



Communiqué de presse,  
6 Août 2020.

## SODEXO PRÊT À RELEVER LE DÉFI INÉDIT DU TOUR DE FRANCE 2020 !

1991-2020 : voilà près de 3 décennies que Sodexo, leader mondial des Services de Qualité de Vie, fait route commune avec le Tour de France en régaland sur son passage invités, partenaires ou personnel travaillant sur la Grande Boucle. A l'aube d'une édition 2020 qui se déroulera dans le contexte particulier de la crise sanitaire mondiale, le restaurateur officiel du Tour de France se prépare à relever un challenge d'envergure tout au long du parcours de cette 107ème édition, avec l'esprit de service et la maestria qui le caractérisent !

L'été dernier, après 28 ans de passion et de fidélité, Sodexo et le Tour de France choisissaient de poursuivre leur échappée gagnante, en renouvelant leur partenariat jusqu'en 2023. Repartir pour un Tour, ou plutôt cinq, c'était une évidence pour le restaurateur officiel de la Grande Boucle, viscéralement attaché à cet évènement populaire, joyau du patrimoine national et vitrine d'exception de la richesse des territoires français. Fortement ancré en régions, Sodexo accompagne ainsi avec fierté cette compétition cycliste planétaire, lui offrant de magnifiques opportunités de porter haut les couleurs, terroirs et spécialités tricolores, qui font la force et la diversité de l'Hexagone.



Crédit photo : Natacha Gonzales

Véritable institution occupant une place privilégiée dans le cœur de chacun, le Tour de France représente également une occasion unique pour Sodexo d'aller à la rencontre de ses collaborateurs, partenaires ou consommateurs, et partager avec eux des moments d'émotion, d'authenticité et d'esprit d'équipe.

En 2020, dans un contexte particulier lié à la pandémie mondiale de Covid-19, le restaurateur officiel du Tour s'attachera plus que jamais à relever le défi de la Grande Boucle, et son parcours toujours plus audacieux. Pour ravir les papilles des invités et préserver la magie de l'évènement malgré les circonstances, les équipes Sodexo s'apprentent à accomplir une prouesse logistique et culinaire en itinérance, 3 semaines durant et sur 3470km. Une performance rendue possible grâce à un engagement sans faille, une fidélité inoxydable ainsi qu'un esprit de service et de qualité hérité des 50 ans d'expérience du Groupe !





## UNE OFFRE ADAPTÉE AUX ENJEUX SANITAIRES

À quelques semaines du Grand Départ à Nice, c'est toute l'organisation Sodexo qui a été revue et aménagée afin de veiller au plus strict respect des consignes sanitaires en vigueur dans le contexte actuel de pandémie mondiale. Des adaptations majeures ont été nécessaires pour assurer la distribution des prestations culinaires sur les différents espaces accueillant du public. En effet, la formule classique en libre-service, type buffet, a été exclue cette année (seuls les produits emballés individuellement resteront accessibles en libre-service).

Ainsi, sur le stand gourmand Sodexo du Village-Départ tout comme dans les bus-Arrivée, toute la restauration sera servie à la demande par les collaborateurs Sodexo, sans aucun contact. De plus, des protections en plexiglas seront installées entre le personnel et les invités, du gel hydro-alcoolique sera mis à disposition sur les espaces de restauration et le port du masque sera obligatoire pour le personnel (5 au minimum par jour et par collaborateur Sodexo).

Seul le service au Relais-Étape continuera de se faire à table. Cependant, alors qu'habituellement plusieurs maîtres d'hôtel s'occupaient d'une même table, un seul maître d'hôtel se chargera de servir 15-20 personnes (soit 2 tables) cette année, afin de respecter les mesures sanitaires. Pour chaque table, une personne sera désignée parmi les invités pour assurer le service des boissons.

Dans les zones techniques du Départ, la procédure de remise des plateaux-repas aux partenaires (équipes de la caravane, voitures en course, programme avant course) a également été révisée : chaque matin, la glacière utilisée la veille sera échangée contre une nouvelle glacière désinfectée garnie des repas du jour.

### LES RÉGIONS EN FÊTE !

Dans le respect des règles d'hygiène, Sodexo maintiendra les traditionnelles animations culinaires sur le Village-Départ et dans les bus-Arrivée. Ce sont en tout 6 régions et 32 départements qui seront traversés cette année, et autant d'occasions pour Sodexo de valoriser les trésors culinaires de nos terroirs.

#### Village-Départ :

- Nice : la Socca niçoise avec un partenaire local d'ASO
- Alpes du Sud : sandwich géant aux senteurs régionales
- Pyrénées : bananes Martinique Guadeloupe (partenaire ASO)
- Charentes : escargots
- Lyon : quenelles de brochet
- Alpes du Nord : polenta
- Mantes : produits régionaux Île-de-France
- Chaque matin : cocktail de jus de fruits et boissons « détox »

#### Bus-Arrivée :

- Mets culinaires inspirés Street Food : burgers, hot-dogs
- Glaces et sorbets minutes, avec notamment une glace au yaourt de légumes
- Pièces sucrées emblématiques autour des différents maillots (vert, à pois...)

Le relais étape proposera, quant à lui, 7 menus différents sur l'ensemble du Tour, avec une connotation régionale.





