



# Share

# #1

Stop Hunger\_Newsletter / **Mai 2015**

# merci !

pour votre générosité. Vos dons, collectés lors de notre soirée des Donateurs, nous permettent d'aller plus loin. Ils vont financer efficacement des initiatives audacieuses et innovantes de plusieurs associations locales et internationales qui, chaque jour, disent NON à la faim et la malnutrition. Tous ensemble, nous donnons une chance à la dignité et à la Qualité de Vie des plus démunis. Tous ensemble, nous construisons un monde plus éthique, plus solidaire.

Clodine Pincemin,  
Directrice Générale Stop Hunger

À la Une\_

**SOIRÉE DES DONATEURS  
3 MARS 2015**

**PLUS DE DONS,  
PLUS D' ACTIONS**

Après les États-Unis, le Canada et le Royaume-Uni, en France, Stop Hunger a réuni plus de 300 donateurs et partenaires de tous secteurs, au cours d'une soirée de levée de fonds.

**100 % DES DONS  
POUR 4 ACTIONS**



Création d'un fonds d'urgence en partenariat avec le Programme Alimentaire Mondial.



Aide à réalisation d'un jardin potager urbain avec les Restos du Cœur.



Création d'une cantine scolaire dans un orphelinat avec l'association humanitaire Restaurants Sans Frontières.



Soutien à des entrepreneurs sociaux du réseau Ashoka.





Stop Hunger, déjà partenaire du Programme Alimentaire Mondial (WFP – *World Food Programme*), crée un fonds d'urgence. Objectif : fournir en quelques heures assistance et aide alimentaire vitales aux populations victimes d'une catastrophe naturelle.

## Programme Alimentaire Mondial\_

# Priorité à l'aide d'urgence

Aujourd'hui, les scientifiques s'accordent sur l'urgence climatique (augmentation de 2 °C d'ici quelques décennies). Sécheresse, tempêtes et élévation du niveau de la mer seront à l'origine de la diminution des récoltes, la raréfaction de l'eau, de l'insécurité alimentaire ou de la faim...

La nourriture est et restera au centre de cette crise climatique qui n'en est qu'à ses débuts.

Depuis la livraison immédiate de biscuits énergétiques à la distribution de bons alimentaires, en passant

par la préparation de repas, ce fonds d'urgence interviendra comme aux Philippines, après le typhon *Haiyan*, où 150 000 personnes ont pu bénéficier d'une alimentation d'urgence, ou très récemment au Vanuatu, après le cyclone *PAM*, et au Népal pour distribuer des vivres aux survivants du séisme (lire Zoom).



**Création d'un fonds d'urgence en partenariat avec le Programme Alimentaire Mondial.**

## 795 millions

de personnes souffrent de la faim dans le monde, et les changements climatiques menacent d'accroître fortement le nombre de personnes exposées à ce fléau et à la dénutrition - source WFP.

## Zoom\_

### Urgence Népal

Grâce à vos dons, 50 000 euros ont été versés par Stop Hunger au WFP pour contribuer, entre autres, à acheminer du riz et plus de 3 millions de sachets de biscuits énergétiques. L'attention se concentre sur les besoins nutritionnels de 60 000 jeunes enfants, mères et femmes enceintes. 20 000 sherpas, des associations de trekking et d'alpinisme népalaises partenaires, aident notamment le WFP à atteindre les survivants. Eux seuls accèdent à certaines montagnes, où les hélicoptères et les camions ne peuvent aller. Globalement, 1,7 million de personnes dans 267 villages ont reçu l'aide du WFP.

STOP HUNGER ET LE PROGRAMME ALIMENTAIRE MONDIAL (WFP)

**UN MOT D'ORDRE ENSEMBLE POUR LA FAIM ZÉRO**

Stop Hunger fait appel notamment aux compétences des équipes de Sodexo pour renforcer le programme de cantines scolaires gratuites, développer le soutien local avec les ONG de terrain, ou garantir l'aide d'urgence grâce à la distribution encadrée de bons d'achats alimentaires.

