

# RESPONSABILITÉ DE GÉRANCE

Pour un avenir meilleur

**Gordon**<sup>®</sup>  
SERVICE ALIMENTAIRE

# Service alimentaire Gordon® s'engage à assurer une bonne gérance

En repensant à nos 128 ans d'histoire, nous constatons humblement tout ce qui a changé depuis nos débuts dans la livraison de beurre et d'œufs. Pourtant, quand nous nous tournons vers l'avenir, il semble évident que notre tâche la plus importante n'a pas changé du tout : nous sommes les représentants de notre entreprise, de l'environnement et des communautés dans lesquelles nous vivons.

La responsabilité de gérance est plus qu'un terme populaire; c'est un engagement à fournir une valeur ajoutée. Notre stratégie repose sur des piliers établis afin de promouvoir des activités durables, de renforcer l'approvisionnement responsable, de soutenir nos communautés et de responsabiliser nos employés.

Plusieurs de nos moteurs de croissance dans le passé, c'est-à-dire notre personnel, l'innovation et la responsabilité, façonneront également notre avenir. Nous sommes fiers de présenter cet aperçu qui met en lumière l'engagement de notre entreprise ainsi que l'impact collectif de nos employés, clients et partenaires.

Merci de prendre part à ce cheminement.

**Rich Wolowski**

*Président et chef de la direction — Amérique du Nord*



# TABLE DES MATIÈRES



**EXPLOITATION DURABLE**

6



**APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE**

14



**ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE**

28



**RESPECT DU PERSONNEL**

36



## CIBLES DE RESPONSABILITÉ DE GÉRANCE

Dans l'industrie dynamique des services alimentaires, le changement est inévitable et nous y faisons face en maintenant constamment un équilibre stratégique. Nous concentrons nos efforts de gestion sur des priorités définies afin d'avoir le meilleur impact possible. Ces aspects fondamentaux de nos activités sont la force motrice de nos initiatives et de nos projets :

**PRODUCTION DE GAZ À EFFET DE SERRE :** 

Nous nous assurons d'évaluer notre contribution de base et d'utiliser l'information obtenue pour élaborer des stratégies de réduction.

**DÉTOURNEMENT ET RÉDUCTION DES DÉCHETS :**   

Nous mettons l'accent sur la réduction des déchets alimentaires et trouvons des stratégies pour les détourner des sites d'enfouissement, tout en augmentant les dons d'aliments sains à la collectivité.

**TRANSPARENCE DES PRODUITS — QUALITÉ DES DONNÉES ET DES RAPPORTS :** 

Nous nous engageons à améliorer nos données et nos rapports sur les produits afin d'aider nos clients à prendre des décisions d'achat éclairées qui appuient leurs objectifs en matière de développement durable.



## Profil de l'entreprise

+ de **125** ANS d'activité



**5** GÉNÉRATIONS de la famille Gordon



+ de **33** MILLARDS de \$ de ventes

+ de **23 000** employés



**PLUS GRANDE** entreprise privée de distribution alimentaire en Amérique du Nord



## Valeurs fondamentales



Notre clientèle, notre raison d'être



Philosophie de partage



Performance récompensée



Mentalité de gagnant



Importance de chacun



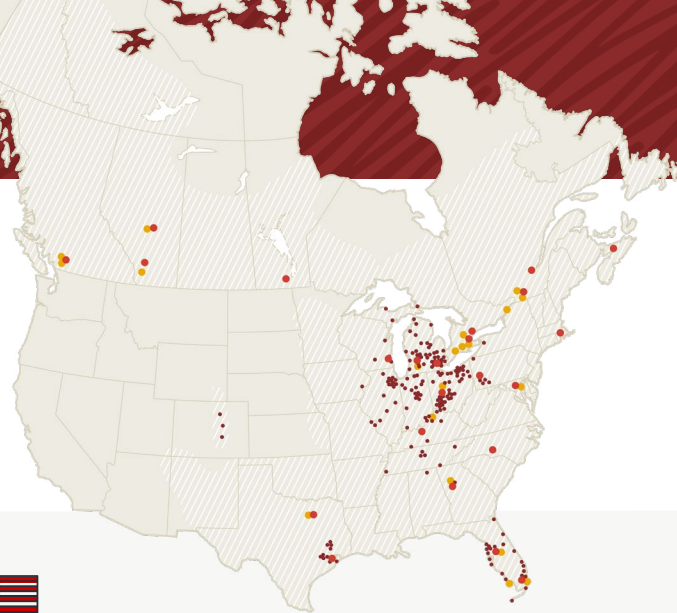
Intégrité



Organisation structurée

# EMPREINTE DE L'ENTREPRISE

**25** centres de distribution en Amérique du Nord



## LIVRAISON



**18 700** livraisons par jour 

**123 000 CLIENTS** recevant des livraisons

+ de **259 millions** de kilomètres parcourus chaque année 

# PRODUITS

 **17** marques exclusives

**7** ENTREPRISES SPÉCIALISÉES 

+ de **350** nouveaux produits de marque exclusive

**8** nouvelles marques ou collections lancées



## Magasins

+ de **180** magasins Gordon Food Service ouverts au public  
+ de **5 000** ARTICLES PAR MAGASIN

## RESPONSABILITÉ DE GÉRANCE

Poursuite des efforts sur :