## SODEXO, ACTEUR RESPONSABLE ET ENGAGÉ

Dans la continuité des actions déjà engagées ces dernières années par le Groupe Sodexo en faveur de la préservation de l'environnement, une attention toute particulière a été portée cette année à l'élaboration des plateaux-repas. Toujours composés de produits français (viandes, légumes, pêche locale) et de saison, ils seront également constitués majoritairement de matières « vertes » :

- Carton fabriqué et assemblé en Île-de-France
- Contenants en pulpe de canne
- Couverts en bois
- Serviettes en papier recyclé
- Sac en papier kraft
- Verre en verre aux couleurs du Tour de France que les invités pourront conserver.

De façon similaire, les flûtes à champagne jetables en plastique traditionnellement utilisées dans les bus-Arrivée seront remplacées par des flûtes de type Ecocup, réutilisables, dont le nettoyage sera assuré directement sur la plateforme Sodexo, évitant ainsi une logistique supplémentaire.

Enfin, la très grande majorité des contenants jetables qui seront utilisés sur le Tour de France 2020 seront fabriqués en pulpe de canne ou feuilles de bambou.



Crédit photos : Natacha Gonzales

## SODEXO ET LE TOUR DE FRANCE EN CHIFFRES...

Plus de **3 500** prestations culinaires quotidiennes délivrées chaque jour :

- > **1 700** invités du Village-Départ
- > **500** plateaux-repas et **800** prestations d'encas pour la restauration en course
- > **250** invités du Relais-Étape, parenthèse gastronomique de la journée
- > Plus de **500** personnes reçues dans les bus-Arrivée

**60** collaborateurs présents chaque jour entre le Village-Départ, le Relais-Étape et les bus-Arrivée

**3** semi-remorques et **9** camions (de 3,5 à 16 tonnes) mobilisés

Plus de **2 000** tonnes transportées pendant le Tour de France !





## À PROPOS DE SODEXO

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des Services de Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présent dans 80 pays, Sodexo sert chaque jour 75 millions de consommateurs avec une offre unique de Services sur Site, de Services Avantages et Récompenses et de Services aux Particuliers et à Domicile. Avec plus de 100 métiers en France, Sodexo propose à ses clients une offre intégrée de services, fruit de 50 ans d'expérience : de la restauration à l'accueil, la propreté, l'entretien et la maintenance technique des matériels et installations ; des Pass Repas, Pass Cadeaux et Pass Transports pour les salariés jusqu'aux services d'aide à domicile, de crèches et de conciergerie. La réussite et la performance de Sodexo reposent sur son indépendance, son modèle économique durable, ainsi que sa capacité à assurer le développement et l'engagement de ses 425 000 collaborateurs à travers le monde.

## À PROPOS DE SODEXO SPORTS ET LOISIRS

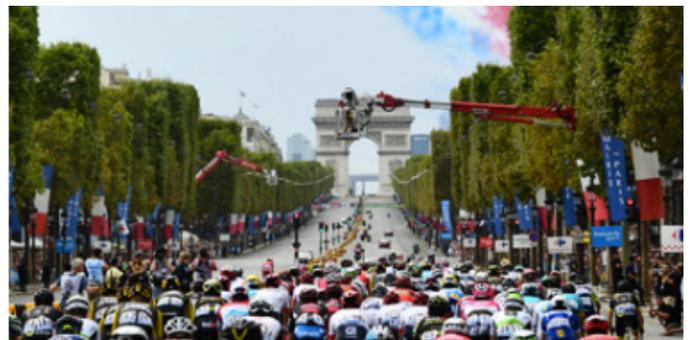
Sodexo Sports et Loisirs est l'un des segments stratégiques du groupe Sodexo, qui assure en France et dans le monde une importante activité de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements. Ce segment représente 1.7 milliard d'euros de chiffre d'affaires dans le monde, près de 40.000 collaborateurs, et plus d'une centaine de métiers à son actif.

En France, Sodexo Sports et Loisirs intervient en qualité de propriétaire de Lieux et Marques de prestige (Le Lido de Paris, la Maison Lenôtre, Le Pré Catelan, Bateaux Parisiens, Yachts de Paris...) ou comme partenaire stratégique de lieux d'exception (les restaurants de la tour Eiffel, les Maisons de Prestige, la Seine Musicale, le Petit Palais ...) et de grands événements (Internationaux de France de Tennis, le Tour de France, la Coupe du monde de Rugby...).

Plus d'informations sur [www.sodexo.fr](http://www.sodexo.fr)



Crédit photo : Sodexo



Crédit photo : Alex Broadway - ASO

## À PROPOS D'AMAURY SPORT ORGANISATION

Amaury Sport Organisation est une entreprise créatrice et organisatrice d'événements sportifs internationaux de premier plan. Spécialisée dans le « hors-stade », elle possède en interne la maîtrise de l'ensemble des métiers liés à l'organisation, à la médiatisation et à la commercialisation de compétitions sportives.

A.S.O. organise 240 jours de compétition par an pour 90 événements dans 25 pays.

Elle est présente dans 5 univers sportifs avec notamment en cyclisme le Tour de France, en rallye raid le Dakar, en voile le Tour Voile, dans les épreuves grand public le Schneider Electric Marathon de Paris et en golf le Lacoste Ladies Open de France. Amaury Sport Organisation est une filiale du Groupe Amaury, groupe de médias et de sport propriétaire de L'Équipe.

### CONTACTS PRESSE

Agence July 29 Sports Management | Sophie Kamoun | [sophie@july29.fr](mailto:sophie@july29.fr) | 06 07 11 42 21

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

Sodexo France | Sophie Touchot | 07 77 98 25 58