### • LE WFP, C'EST QUOI ?

La plus grande agence humanitaire de lutte contre la faim et la malnutrition, créée il y a plus de 50 ans par l'O.N.U. Son action : l'urgence alimentaire en cas de catastrophe naturelle, conflit, etc. et plus largement la prévention contre la faim auprès des communautés locales : soutien au développement des agriculteurs et des commerçants locaux, fourniture de repas aux enfants scolarisés pour soutenir l'éducation, bons alimentaires, jardins communautaires... Ses chiffres : 80 millions de bénéficiaires – 75 pays – plus de 3 millions de tonnes de produits alimentaires distribués.

### • POURQUOI AIDER LE WFP ?

Déjà partenaire de près de 800 ONG locales, Stop Hunger unit ses forces avec celles d'un partenaire d'envergure mondiale et s'affirme comme un acteur majeur de la lutte contre la faim et la malnutrition.

Des personnes en situation de précarité travaillent pour nourrir d'autres personnes démunies, et pour retrouver leur place dans la société. Une belle initiative d'insertion sociale, d'entraide et de développement durable, soutenue par Stop Hunger et Sodexo.

## Restos du Cœur

# Au jardin de Montreuil, on cultive légumes et espoir

### Une serre bioclimatique urbaine à taille humaine

Aujourd'hui, après plusieurs mois de travail, dans la serre du jardin potager de Montreuil, on récolte tomates, courgettes, poivrons, concombres, aubergines, basilic, ciboulette et même piment. Ces légumes, herbes et condiments sont ensuite distribués frais aux personnes les plus démunies et bénéficiaires des Restos de Montreuil.

### Du maraîchage vers la réinsertion

Le principe est simple : encadrés par des jardiniers professionnels, des chômeurs de longue durée, des bénéficiaires du RSA et des jeunes sans qualification cultivent et récoltent fruits, légumes, aromates et fleurs. Par leur travail, ils nourrissent d'autres personnes en grande précarité. Ils retrouvent ainsi des horaires fixes, l'envie d'apprendre un savoir-faire et confiance en eux.

Cultiver, récolter, nourrir et se réinsérer... voici le cercle vertueux de ce jardin urbain, auquel plusieurs cuisines

de Sodexo fourniront les biodéchets, base du compost destiné aux cultures.

### Les biodéchets des restaurants : une ressource doublement utile. Pourquoi ?

- Ils sont la base du compost, indispensable pour jardiner plus naturellement en préservant les sols.
- Une bonne qualité de compost permet d'augmenter la quantité de fruits et légumes récoltée, nécessaire aux repas des personnes accueillies par les Restos du Cœur.

Produire toute l'année, dans des conditions naturelles et en protégeant les cultures, tels sont les atouts de cette production sous serre. Actuellement en test, l'expérimentation s'étendra à l'ensemble des jardins solidaires des Restos du Cœur.



Aide à réalisation d'un jardin potager urbain avec les Restos du Cœur.

## Bon à savoir

### Qu'est-ce que le compost ?

Compost signifie « engrais composé ». C'est « l'or noir du jardinier », un fertilisant de grande qualité 100 % naturel à base de déchets organiques d'origine végétale ou animale.

### En cuisine,

les biodéchets sont surtout des restes et épluchures de légumes et de fruits, des restes de pain et du marc de café. Leur variété est synonyme de diversité de nutriments, notamment d'oligo-éléments indispensables aux cultures.

### Pourquoi le compost est utile ?

Il a un double intérêt :

- réduire les déchets et leur transport jusqu'à la déchetterie, donc l'empreinte carbone,
- éviter engrais chimiques et économiser terreau et eau.

Exemple : 1 tonne de biodéchets permet de fertiliser une parcelle de 3 m<sup>2</sup> sur une profondeur de 33 cm, soit l'équivalent de 30-40 salades ou 10-15 pieds de tomates.

