



votre talent
EST NOTRE **MEILLEUR
INGRÉDIENT**

**Bienvenue
chez Sysco !**

Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service

SOMMAIRE

Bienvenue chez Sysco !..... 4

Le groupe Sysco, premier distributeur mondial de produits alimentaires.....	5
En chiffres.....	5
Sysco, présent dans 9 pays européens	5
Sysco France : 4 200 collaborateurs au service de 100 000 clients.....	6
Être producteur et distributeur c'est	7
Nos implantations.....	7
En chiffres.....	7
Sysco France, un acteur engagé	8
Partenariats.....	11
Sécurité des aliments.....	11
Quelques clients de référence	11
 Nos principaux métiers	12
La diversité, recette de notre succès	14
Le code de conduite, gage d'excellence et d'intégrité	14
La sécurité, dans l'ADN de Sysco.....	14

Sysco au quotidien 15

Informations pratiques.....	16
Mon parcours professionnel	18
Pour rester connecté à l'actualité Sysco.....	19



Jacques Déronzier
Directeur général
Sysco France

Félicitations !

Vous avez choisi de rejoindre une entreprise qui sélectionne, crée, fabrique et distribue les meilleurs produits pour ses clients, avec une qualité de service exceptionnelle.

Avec un positionnement unique de producteur et distributeur de produits alimentaires frais, surgelés et d'épicerie pour la restauration professionnelle, la mission de Sysco France répond à une ambition : être le leader sur le marché de la restauration hors foyer en distribuant partout en France les meilleurs produits, pour une alimentation variée et de qualité.

À votre tour, vous allez contribuer à l'aventure Sysco en partageant nos valeurs qui font notre force : intégrité, ouverture, excellence, travail d'équipe et responsabilité.

Cette aventure se construit au quotidien grâce à l'implication et l'engagement des 4 200 collaboratrices et collaborateurs qui œuvrent collectivement au service de nos 100 000 clients restaurateurs.

Au nom du comité exécutif, je vous souhaite la bienvenue chez Sysco !



Le groupe Sysco, premier distributeur mondial de produits alimentaires

Riche de 50 ans d'histoire, le groupe Sysco s'est imposé comme le premier distributeur mondial de produits alimentaires. C'est à la fin des années 60 que John et Eula Mae Baugh sont les premiers à se lancer dans l'industrie naissante de la distribution de produits alimentaires aux États-Unis. Ils créent d'abord ensemble la société Zero Foods Company à Houston, au Texas. Puis en 1969, John Baugh entame à Chicago des discussions avec des entreprises du même secteur pour constituer une seule grande entreprise. Le nom de Sysco apparaît alors assez rapidement et dès 1979, Sysco est déjà le leader de la distribution de produits alimentaires aux États-Unis.

Dès 1985, Sysco commence sa développement à l'international, d'abord au Canada, puis à partir de 2004 aux Caraïbes, en Amérique centrale, Amérique du Sud, Europe, Asie et Moyen Orient, en réalisant l'acquisition d'IFG (International Food Group).



Sysco, présent dans 9 pays européens

En 2015, la société Davigel, producteur et distributeur de produits alimentaires pour la restauration professionnelle, rejoint le groupe Brakes. Ce dernier est une entreprise de distribution alimentaire fondée en 1958 au Royaume-Uni par les frères Brake et possède déjà la société Brake France.

Si l'implantation de Sysco en Europe s'est faite dès 2009 lors du rachat de Pallas Foods, acteur important du marché européen, c'est en 2016 que Sysco met véritablement un pied en Europe avec le rachat du groupe Brakes.

Aujourd'hui, Sysco est présent au Royaume-Uni, en Suède, en Suisse, en Italie, au Portugal, en Belgique, au Luxembourg, en Irlande et en France.

CHIFFRES EN 2021

67 000 collaborateurs

+ de 365 000 produits référencés

15 millions de tonnes de produits livrés par an

650 000 clients

58,7 milliards de dollars américains de chiffre d'affaires



Sysco en France : 4 200 collaborateurs au service de 100 000 clients

L'arrivée de Sysco en France se fait donc suite à la fusion en 2018 entre Brake et Davigel : Sysco France est née et rejoint ainsi le leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires frais, surgelés et épicerie, ainsi que des produits non alimentaires pour les professionnels de la restauration.