Exploitation durable



Respect du personnel



Approvisionnement responsable



Engagement communautaire

**6 300** 

fournisseurs dans notre chaîne d'approvisionnement

+ de **60 000** 

produits répondant aux critères du programme Choix éclairé

DES PRODUITS LOCAUX 

de toutes les régions 





EXPLOITATION  
DURABLE

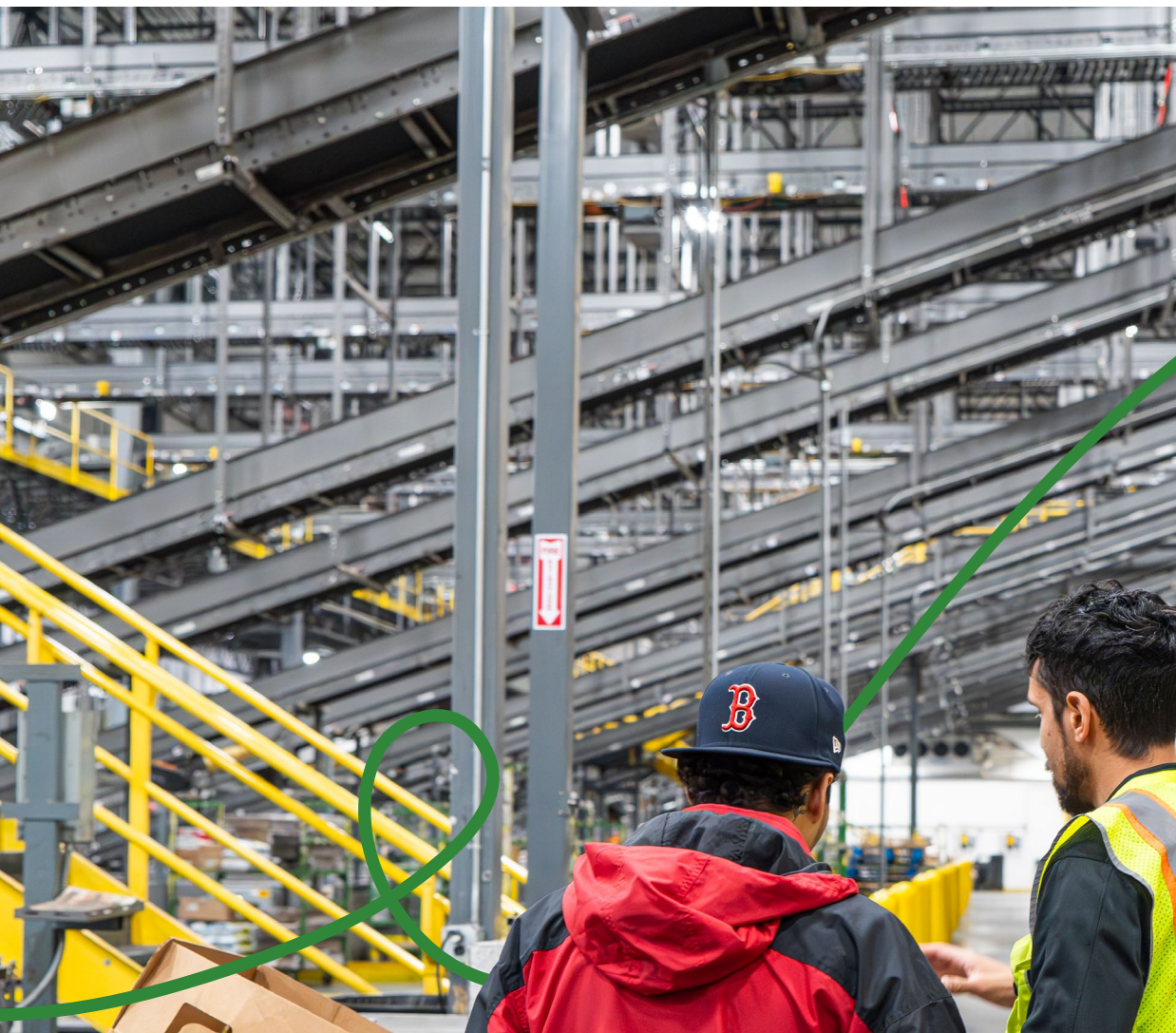


## EXPLOITATION DURABLE : PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT ET RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Nous tentons toujours de minimiser notre impact sur notre environnement immédiat. Nous surveillons donc de près nos sites de distribution et nos magasins, ainsi que notre flotte de transport.

# LES CENTRES DE DISTRIBUTION FONT UNE DIFFÉRENCE

Nos installations nous permettent de servir nos clients au Canada et aux États-Unis. Elles ont également un impact important sur les communautés locales.



## *Une nouvelle norme pour le détournement des déchets*

Nos centres de distribution de Calgary et de Taunton établissent une nouvelle norme en matière de détournement des déchets, en augmentant considérablement leur impact grâce à des relations stratégiques avec les fournisseurs. En plus de faire don de produits sains à la collectivité, ces installations collaborent avec des entreprises de désemballage pour veiller à ce que les produits endommagés ne soient pas jetés. Ces partenaires simplifient le processus de gestion des déchets en prenant des caisses ou des palettes entières et en triant les déchets :

- **Calgary a détourné environ 160 tonnes métriques de déchets alimentaires des sites d'enfouissement.**
- **Taunton a détourné environ 1 180 tonnes métriques de déchets alimentaires des sites d'enfouissement.**



Les caisses de carton sont recyclées.



L'aluminium et le plastique sont recyclés.



Les produits alimentaires sont envoyés au compostage.

Ces partenariats démontrent que l'efficacité opérationnelle et l'écoresponsabilité vont de pair. Nous travaillons continuellement à étudier et à mettre en place des programmes semblables dans nos autres centres de distribution.

## LA RESPONSABILITÉ DE GÉRANCE À L'ÉCHELLE

Nous élargissons la portée de nos activités, mais nous restons attentifs à la réduction des déchets et à l'amélioration de l'efficacité énergétique.



**37 000 tonnes**

de palettes recyclées ou remises à neuf (aux États-Unis)



**9 298 kg**

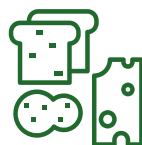
de composants électroniques recyclés de façon sécuritaire

Nous faisons don d'aliments sains



**565 000**

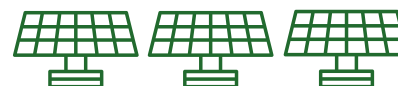
caisses de nourriture données à des organismes et banques alimentaires par nos centres de distribution en Amérique du Nord