Plus largement, mesurer et comprendre l'efficacité du compost, c'est comprendre celle du compostage et du tri sélectif des déchets dans une démarche éco-citoyenne.



stop  
hunger



## Restaurants Sans Frontières\_

# Maison d'enfants de Nazareth, Congo-Brazzaville : une nouvelle cantine pour des repas en famille

L'orphelinat « Notre-Dame de Nazareth » disposera prochainement d'une nouvelle cuisine et les pensionnaires prendront bientôt leurs repas dans une salle-à-manger toute neuve, la précédente ayant été détruite par un incendie. Stop Hunger va financer sa construction (meublement et matériel de cuisine), pourvoir au budget alimentaire des deux premières années... et surtout permettre la création d'un jardin potager, selon le vœu de Sœur Marie-Thérèse. Cette « maman » de cœur qui veille sur 55 enfants et adolescents, de 3 à 18 ans,

orphelins, abandonnés ou issus de milieux très défavorisés. Bientôt, Moïse, Félicien, Fatou, Gema... pourront préparer et prendre leurs repas dans un endroit accueillant, pratique et chaleureux.



Création d'une cantine scolaire dans un orphelinat avec l'association humanitaire Restaurants Sans Frontières.

RESTAURANTS SANS FRONTIÈRES

## LA PART DES ENFANTS

Créer des cantines scolaires et des solutions d'alimentation durables\* dans les régions du monde où les enfants en ont le plus besoin : Madagascar, Haïti, Niger, Pérou, Vietnam, Cambodge, Laos... Voici la vocation de cette jeune association humanitaire, parrainée par l'acteur, réalisateur et humoriste Michel Boujenah, la journaliste et animatrice télé Virginie Guilhaume et le chef multi-étoilé Thierry Marx.

\* Unités d'épuration d'eau, jardins potagers, petits élevages communautaires et écologiques.



stop  
hunger



Stop Hunger soutiendra à terme 5 entrepreneurs sociaux. Un autre mode de coopération d'intérêt général, responsable et solidaire, résolument tourné vers la société du futur. Pour le moment, 2 d'entre eux ont été choisis.

## Réseau Ashoka

L'un est Français : Guillaume Bapst, créateur de l'ANDES avec ses 260 épicerie sociale et solidaires. Le second est Polonais : Marek Borowski et ses 30 banques alimentaires réunies en fédération.



**Guillaume  
BAPST**

Des produits alimentaires de 10 à 30 % du prix courant, voilà ce que proposent les épicerie sociale du réseau ANDES (Association Nationale de Développement des Épicerie Sociale).

Permettre à des personnes précaires de faire des achats alimentaires variés et de qualité, telle est la raison d'être de l'association, aux multiples missions. Le réseau d'animateurs en région soutient la création d'épicerie, fait le lien entre les collectivités territoriales, les entreprises de l'agro-alimentaire, les producteurs locaux... développe des outils (logiciels, formations sur la gestion d'équipe ou normes d'hygiène, newsletter...) et encourage la mise en commun de bonnes pratiques.



**Marek  
BOROWSKI**

En Pologne, Marek Borowski est un pionnier des banques alimentaires. Sa priorité est de lutter contre le gaspillage alimentaire qui représente 9 millions de tonnes de nourriture par an dans son pays, alors que 13 % de ses compatriotes risquent la pauvreté sévère. Lobbying, partenariats avec des distributeurs et des producteurs de l'industrie alimentaire, campagnes publicitaires, expositions, programmes éducatifs dans les écoles... Marek déploie tous les moyens au service de son action.

Renforcer leurs écosystèmes, interagir avec eux pour faire émerger des solutions novatrices et concrètes en s'appuyant sur l'expertise des équipes Sodexo, telle va être l'action de Stop Hunger pour viabiliser et maximiser l'impact économique de ces entrepreneurs.

