

50
ANS
QUELLE AVENTURE !



ÉDITO

FAIRE DU BON ET BIEN LE FAIRE,
NOTRE RECETTE POUR TOUS DEPUIS 50 ANS !

Sodebo a 50 ans,
et c'est encore meilleur de le fêter avec vous !

Depuis 50 ans, nous nous engageons chaque jour avec
passion pour proposer des produits frais, de qualité
et accessibles à tous.

Depuis 50 ans, nous nous réinventons en permanence
pour imaginer de belles idées qui soient utiles
au quotidien des français.

Depuis 50 ans, nous écrivons une histoire familiale
singulière, où le sens du collectif est inscrit dans
nos gênes comme dans chacune de nos actions.

Oui, aujourd'hui nous soufflons nos 50 bougies, avec
beaucoup de fierté, mais surtout, surtout, l'envie
de poursuivre l'aventure avec vous, et de continuer
d'être utile et de donner du plaisir à des
millions de personnes !

Merci pour votre confiance.

Marie-Laurence Gouraud, Patricia Brochard, Bénédicte Mercier
Co-Présidentes de Sodebo



Patricia
Brochard

Marie-Laurence
Gouraud

Bénédicte
Mercier

Co-Présidentes
de Sodebo

UNE HISTOIRE DE FAMILLE



Les fondateurs
Tout commence en 1973,
avec **Simone et Joseph Bougro**,
couple de charcutiers-traiteurs.



Passionnés des métiers
de bouche, ils avaient un rêve :
partager leur amour des bons
produits au plus grand nombre.



Pour y parvenir, ils créent la Société
des Établissements Bougro, SO-DE-BO.



La passion en héritage
Co-présidée depuis 2000 par les 3 filles des fondateurs :
**Patricia Brochard, Bénédicte Mercier &
Marie-Laurence Gouraud.**

“ Nous avons en tête la volonté de
poursuivre le rêve de nos parents : fabriquer
des produits bons, généreux, accessibles
à tous et qui facilitent la vie. ”

Patricia Brochard



En Vendée, là où tout a commencé !
(et où Sodebo est toujours installée)

L'INNOVATION, LE MOTEUR DE SODEBO

Être à l'écoute des consommateurs pour les accompagner au quotidien

« Ils sont, chaque jour, notre source d'inspiration et ils nous font toujours avancer! Nous les remercions pour ça. »

Bénédicte Mercier



OSER!
Chez Sodebo, il y a un gène très fort, celui de l'audace!



« Chez nous, on ne parle pas de prise de risque mais de prise de chance, et ça change tout! »

Marie-Laurence Gouraud



Une histoire jalonnée d'innovations

En 50 ans, Sodebo a su étoffer son offre et lancer autant d'innovations qu'il y a de bougies sur son gâteau!



1997

La 1^{ère} pizza individuelle!



2009

L' incontournable pizza à l'italienne!



2012

Le coffret repas culte qui a révolutionné la pause déj'!



2009

Plus de 10 ans de succès pour ce produit iconique!



Et tant d'autres!



FAIRE DU BON ET BIEN LE FAIRE



La force du collectif
Sodebo, c'est aujourd'hui
2 850 salariés,
avec des équipes aussi
passionnées qu'engagées.

Tous les produits Sodebo sont fabriqués
dans leurs ateliers,
sur un seul et unique site à
Saint-Georges-de-Montaigu en Vendée.



+ de 100 métiers internalisés
dont des boulangers, cuisiniers, charcutiers...



50 ans de savoir-faire
Sodebo fabrique la grande majorité des ingrédients
qui composent ses recettes : ses pains, pâtes à pizza, pastas,
sauces vinaigrette, gressins, tartines & tartinades,
et même les cookies des Salades & Compagnie.



**Des ateliers dédiés à la préparation
des ingrédients :** légumes, œufs,
fromage, salade.



Des mesures d'hygiène strictes

Tous leurs ateliers de fabrication sont notés « très satisfaisants » par les services sanitaires.

*Note la plus élevée. Visites réalisées entre 2018 et 2021.



Des contrôles à chaque étape de la fabrication

Près de 130 points** sont contrôlés en interne pour une Salade & Compagnie Roma.

**Données 2022.



Le plaisir de bien se nourrir!

+d'1 recette sur 2*
est sans conservateur**

*À marque Sodebo - Donnée octobre 2023
**Conditionnée sous atmosphère protectrice

Les produits Sodebo sont

SANS huile de palme
OGM



SODEBO, ENTREPRISE QUI S'ENGAGE

Depuis 50 ans, à travers ses produits et sa façon de les fabriquer, Sodebo prend soin de ses consommateurs, de ses collaborateurs et du territoire où, depuis la création de l'entreprise, elle est toujours implantée.



LES ENJEUX PRIORITAIRES DE SODEBO

Réduire l'empreinte carbone de Sodebo
Pour contribuer à limiter le réchauffement climatique.



*Réalisé en 2023

Réduire l'impact environnemental de ses emballages
En développant leur recyclabilité et en diminuant la quantité de plastique utilisée.