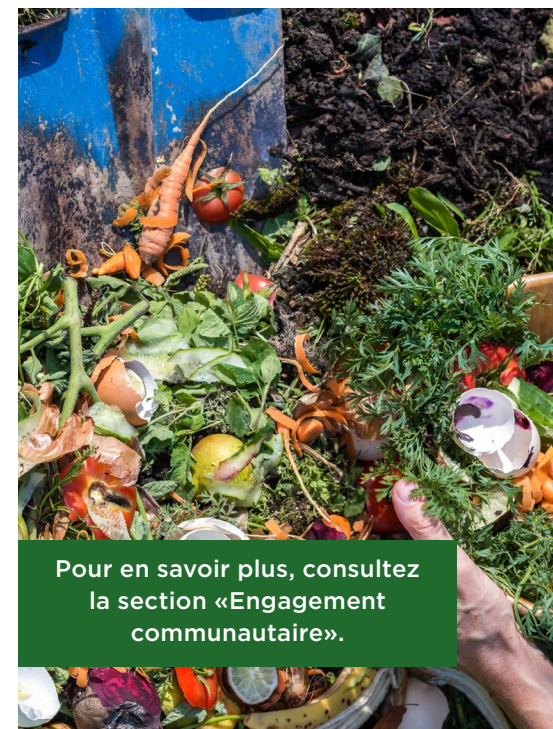
**97 070 kg**

de nourriture donnés après des salons ou des événements au Canada et aux États-Unis (en 2025)

Nous favorisons l'énergie solaire



- Nous reconnaissons que les énergies renouvelables, dont l'énergie solaire, nous aident à nous développer et à fonctionner de manière plus durable.
- Notre champ de panneaux solaires situé à Springfield, en Ohio, a officiellement été mis en service en janvier 2024.
- L'énergie solaire nous aide à diversifier notre consommation d'énergie et à produire de l'énergie renouvelable.
- Le terrain du centre de distribution de Springfield est le premier de l'entreprise où l'on a installé un champ de panneaux solaires.



Pour en savoir plus, consultez la section «Engagement communautaire».



## GORDON VERT : FAVORISER LA DURABILITÉ DANS NOS OPÉRATIONS

Le programme Gordon Vert, dont la mission est de «réduire pour préserver», a été lancé en 2024. Il s'agit d'un concours de réduction de la consommation d'énergie visant à inspirer l'innovation, à favoriser l'amélioration des processus et à réduire notre empreinte environnementale. Chaque centre de distribution nord-américain désigne une équipe pour suivre les tendances liées à l'électricité dans notre tableau de bord sur l'énergie, afin de créer un engagement autour du thème de la durabilité. En 2025, les divisions en tête du classement ont atteint une réduction moyenne en kilowattheures de 8,2 % par rapport à la même période de l'année précédente.

### *Calgary, Alberta :*

Notre centre de distribution de Calgary surveille régulièrement ses tendances de consommation d'énergie depuis plus de dix ans. Les équipes de direction et de maintenance jouent un rôle de premier plan dans la sensibilisation et l'amélioration. La communication et les mises à jour à l'intention des employés sont un moyen de démontrer que la réduction de la consommation d'énergie est une responsabilité partagée.

### *Kannapolis, Caroline du Nord :*

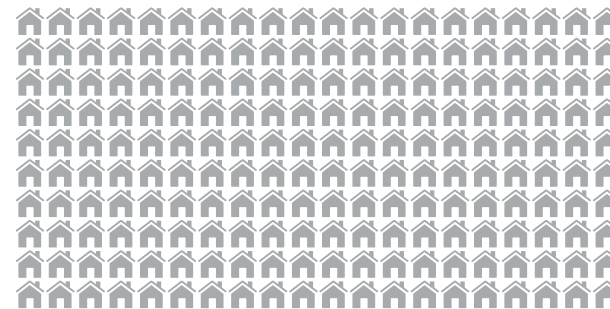
En collaboration avec d'autres départements, notre centre de distribution de Kannapolis fait des efforts de réduction de la consommation d'énergie qui démontrent que même de petits ajustements peuvent avoir un impact important. Par exemple, le personnel veille désormais à ce que les portes des quais soient fermées autant que possible, en n'utilisant qu'une partie des portes pour le chargement. Cette mesure s'est traduite par une réduction en kilowattheures de 9,5 % par rapport à la même période de l'année précédente. La direction soutient activement cette démarche par l'entremise de l'initiative Gordon Vert, à laquelle elle fait régulièrement référence pour souligner la responsabilité collective en matière d'économie d'énergie.

Ces réductions  
sont comparables  
au retrait de



**400 voitures**

de la circulation  
pendant un an,



ou à la quantité  
d'électricité nécessaire  
pour alimenter plus de  
**200 MÉNAGES**  
pendant un an.



## MAGASINS : EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET DURABILITÉ



En 2025, l'équipe des magasins Gordon Food Service a complètement rénové six de ses installations, en plus d'ouvrir six nouveaux magasins dans trois États où nous n'étions pas encore présents, soit le Colorado, la Géorgie et l'Iowa, ainsi qu'un nouvel entrepôt au Colorado et une cuisine commerciale à Trotwood, en Ohio.

Chaque projet reflète notre engagement continu envers l'aménagement moderne, l'efficacité opérationnelle et la responsabilité environnementale. La nouvelle apparence de nos magasins va de pair avec d'importantes améliorations liées à la consommation d'énergie et à la durabilité :

- Des moteurs de ventilateurs à haut rendement sont installés dans les présentoirs réfrigérés pour réduire la charge électrique et stabiliser la température.
- Les systèmes de réfrigération à crémaillère ont été modernisés, avec des contrôles optimisés et des réfrigérants considérés comme respectueux des normes relatives au réchauffement climatique.
- Nous avons étendu le programme d'adaptation DEL à 15 magasins supplémentaires pour améliorer l'efficacité de leur éclairage et réduire leur consommation globale.

Les rénovations effectuées dans nos magasins et les nouvelles installations construites en 2025 reflètent notre engagement continu en faveur de la durabilité grâce à des systèmes de réfrigération améliorés, un éclairage plus écoénergétique et des contrôles avancés des systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation. Chaque initiative améliore l'expérience client, mais soutient également notre objectif à long terme de réduire notre empreinte environnementale et nos coûts énergétiques.