ASHOKA

## ÊTRE ACTEUR DE CHANGEMENT

Avec 3 000 entreprises en 30 ans, Ashoka est devenu le 1<sup>er</sup> réseau mondial d'entrepreneurs sociaux.

- QU'EST-CE QU'UN ENTREPRENEUR SOCIAL ?**  
 Engagé vis-à-vis de la société et de l'environnement, son entreprise est économiquement rentable et répond à des besoins très variés : accès aux soins, à l'énergie, limitation du gaspillage, lutte contre le chômage, etc. Ses ressources financières servent son projet, ses investissements et rémunèrent ses équipes. Sa gouvernance est participative.
- ASHOKA IDENTIFIE ET SOUTIENT LES PLUS INNOVANTS**  
 - en choisissant des « activités capables de changer le système dans leur domaine avec des idées originales de mise en œuvre »,  
 - en co-créant des partenariats à la fois entre ses membres et avec de grandes entreprises.
- POURQUOI AIDER DES ENTREPRENEURS DU RÉSEAU ASHOKA ?**  
 Utilité sociale, solidarité, qualité de vie... Grâce aux exemples cités en Pologne et en France, on voit bien la capacité d'innovation, l'influence et l'intérêt économiques grandissants des entrepreneurs sociaux. En s'impliquant à leurs côtés, Stop Hunger soutient leur développement, leur permet d'être acteurs économiques à part entière. Dans l'intérêt de tous.



Soutien à des entrepreneurs sociaux du réseau Ashoka.

# Actus

## STOP HUNGER

### Soirée des Donateurs\_

## RÉCOMPENSER L'ENGAGEMENT DES VOLONTAIRES POUR SOUTENIR LES ASSOCIATIONS

Depuis plus de 20 ans, Stop Hunger s'appuie sur la mobilisation des collaborateurs de Sodexo contre la faim et la malnutrition. En France, comme dans chacun des 43 pays engagés pour Stop Hunger, certains d'entre eux s'engagent dans des actions au quotidien aux côtés d'associations ou d'ONG locales.

Au cours de la première **soirée des Donateurs**, Stop Hunger a donc tenu à mettre à l'honneur et à récompenser 4 de ces collaborateurs, en leur remettant un trophée et un chèque de 2 000 euros au profit de l'association de leur choix :



#### Marie-Nelly ANNETTE

conseillère d'orientation professionnelle à la maison d'arrêt du Val-d'Oise (Justice Services) pour l'Unité locale de la Croix-Rouge des 3 communes de Noisy-le-Sec, Romainville et Montreuil.

*Sodexo depuis 5 ans.*



#### Fabien LAGNEAU

responsable de la production à la cuisine centrale d'Alençon (Éducation) pour éditer un livre de cuisine, vendu au profit du Collectif d'Urgence d'Alençon.

*Sodexo depuis 18 ans.*



#### Emmanuelle MOENS

responsable « Crèche Attitude » à Lyon pour l'association ASAPH (voir article).

*Sodexo depuis 8 ans.*



#### Patrick VALENTIN

Directeur informatique, opérations et services clients – Services Avantages et Récompenses – pour les 3 associations de ses co-lauréats à parts égales ! Un partage sympathique à l'image de cette soirée !

*Sodexo depuis 15 ans.*

(lire entretien page suivante)

AVEC 300 HEURES PAR AN

## EMMANUELLE MOENS EST UNE BÉNÉVOLE ENGAGÉE

Chaque mardi, depuis 9 ans, elle prépare et distribue des colis alimentaires aux bénéficiaires de l'association ASAPH (Action de Soutien, d'Aide et de Présence Humanitaire). Basée à Lyon, l'ASAPH permet, entre autres, à ceux qui vivent dans la précarité et qui le demandent, d'obtenir un colis alimentaire hebdomadaire.

Dans la vie de tous les jours, elle est responsable de deux crèches à Lyon, du réseau « Crèche Attitude », et collaboratrice du Groupe Sodexo depuis 8 ans. « Crèche Attitude » est spécialisée dans la création et la gestion de crèches pour le compte d'entreprises, de collectivités et d'associations.



