'ici à 2025. https://www.sodexo.com/fr/media/sodexo-food-waste-credit-facility.html
Pour en savoir plus sur le projet	
Contacter l'entreprise porteuse du projet	Alina.Cazacu@sodexo.com
Liens URL du projet	https://www.sodexo.com/fr/positive-impact/sustainability/responsible-waste-reduction/wastewatch.html
Illustrations du projet	 