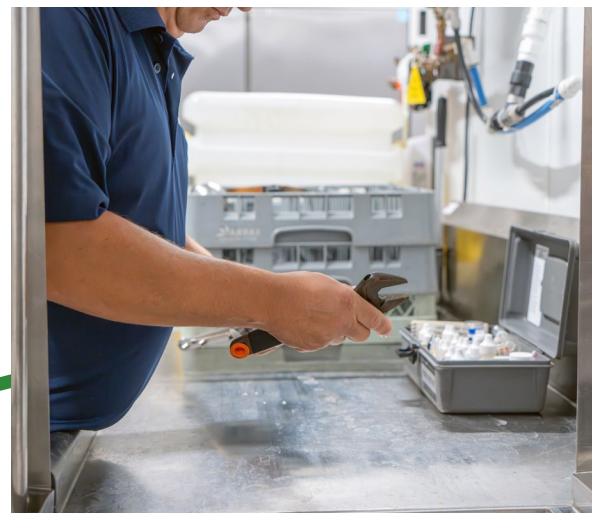


## INNOVER AVEC INTÉGRITÉ, SOUTENIR AVEC RESPONSABILITÉ

InnoServ propose des solutions novatrices en matière de nettoyage et de boissons dans l'industrie de la restauration, où la durabilité est essentielle à la réussite à long terme.

Les experts d'InnoServ remettent à neuf des équipements essentiels, ce qui prolonge leur cycle de vie et maximise leur valeur tout en détournant des déchets des sites d'enfouissement.

- Chaque appareil maintenu en service entraîne une réduction de la production et de l'expédition de nouveaux équipements.
- Pendant l'exercice 2025, 6 942 appareils ont été remis à neuf pour prolonger leur durée de vie.



## LES AMÉLIORATIONS AU TRANSPORT SONT UNE RÉUSSITE

Les véhicules, qu'ils soient en marche ou à l'arrêt lors des livraisons, rappellent notre présence au sein des communautés. Ils jouent aussi un rôle dans la durabilité de nos activités.

### Poursuite de l'optimisation de nos chargements et de nos itinéraires

- Nous avons réduit les émissions de nos camions grâce à des filtres à particules diesel qui éliminent les polluants des gaz d'échappement.
- Notre flotte américaine a enregistré un temps de marche au ralenti moyen de 2,4 % en 2025, ce qui signifie moins d'émissions alors que nous servons nos clients et nos communautés.
- Les efforts de collaboration pour la répartition du transport entrant ont permis de réduire considérablement le nombre de kilomètres parcourus, ce qui est comparable au retrait de 786 camions de la route.



### Efficacité et électricité

Les camionnettes réfrigérées électriques continuent d'être déployées dans nos magasins Gordon Food Service. Elles assurent des livraisons le jour même dans le cadre d'un projet pilote avec Ford Motor Company.

- Notre flotte a parcouru plus de 85 000 km en 2025 pour effectuer des livraisons dans les États suivants :

- » Floride
- » Michigan
- » Wisconsin
- » Ohio



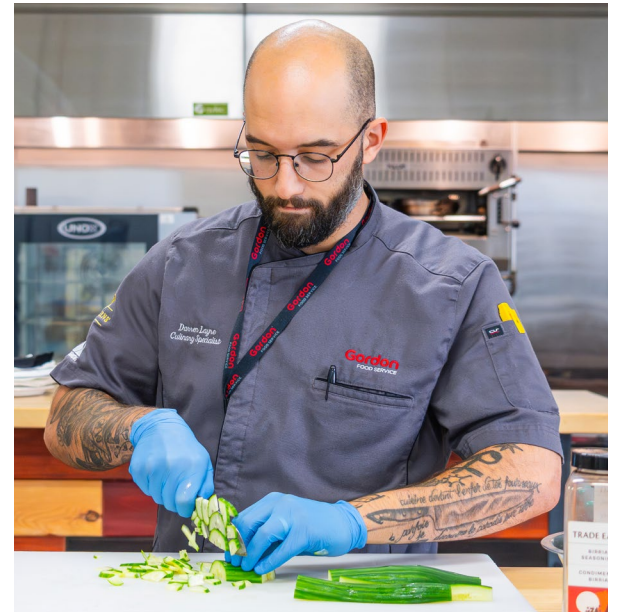


APPROVISIONNEMENT  
RESPONSABLE



## APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE : LE POUVOIR DE LA TRANSPARENCE

La qualité et la salubrité des produits sont notre priorité absolue, et nous faisons preuve de transparence quant aux articles que nous distribuons. Nos clients peuvent ainsi prendre des décisions d'achat en toute connaissance de cause.



## LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE EST DE LA PLUS HAUTE IMPORTANCE

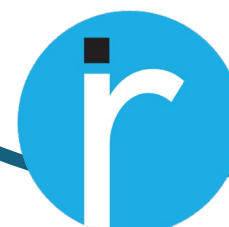
La salubrité est primordiale dans l'industrie alimentaire. Elle contribue à la qualité des produits, ce qui est essentiel aux services que nous offrons. Les membres de notre équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité sont nos yeux et nos oreilles dans le maintien des normes les plus élevées en matière de constance, de salubrité et de qualité des produits.



### Promouvoir une culture de la salubrité alimentaire

L'équipe de salubrité alimentaire et d'assurance qualité permet à nos employés de contrôler la qualité et la salubrité de chaque produit disponible. Pour ce faire, il faut :

- **Être à l'écoute des clients.** Nous avons normalisé les demandes de rappel :
  - » *Constance à l'échelle des États-Unis et du Canada*
  - » *Données centralisées pour des rapports et un suivi améliorés*
  - » *Mise en œuvre d'une campagne sur la culture de la salubrité alimentaire dans toutes les unités d'exploitation afin de sensibiliser, de former et de mobiliser l'ensemble du personnel*
- **Effectuer des rappels.** Le lancement d'Instant Recall a permis de normaliser et de simplifier notre processus de communication pour les rappels de produits alimentaires dans l'ensemble de nos divisions du Canada et des États-Unis ainsi que dans nos magasins. Ce changement a permis d'améliorer considérablement les données obtenues et de réduire de 42 % le délai de notification. Nos clients peuvent ainsi prendre rapidement les mesures nécessaires, ce qui permet d'atténuer l'impact des rappels et d'assurer le bien-être des consommateurs.