«... Je ne pensais pas vraiment faire partie des heureux lauréats... J'ai eu une chance inouïe de participer à ce gala... ! ». Emmanuelle a décidé de verser sa dotation de 2 000 euros à l'ASAPH pour acheter un nouveau véhicule frigorifique.

# Actus

## STOP HUNGER

### Entretien avec\_

## PATRICK VALENTIN,

Directeur informatique, opérations et services clients – Services Avantages et Récompenses – et volontaire Stop Hunger

**Stop Hunger – Patrick, vous faites partie des 4 collaborateurs de Sodexo, dont l'engagement contre la faim a été salué lors de la soirée des Donateurs. Vous participez activement à la mise en œuvre du partenariat avec le World Food Programme. Professionnellement et personnellement, que retirez-vous de cette mission ?**

**Patrick Valentin (P.V.)** – Personnellement, le volontariat me permet de vivre mes valeurs. Et quand ces valeurs sont aussi celles de l'entreprise, c'est une formidable opportunité de les vivre en accord avec l'entreprise. Par ailleurs, c'est une occasion rare de pouvoir apporter des compétences techniques et des réponses concrètes à une cause humanitaire comme celle du WFP, et sur des problématiques spécifiques que nous connaissons très bien et étonnamment identiques... même si la capacité d'investissement et les ressources d'une association sont différentes. Je dis « nous », parce que le troisième intérêt de cette coopération est de mobiliser l'expertise d'autres collaborateurs au service d'une ONG et pour leur faire vivre ces mêmes valeurs. Cette expérience est motivante, elle renforce l'engagement et la fidélité à Sodexo. Elle permet aussi à certains d'entre eux de sortir de leur cadre, de s'ouvrir à d'autres problématiques, de sortir des frontières aussi – en effectuant une mission à l'étranger par exemple comme récemment... C'est un formidable levier d'engagement.

**L'expérience avec le WFP permet de vivre des valeurs en accord avec l'entreprise. C'est un excellent levier d'engagement et de fidélité.**

**Stop Hunger – C'est aussi une expérience de team building en quelque sorte ?**

**P.V.** – En effet, et à chaque fois que j'ai sollicité la participation de collaborateurs et que j'ai demandé l'accord de leur encadrement, je n'ai jamais rencontré de difficulté. Bien au contraire ! Et je sais qu'après des interventions, certains ont fait des présentations aux comités de direction de leur pays pour expliquer ce qu'on apporte au WFP et exprimer leur fierté de le faire.

**Stop Hunger – Concrètement, quel est l'objectif de vos interventions ?**

**P.V.** – Nous travaillons actuellement sur la gestion et la sécurité des vouchers dans leurs programmes, c'est-à-dire comment gérer le volume et la traçabilité du papier, mais surtout garantir l'attribution des vouchers aux destinataires. Nos problématiques sont identiques en termes de distribution, de fiabilité et de contrôle global.

**Stop Hunger – Est-ce votre première expérience de volontariat ?**

**P.V.** – Non, ce n'est pas la première, mais c'est un début avec Sodexo. J'ai distribué des repas dans un centre d'urgence Gare du Nord à Paris...



(de gauche à droite) Javier Ortes, Directeur du centre de production, Espagne – Carmine Colicelli, Directeur des opérations, Allemagne – Maxime Blacha, Directeur sécurité, France – Patrick Valentin – Jozsef Veres, Directeur informatique et opérations, Hongrie. Les 5 collaborateurs de l'activité Services Avantages et Récompenses en mission auprès du WFP au Soudan.

j'ai été bénévole aux Restos du Cœur... et j'ai fait pas mal de missions en tant qu'étudiant. Mener des missions humanitaires en travaillant n'est pas toujours évident... Denis Machuel, le Directeur Général de l'activité dans le monde, nous permet de le faire et je l'en remercie.