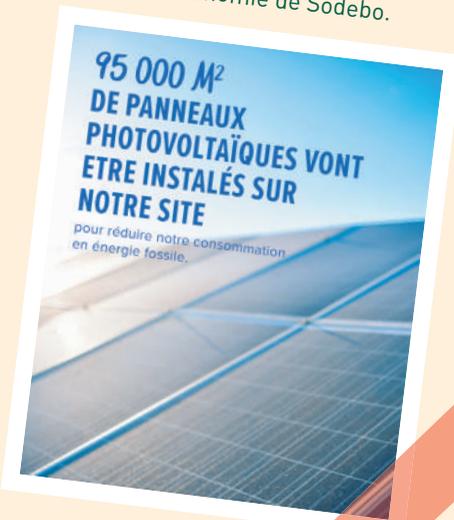
*Donnée 2021 pour le bol de Salade Garden



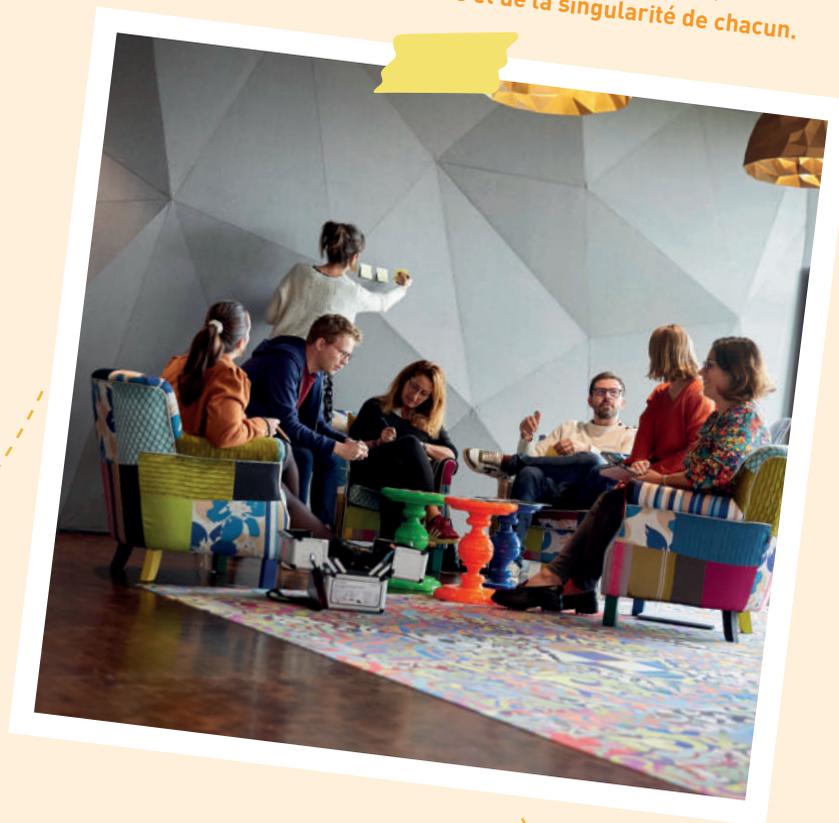
* À marque Sodebo - Données octobre 2023

Développer pour tous l'accessibilité à une alimentation saine
Toujours source de plaisir, et facilitant le quotidien !

Limiter son impact sur les ressources de la planète
En étant plus sobre sur ses consommations d'eau et d'énergie, et en développant au maximum l'autonomie de Sodebo.



Prendre soin des collaborateurs, que travailler chez Sodebo soit une source d'épanouissement et d'apprentissage, dans le respect de la sécurité et de la singularité de chacun.



LA SOLIDARITÉ AU CŒUR DE L'ADN SODEBO

Une Fondation qui soutient en moyenne
100 projets solidaires par an.

Sodebo
Fondation d'entreprise

Création de la Fondation
d'Entreprise Sodebo en 2011.



SODEBO, PARTENAIRE DE LA VOILE ET DU RUGBY



Un engagement dans la
voile depuis 25 ans !
Sodebo est un partenaire majeur du
Vendée Globe depuis 2004.



Sodebo est partenaire
majeur du Stade Rochelais
depuis presque 10 ans.



Le Sodebo Ultim 3 est un trimaran géant
destiné à la course au large, avec un programme
très dense à venir : le 24h Ultim, du 28 Septembre
au 1^{er} Octobre 2023, la Transat Jacques Vabre,
le 29 Octobre 2023 et l'Arkea Ultim Challenge-Brest,
le 7 Janvier 2024.



Sodebo accompagne **Thomas Coville** depuis 1999,
le marin multi « tourdumondiste » reconnu.

40 transatlantiques,
8 tours du monde,
17 records en solitaire
et 4 en équipage



“ Que de chemin parcouru, que de défis relevés, que d'émotions vécues à vos côtés ! Toutes les 3, accompagnées des 2 850 salariées de Sodebo, nous soufflons ces 50 bougies et faisons le voeu que les 50 prochaines années passées à vos côtés soient aussi riches et enthousiasmantes. ”

Patricia Brochard, Bénédicte Mercier & Marie-Laurence Gouraud

Informations pour tous les gourmands

www.sodebo.com

Contacts relations médias | Agence Øconnection

Marie Marquet | mmarquet@oconnection.fr | 06 76 29 63 85

Sabrina Berrada | sberrada@oconnection.fr | 06 22 83 37 50

Inès Fernandes | ifernandes@oconnection.fr | 06 27 42 54 87

Communication groupe Sodebo

Pascal Cadorel | pascal.cadorel@sodebo.fr | 02 51 43 03 03

Pour en savoir +