InstantRecall



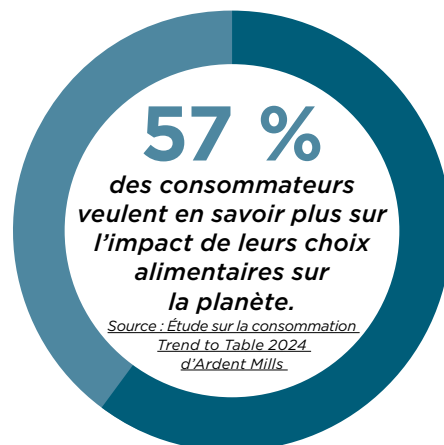
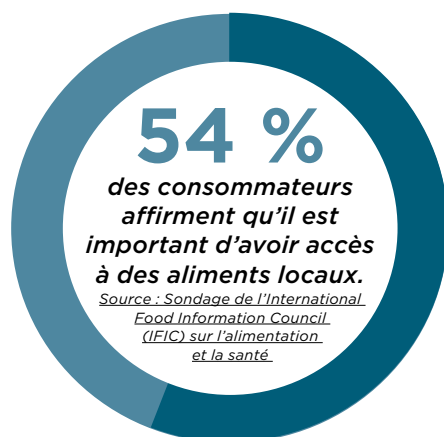
# AMÉLIORER LA TRANSPARENCE DES PRODUITS

Savoir, c'est pouvoir. Le partage de renseignements détaillés sur les produits permet aux clients de prendre des décisions éclairées et de choisir des articles correspondant à leurs objectifs, à leur image de marque ou à leurs valeurs.



**6 Américains sur 10**  
trouvent qu'il est important de savoir  
d'où vient leur nourriture.

Source : Sondage de l'International Food Information Council (IFIC)  
sur l'alimentation et la santé



Parmi les consommateurs de la génération Z,

**41 %**  
seraient prêts à payer 6 à 10 % de plus pour  
des aliments issus de pratiques durables.

Source : Rapport sur les tendances de consommation 2025  
de Food Industry Executive



Dans son rapport *What's Hot Culinary Forecast 2025*, la National Restaurant Association a classé l'écoresponsabilité et l'approvisionnement local au premier rang.



## ASSURER LA TRANSPARENCE DES PRODUITS

Beaucoup de produits, beaucoup de détails... en une solution toute simple. La plateforme Commande Gordon permet à nos clients de trouver et de sélectionner les produits les plus importants pour eux et pour leur clientèle. Des gobelets compostables à la viande provenant de bovins nourris à l'herbe, nous avons ce qu'il faut.



### AVANTAGES DE LA PLATEFORME

Commande Gordon fournit aux clients une vue d'ensemble des caractéristiques uniques de chaque produit, qu'il soit issu de pratiques éthiques ou respectueuses de l'environnement, ou qu'il corresponde à l'un des sept autres types de filtres. Service alimentaire Gordon s'efforce d'assurer une plus grande transparence des produits, toutes marques et catégories confondues.

### FONCTIONNEMENT

**71 000**  
produits

**1 000**  
produits

**7**  
catégories



**INGRÉDIENTS  
PLUS SAINS**



**RESPECT DE  
L'ENVIRONNEMENT**



**PÊCHE ET  
AQUACULTURE DURABLES**



**CARACTÉRISTIQUES  
ALIMENTAIRES**



**PRATIQUES  
ÉTHIQUES**



**BIEN-ÊTRE DES  
ANIMAUX**



**DIVERSITÉ DES  
FOURNISSEURS**  
(aux États-Unis  
uniquement)



## LA TRANSPARENCE INSPIRE LA CONFIANCE

Une vue d'ensemble de la chaîne d'approvisionnement contribue à votre tranquillité d'esprit et à la réalisation de vos objectifs. Service alimentaire Gordon se conforme aux normes de plusieurs organisations et continue d'apprendre et d'évoluer avec l'industrie.

## FORMATION ET SOUTIEN

L'évolution et l'apprentissage font partie intégrante du développement durable.



- Il faut chercher à faire progresser les pratiques responsables dans le monde entier par le biais de l'éducation, de la sensibilisation et de la démonstration.  
*Source: [globalseafood.org/about-gsa](http://globalseafood.org/about-gsa)*
- La Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) est un partenariat public-privé qui travaille à l'atteinte d'un objectif commun : faire des produits de la mer un moteur de préservation des océans pour les générations futures et promouvoir une plus grande durabilité.  
*Source: GSSI*

## PARTENARIATS DANS LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Service alimentaire Gordon garantit la traçabilité des poissons et fruits de mer grâce à des certifications qui assurent la vérification de leur origine :

		
<p>Les produits certifiés ASC sont issus de l'élevage, et la certification vise à encourager les producteurs de fruits de mer à réduire au maximum les principaux impacts environnementaux et sociaux de l'aquaculture.</p>	<p>Les produits certifiés BAP sont issus de pratiques qui protègent la qualité et l'intégrité des poissons, des crustacés et des mollusques.</p>	<p>Les produits certifiés MSC sont capturés à l'état sauvage et entièrement traçables tout au long de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à une pêche certifiée.</p>

## AU-DELÀ DE L'ASSIETTE : DES MARQUES QUI MISENT SUR LA DURABILITÉ

Produits d'origine locale, gobelets compostables... notre sélection vous assure un parcours sans tracas vers la durabilité, et pas que dans l'assiette.

# MARIPESCA®

Le nom Maripesca est une combinaison créative et poétique de deux mots latins signifiant «de la mer» et «pêcher». Cette vaste gamme de produits uniques est fondée sur une promesse de transparence. Nos clients peuvent prendre des décisions éclairées sur les produits qui correspondent à leurs ambitions en matière de durabilité ou d'approvisionnement.

### Une promesse de transparence :

Sur les emballages

- Espèces
- Frais, surgelé, ou longue conservation
- Traité ou non traité
- Sauvage ou d'élevage

Dans le système  
(Choix éclairé  
et Commande  
Gordon)

- Certifications de durabilité
- Sources d'approvisionnement
- Méthodes de transformation





PARTENARIAT DE

# MOSAIC<sup>®</sup>

ET

## THRIVE FARMERS<sup>™</sup>

Le café Mosaic utilise les grains de café Thrive Farmers<sup>®</sup>, qui permettent aux cultivateurs de toucher des revenus trois fois plus élevés que ceux issus du commerce équitable grâce à un processus d'approvisionnement direct. De plus, le programme soutient les familles des cultivateurs, assure l'éducation de leurs enfants, et améliore la fibre sociale et économique de leurs communautés.