**Stop Hunger – Quels conseils donneriez-vous pour inciter d'autres collaborateurs à être volontaires ?**

**P.V.** – Je les inciterai justement à être clairs avec leur manager, avoir son accord sur les objectifs de la mission et sur le temps de travail qu'on va y consacrer. Le volontariat nous engage personnellement, engage l'équipe et l'organisation. Il est donc important d'être le plus proche possible de ses compétences et d'avoir un cadre précis et une fiche de mission détaillée de manière à valoriser les résultats côté Sodexo et côté ONG. Du côté personnel, il faut se sentir prêt à prendre des missions et d'être face à une réalité humanitaire douloureuse voire insupportable... Par exemple « suis-je prêt à aller au Darfour ?... par rapport à ma sécurité et à celle de mes collègues ? » ou « suis-je prêt à distribuer des repas de nuit dans un centre d'urgence ? » et être confronté émotionnellement à la faim et à la pauvreté ? Il faut être serein par rapport à ça. À l'inverse, il faut aussi savoir combien ces expériences sont enrichissantes et saisir la chance de les vivre. On reçoit autant qu'on donne.

**Quelle que soit la mission, il faut être aussi proche que possible de son domaine d'expertise et précis sur les objectifs. Cela permet d'être concrets sur les résultats.**

# Actus

## STOP HUNGER

### États-Unis\_

## AIDER LES AUTRES EST UNE RAISON D'ÊTRE



► **Maude MEADE,**  
« Hero of Everyday Life »  
et responsable  
de restauration Sodexo

Responsable de restauration au Beth Israel Deaconess Medical Center à Boston (Massachusetts, États-Unis), Maude Meade est l'une des nombreux collaborateurs de Sodexo, nommés « Heroes of Everyday Life »<sup>(1)</sup> et récompensés pour leur engagement dans la lutte contre la faim. « *Donner aux autres est une joie et une habitude héritées de mon enfance. J'ai grandi dans les Caraïbes et beaucoup de familles de mon village n'avaient pas toujours à manger... Nous partagions ce que nous avons et, chaque dimanche, un repas réunissait tout le monde. Mes parents m'ont transmis cette notion de partage : « ce que tu as, tu dois le partager avec ceux qui n'ont rien.* »

Bénévole depuis des dizaines d'années, Maude est engagée dans différents projets : préparation de colis pour la banque alimentaire de St. Mary<sup>(2)</sup>, organisation de collectes de fonds et participation régulière à des événements comme la Marche de Boston pour la faim.

« *Je me sens privilégiée d'être reconnue par la Fondation Sodexo<sup>(3)</sup>... Depuis, d'autres collègues et amis m'ont rejoint dans le groupe de soutien. Je comprends et je mesure mieux l'impact de cette reconnaissance : elle mobilise les autres, elle encourage à s'investir et à montrer qu'une personne peut faire la différence et que chacun peut le faire.* »

(1) Aux États-Unis, comme en France, lors d'un dîner annuel, Stop Hunger récompense l'engagement de certains collaborateurs dans leur lutte contre la faim, en leur offrant une dotation de 5 000 \$ au profit de l'association de leur choix.

(2) Sous la responsabilité de l'église épiscopale de St. Mary, la banque alimentaire a été créée il y a près de 25 ans pour aider les plus démunis des quartiers pauvres de Dorchester et de ses environs. Aujourd'hui, uniquement gérée par des bénévoles, elle aide chaque mois environ 450 familles, soit plus de 900 personnes. La banque alimentaire St. Mary fait partie de la Greater Boston Food Bank, l'une des plus importantes aux États-Unis.

(3) Fondation aux États-Unis soutenant Stop Hunger.

### Royaume-Uni\_

CENTRE D'ACCUEIL DE PROVIDENCE ROW, LONDRES

## UN FOYER POUR CEUX QUI N'EN ONT PAS



► 21 avril — journée des bénévoles de Stop Hunger  
Sur le toit du centre d'accueil de Providence Row, Lucy Heffer et Eleanor Williams installent, avec 4 autres bénévoles, les jardinières où pousseront les légumes et les herbes aromatiques pour la cuisine. Côté professionnel, Lucy et Eleanor sont des collaboratrices du segment Défense de Sodexo.