La marque Mosaic utilise la devise «Infuser le changement», qui incarne son engagement envers sa mission d'offrir une rémunération équitable aux agriculteurs. Nous sommes fiers de participer au changement.

**Les grains de café Mosaic proviennent à 51 % de Thrive Farmers.**



## PROSPÉRER ENSEMBLE

Thrive Farmers travaille avec des producteurs de café et de thé de pays en développement afin d'établir des relations directes. Tout le monde y gagne, car cette collaboration se traduit par des bénéfices pour les agriculteurs et des salaires plus élevés, dont les retombées économiques profitent à la communauté, mais aussi par un café de qualité et des achats réfléchis.





# RECYCLER



# COMPOSTER



# RÉUTILISER



Cette gamme de produits jetables est conçue pour aider les restaurateurs à partager une histoire de durabilité avec leurs clients. Nous utilisons un système unique d'icônes et de code de couleurs pour indiquer clairement quels produits peuvent être recyclés, compostés ou réutilisés.

Nos emballages pour aliments et boissons sont élaborés avec soin et visent à garder l'excès de plastique et les matières résiduelles hors des sites d'enfouissement.

	É.-U.	CAN.
Articles fabriqués à partir de matériaux recyclés	18	24
Articles fabriqués à partir de végétaux ou d'autres matériaux	28	33
Articles compostables	54	67
Articles qui réduisent la confusion	80	98

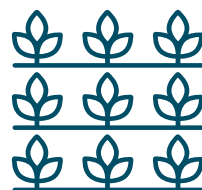
Lisez le code ou cliquez ici pour en savoir plus sur Re.Source<sup>MC</sup>



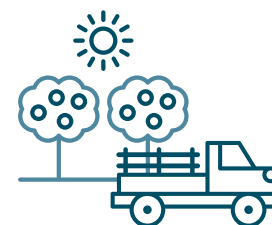


## MARKON® LOCAL

Ce programme permet à nos clients de s'approvisionner en produits locaux Markon, lorsque ceux-ci sont disponibles. Nous soutenons les agriculteurs, les communautés locales et l'environnement en réduisant la distance de transport des aliments. Ces initiatives comprennent :



**+ DE 25** fermes approuvées Markon Local (au Canada et aux États-Unis)



**14** partenariats avec des fermes d'agriculture en environnement contrôlé en Amérique du Nord

## APPRENEZ-EN PLUS

Nous sommes à la recherche de nouveaux partenaires d'agriculture en environnement contrôlé en Amérique du Nord. Les produits issus de cette technique :

- Ont un impact positif sur l'environnement en raison de l'orientation du marché vers les systèmes alimentaires locaux et régionaux
- Diminuent les besoins de transport transfrontalier
- Nécessitent moins d'eau, de pesticides et de superficie au sol



Lisez le code ou cliquez ici pour en savoir plus sur Markon Local



# SOUTIEN AUX PRODUCTEURS LOCAUX AVEC NEARBUY®

En tant qu'entreprise familiale multigénérationnelle, nous savons à quel point il est important d'appuyer les entreprises locales. Nous voulons aussi aider nos clients qui cherchent des produits provenant de producteurs, d'éleveurs et de fournisseurs situés à proximité.

## Foire aux questions NearBuy

### Q. : Qu'est-ce que NearBuy?

R. : Il s'agit d'une base de données d'articles qui permet à nos clients de trouver facilement les produits locaux qui leur conviennent.

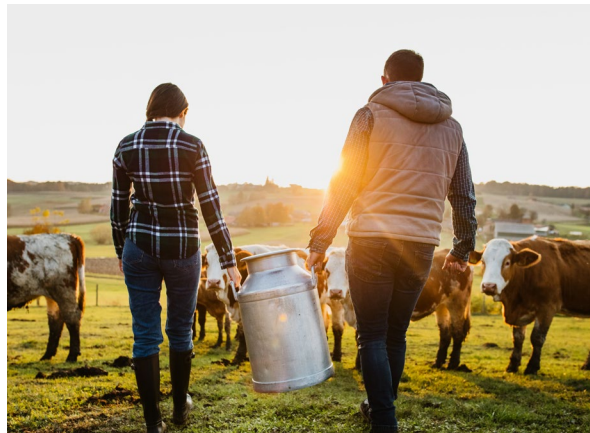
### Q. : Comment cela fonctionne-t-il?

R. : Nous collaborons chaque année avec nos fournisseurs des États-Unis afin d'obtenir, de cataloguer et de valider une foule de données.

### Q. : Quelle est l'utilité de ce programme?

R. : Nous fournissons de l'information fiable et complète à nos clients pour leur permettre d'en savoir plus sur la provenance de leurs produits.

Lisez le code ou cliquez ici pour en savoir plus sur NearBuy



**Le bœuf Gordon Choix vendu au Canada** provient de fermes et d'élevages canadiens certifiés par la Table ronde canadienne sur le bœuf durable (TRCBD). Cette certification met en évidence les principes clés de la durabilité du bœuf, notamment : les ressources naturelles, les gens et la communauté, la santé et le bien-être des animaux, l'alimentation, l'efficacité et l'innovation.





# bonnes trouvailles

par **Gordon**

Pour nous, la nourriture est plus qu'un simple carburant. C'est pourquoi nous avons créé le programme Bonnes trouvailles par Gordon, qui évolue sans cesse afin de mettre de l'avant des entreprises pour qui les aliments doivent faire du bien en plus d'être bons. Celles-ci sont à la pointe de l'innovation. Elles repensent les ingrédients, les technologies agricoles et plus encore, dans le but de faire plus de bien aux gens et à la planète.

Une mission. Axé sur l'humain. Bon pour la planète.

Lisez le code ou cliquez ici pour en savoir plus sur le programme Bonnes trouvailles par Gordon.



## CROISSANCE DU PROGRAMME

Partenaires fournisseurs :

**23**  
É.-U.

**14**  
Canada

Nouveaux partenaires :

**4**  
É.-U.

**2**  
Canada

Produits :

+ de  
**230**  
É.-U.

+ de  
**170**  
Canada







ENGAGEMENT  
COMMUNAUTAIRE



## ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE : SERVIR LES AUTRES EN TISSANT DES LIENS

Dans le secteur des services alimentaires, les relations sont cruciales. Il est impensable de nous implanter dans nos communautés sans nous engager à soutenir les personnes qui y vivent, y travaillent et s'y divertissent.

## BÂTIR UN TOIT ET UN AVENIR

Les gens ont besoin d'un endroit sûr pour vivre. Service alimentaire Gordon collabore avec Habitat pour l'humanité dans le cadre d'activités de bénévolat et de collectes de fonds pour faciliter l'accès à un toit.

### Habitat pour l'humanité aux États-Unis

Service alimentaire Gordon poursuit son partenariat avec Habitat pour l'humanité au sud de la frontière. Nous avons été heureux de participer une année de plus à la construction de maisons afin de rassembler les gens et de leur donner un peu d'espoir. Dans le cadre de l'un de nos partenariats locaux, nous avons soutenu la mission de l'organisme grâce à :

- Plus de 370 bénévoles
- 2 250 heures de bénévolat
- 9 maisons et les magasins ReStore

### Habitat pour l'humanité au Canada

En 2025, nous avons soutenu le projet Countryside d'Habitat pour l'humanité dans la région du Grand Toronto. Ce projet, qui comptera 15 maisons de ville superposées, a été rendu possible grâce à un partenariat avec la Ville de Brampton et Service alimentaire Gordon Canada. Nous avons appuyé l'organisme grâce à :

- Plus de 60 bénévoles
- 425 heures de bénévolat

Nous avons aidé des familles à trouver un logement sûr et abordable dans des communautés de la Colombie-Britannique, du Manitoba, de l'Ontario, du Nouveau-Brunswick et de Winnipeg.





## AIDE AUX SINISTRÉS

Nos employés se mobilisent pour soutenir leur prochain et leurs communautés en cas d'événements catastrophiques ou de difficultés. En 2025, nous avons appuyé des gens dans le besoin grâce aux dons des employés et à la contribution de l'entreprise.



# VOLONTÉ DE SERVIR

## *Notre partenariat avec Mercy Chefs :* **AVOIR LE SERVICE À CŒUR**

Service alimentaire Gordon s'est associée à Mercy Chefs, une organisation qui fournit des repas chauds et nutritifs aux premiers intervenants ainsi qu'aux personnes touchées par des catastrophes naturelles et d'autres situations d'urgence. Cette collaboration illustre notre volonté de servir et notre engagement commun à soutenir les communautés dans les moments où c'est le plus important.

### **Le pouvoir de la participation**

Ce partenariat existe parce que nous aidons les autres. Plus de 60 employés de Houston, de San Antonio et d'Austin se sont portés volontaires auprès de Mercy Chefs pour aider des gens au Texas, notamment après les inondations dans le comté de Kerr. Ensemble, nous apportons de l'espoir et de la nourriture aux communautés qui en ont le plus besoin.



Au Canada, la division de la Colombie-Britannique a donné la priorité à l'engagement inclusif des employés, en particulier le personnel éloigné, afin de s'assurer que tout le monde a la possibilité de participer. Le comité de partage communautaire a mené une initiative combinant plaisir, service et réseautage afin de collecter des fonds pour la Food Stash Foundation. Cet événement a favorisé la cohésion de nos équipes, appuyé la mission de l'organisme de réduire le gaspillage et de lutter contre l'insécurité alimentaire, et donné un bon exemple d'engagement efficace et inclusif envers la responsabilité sociale.



# LUTTER CONTRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Service alimentaire Gordon lutte contre la faim en travaillant avec des partenaires communautaires pour donner des produits alimentaires sains de qualité.

## LES DIVISIONS AMÉRICAINES

ont fait don de plus de

**470 000**  
caisses de nourriture.

## LES DIVISIONS CANADIENNES

ont fait don de plus de

**92 000**  
caisses de nourriture.



## Résumé des salons :

### NOURRIR LES COMMUNAUTÉS ET RÉDUIRE LES DÉCHETS

Après chacun de nos salons en Amérique du Nord, nous faisons don des aliments restants qui sont toujours bons à des banques alimentaires locales.

- Service alimentaire Gordon a donné plus de 200 000 livres de nourriture à des organismes de bienfaisance locaux des deux côtés de la frontière.

- Au Canada, le salon de l'Ontario a été certifié comme un événement zéro déchet et continue à servir de modèle pour les efforts de détournement des déchets. Cette réussite est due à plusieurs initiatives clés :
  - » Des stations de remplissage d'eau avec des gobelets compostables ont été mises à la disposition de tous.
  - » Il a été demandé aux fournisseurs d'utiliser des échantillons entièrement compostables.

» Des contenants de recyclage et de collecte des déchets organiques ont été placés à des endroits stratégiques sur le site.

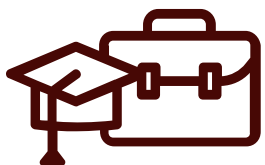
- Aux États-Unis, près de 25 000 livres de déchets alimentaires et de produits jetables compostables ont été détournés des sites d'enfouissement.

Lisez le code QR ou cliquez sur le lien pour regarder notre vidéo sur «Le compostage à la façon Gordon» (en anglais seulement).



## FORMER LA MAIN-D'ŒUVRE DE DEMAIN

Service alimentaire Gordon dispose d'un programme efficace grâce auquel sont recrutés des stagiaires de divers horizons afin de leur offrir des occasions de développement professionnel concrètes, du mentorat auprès d'experts de l'industrie et une possibilité de réseautage interfonctionnel. Nous cherchons à montrer aux stagiaires comment les gens apportent de la valeur à l'entreprise avec leurs idées, leurs innovations et leur travail assidu, ce qui constitue une base solide pour leur carrière naissante.



Plus de **50**  
stagiaires embauchés  
pour travailler à notre  
siège social

**12**  
**stagiaires** pris en charge dans les  
divisions américaines







RESPECT DU  
PERSONNEL



## RESPECT DU PERSONNEL : INCARNER NOS VALEURS ET VALORISER NOS EMPLOYÉS

Nous savons que nos employés sont notre plus grand atout. C'est pourquoi nous les valorisons et les encourageons dans le développement de leur carrière en investissant dans leur avenir.