Transformé en jardin, le toit de Providence Row accueille aussi des ruches pour collecter du miel. La cour est également plantée de légumes et d'arbustes. Accueillant et apaisant, cet endroit rassure les personnes sans-abri qui peuvent ensuite participer et se former à l'entretien du jardin.

« Providence Row est situé dans l'est de Londres. Les personnes sans abri ont chaque jour un repas chaud et le centre leur propose de nombreuses aides comme des soins médicaux courants, des conseils sur les avantages sociaux, les droits au logement, la formation... explique Edwina Hughes, chargée du développement durable et de Stop Hunger, Sodexo Royaume-Uni & Irlande. Stop Hunger soutient Providence Row en finançant son programme « Cultivez, cuisinez et mangez », et en y participant grâce à ses bénévoles. Nous aidons les plus démunis à se nourrir chaque jour et sur le long terme en s'impliquant dans la culture de leur jardin. »

En 2014, Providence Row a doublement bénéficié du soutien de la Fondation Sodexo<sup>(1)</sup> : avec une dotation de 7 500 £ d'une part, et d'autre part avec des dons alimentaires de FareShare<sup>(2)</sup> soutenu aussi par la Fondation.

(1) Fondation au Royaume-Uni soutenant Stop Hunger.

(2) Membre des réseaux européen et mondial des banques alimentaires, FareShare aide 1 200 organismes de bienfaisance en collectant et en redistribuant des produits alimentaires. Il lutte aussi contre le gaspillage alimentaire.

# Actus

## STOP HUNGER

### France\_

## COMMENT LUTTER CONTRE LA FAIM ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

À l'initiative de Stop Hunger, Sodexo poursuit ses actions pour encadrer la distribution des excédents alimentaires des cuisines centrales.

Sodexo a notamment signé une Convention Nationale tripartite avec la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) et les Restos du Cœur. Grâce à son réseau national de 70 cuisines centrales, Sodexo met en œuvre l'entraide locale.

C'est ainsi que l'antenne des Banques Alimentaires de Nancy (Meurthe-et-Moselle) a collecté plus de 595 kg de denrées alimentaires excédentaires, soit l'équivalent de 1 100 repas équilibrés servis aux personnes les plus démunies.

Après Nancy, ce dispositif s'étendra tout au long de l'année 2015 à d'autres cuisines centrales en commençant par celle d'Osny (Val-d'Oise).

### Le saviez-vous ?\_

Environ 1/3 de la nourriture finit à la poubelle,

« entre le champ et la maison ». Soit l'équivalent de 1,3 milliard de tonnes par an qui permettrait de nourrir les 795 millions de personnes dans le monde qui ne mangent pas aujourd'hui à leur faim.



### RÉALISATIONS 2014

100 % des dons financent des actions contre la faim. Les coûts administratifs liés au fonctionnement de Stop Hunger sont supportés par le Groupe Sodexo, soutien de notre organisation caritative.

#### S'engager

**44 500** bénévoles engagés dans **43** pays

L'IMPLICATION DES BÉNÉVOLES COMPREND :



**Partage d'expertises** liées à la préparation des repas, la nutrition, la sécurité alimentaire  
**Collecte et dons** de denrées alimentaires et de repas  
**Collecte de fonds**

#### Innover

Fonds collectés en dollars américains



**4,2 millions** POUR SOUTENIR

LES PROJETS MENÉS **avec plus de 700** ASSOCIATIONS ET ONG

#### Partager



Repas donnés ou équivalent

**4,3 millions**

Ce qui représente **3 repas** par jour pour **1 000 familles** de **4 membres** pendant **1 an**



**MERCI À TOUS LES VOLONTAIRES !**