## MONTRER LE CHEMIN PAR L'ENGAGEMENT ET LE DÉVELOPPEMENT DU PERSONNEL

Nous savons que pour assurer la réussite de nos employés, nous devons leur fournir les outils qui leur permettront d'exceller. Nos gestionnaires jouent un rôle essentiel dans le soutien du personnel de première ligne, et nous continuons à investir dans leur avenir et à prendre soin d'eux pour qu'ils puissent, à leur tour, prendre soin de nos employés.

### Cultiver le leadership à tous les niveaux

Offrir à nos employés la possibilité de poursuivre leur croissance et leur développement professionnel est essentiel au succès continu de notre organisation. L'équipe de l'apprentissage et du développement organisationnel propose un certain nombre de programmes conçus pour soutenir les employés à chaque étape de leur parcours.



### Programme des futurs leaders

Conçu pour les contributeurs individuels, ce programme permet d'explorer les compétences et les responsabilités requises d'un gestionnaire d'employés chez Service alimentaire Gordon.

- Offert dans toutes les divisions américaines
- Lancement dans les entreprises spécialisées et les divisions canadiennes en 2026

### Développement du leadership

- Notre personnel a consacré 3 540 heures d'apprentissage en personne à des formations de Development Dimensions International (DDI).
- Près de 950 gestionnaires suivent activement le programme de formation sur le leadership de DDI.
- Plus de 200 gestionnaires ont suivi ce programme avec succès.



# PROMOUVOIR LE PROGRÈS DES FEMMES

Service alimentaire Gordon est un partenaire de longue date du Women's Foodservice Forum (WFF). Le WFF se concentre sur le développement des talents, l'élargissement des possibilités et la création d'un bassin de leaders prêts à faire progresser l'industrie alimentaire.

- Nous avons attribué 90 adhésions à WFF Connect à des employés pour soutenir leur développement professionnel.
- En 2025, Service alimentaire Gordon a accordé plus de 45 bourses pour la participation à la conférence annuelle de développement du leadership du WFF à Dallas, au Texas. Les participants ont eu l'occasion à leur retour d'échanger avec leurs collègues sur leur expérience et leurs apprentissages.

**WFF**<sup>®</sup> Women's  
Foodservice  
Forum



## CERCLE DE SOINS

L'équipe des ressources humaines du Canada a mis en place un modèle de soins innovant par le biais d'un programme de cercle de soins. Créé en Ontario, celui-ci a pris de l'ampleur et propose désormais une offre bonifiée :

- Une semaine de vaccination sur place contre la grippe et la COVID-19 a été organisée, ce qui a permis aux employés d'avoir accès à des soins de santé préventifs au travail.
- La campagne semestrielle de bien-être «L'importance des statistiques» a été menée par notre infirmière en santé du travail.
- L'offre de services de mieux-être sur place a été maintenue, y compris les soins chiropratiques, la massothérapie et l'acupuncture, afin de favoriser la santé et le bien-être général des employés.
- Les divisions de la Colombie-Britannique et d'Ajax ont offert du soutien sur place par l'intermédiaire d'une infirmière en santé du travail.



# SENSIBILISER ET FORMER LES CHAUFFEURS

Nous continuons d'informer notre personnel sur le trafic humain et les moyens de prévention à ce sujet. Notre partenariat avec Truckers Against Trafficking nous donne accès à des documents et de la formation sur le processus d'identification et de signalement de ces crimes. En 2025, 1 788 chauffeurs ont suivi la formation de Truckers Against Trafficking.

## APPUYER LES ANCIENS COMBATTANTS

Service alimentaire Gordon est inscrite à titre d'entreprise offrant un programme d'apprentissage approuvé par le ministère américain du Travail. Les anciens combattants peuvent ainsi recourir au programme GI Bill pour suivre une formation chez nous et acquérir de l'expérience en matière de conduite commerciale. À la fin de l'année 2025, nous avons dix installations actives dans le cadre de ce programme.



## LES FEMMES DANS LE TRANSPORT

Notre programme de mentorat des femmes dans le domaine du transport continue de croître en Amérique du Nord, réunissant maintenant plus de 80 participants. Cette démarche structurée d'accompagnement et de développement favorise la connexion, le soutien et la croissance professionnelle des femmes au cours de leur carrière chez Service alimentaire Gordon. Les mentorés, les mentors et les hôtes experts participent en partageant leurs expériences et en apprenant les uns des autres.

### EN 2025

- 127 femmes étaient présentes dans le département du transport
- 13 d'entre elles occupaient un poste de gestion
- 82 étaient membres du programme de mentorat des femmes dans le domaine du transport





## UNE CULTURE PROACTIVE DE LA SALUBRITÉ

Un engagement fondamental en faveur de la salubrité garantit que le bien-être des employés guide toutes les décisions de l'entreprise. Nous favorisons une culture proactive de la salubrité en donnant à tous les membres du personnel les moyens d'assumer leurs responsabilités et d'intervenir si nécessaire. Cette approche mise sur l'innovation et les technologies de pointe pour prévoir, prévenir et atténuer les risques dans toutes les opérations. En réévaluant constamment les risques opérationnels par rapport aux données réelles, nous assurons la durabilité des normes de sécurité et leur conformité à l'évolution des réglementations. .

## LA RÉSILIENCE ORGANISATIONNELLE : UN ENGAGEMENT D'APPROVISIONNEMENT STABLE

La responsabilité de gérance va plus loin que la durabilité; elle permet d'assurer la résilience opérationnelle pour maintenir une chaîne d'approvisionnement stable et fiable. Grâce à un programme complet de planification de la continuité des activités, les opérations critiques et la constance des produits sont maintenues, même en cas de perturbations imprévues. Cette volonté continue de parer à toute éventualité, y compris par des exercices réguliers, est le reflet d'une solide culture de la salubrité et garantit un partenariat qui repose sur la fiabilité.





Apprenez-en plus sur nos initiatives en matière de responsabilité de gérance  
à l'adresse [gfs.ca/fr-ca/notre-entreprise/la-responsabilite-de-gerance](https://gfs.ca/fr-ca/notre-entreprise/la-responsabilite-de-gerance)

[gfs.ca](https://gfs.ca)

©2026 Service alimentaire Gordon®  
052026 CA FR

**Gordon**®  
SERVICE ALIMENTAIRE