Sysco France occupe un positionnement unique de producteur et de distributeur de produits alimentaires frais, surgelés et d'épicerie en proposant à ses clients :



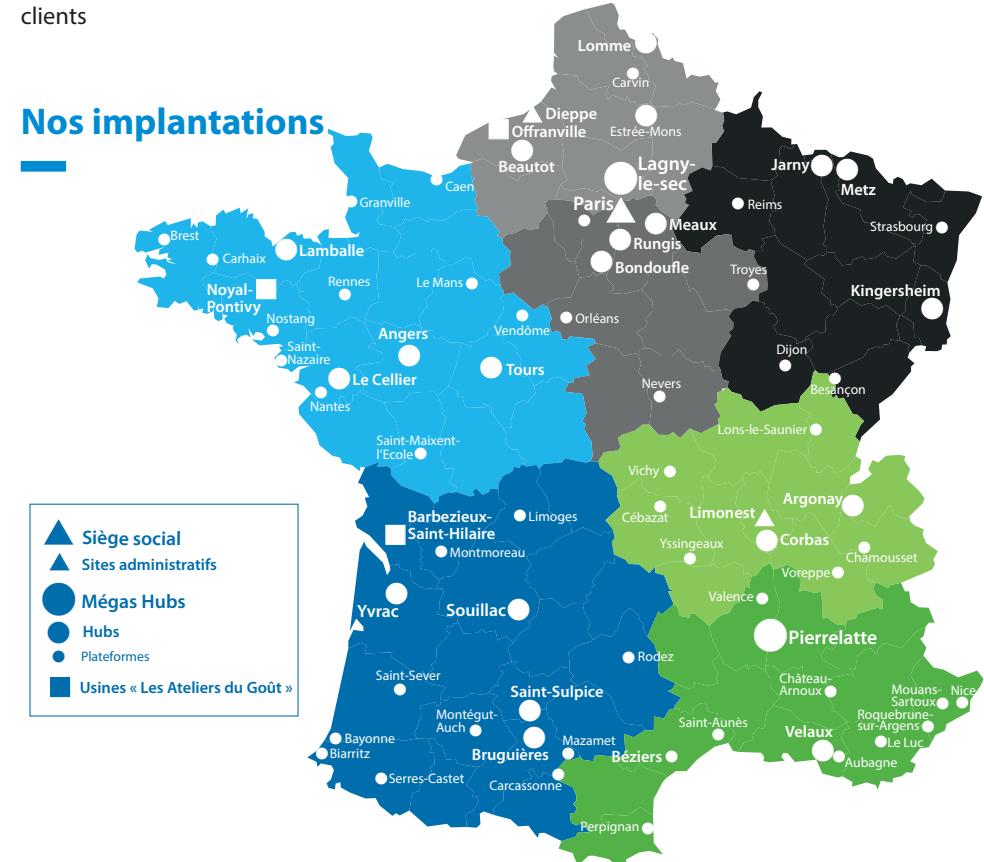
Être producteur et distributeur c'est :

- ✓ **Disposer de nos propres ateliers** de fabrication situés au cœur de régions agricoles françaises : Normandie, Bretagne et Nouvelle Aquitaine (Les Ateliers du Goût)
- ✓ **Rechercher constamment les meilleures filières**, partout dans le monde et particulièrement en France
- ✓ **Accompagner une large gamme de produits** frais, surgelés, glaces, crème et épicerie, du lieu de production aux assiettes de nos clients
- ✓ **Assurer une livraison de produits de qualité** qui répondent aux exigences de nos clients

EN CHIFFRES

- 4 200 collaborateurs**
- + de 10 000 produits référencés**
- 318 000 tonnes de produits livrés par an**
- 100 000 clients**
- 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires**

Nos implantations

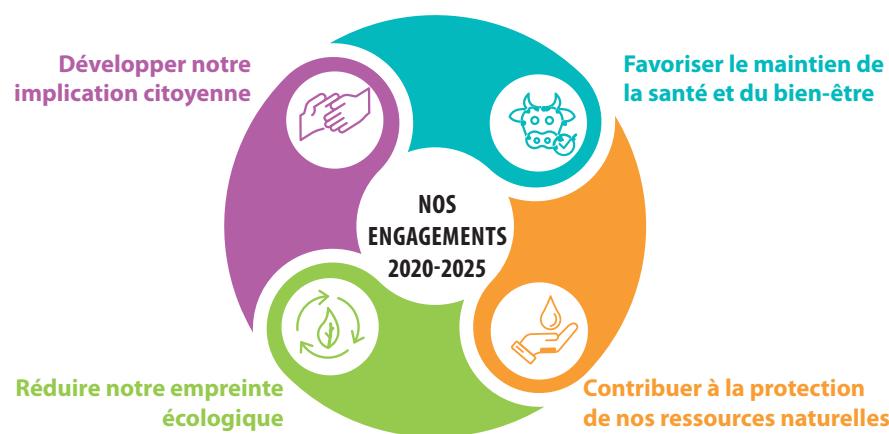




Sysco France, un acteur engagé

Acteur présent sur tout le territoire, Sysco France s'engage en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et de développement durable.

Collectivement attentifs aux enjeux sociaux, environnementaux, nous veillons à maîtriser les impacts de nos activités sur nos clients, partenaires, fournisseurs, collaborateurs et l'ensemble de nos parties prenantes.



LES FEMMES ET LES HOMMES



INSERTION PROFESSIONNELLE

100 JEUNES
EN FORMATION EN ALTERNANCE
ACCUEILLIS CHAQUE ANNÉE

8 SALARIÉS SUR 10
FORMÉS CHAQUE ANNÉE

215
COLLABORATEURS RECONNUS
TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

SÉCURITÉ ET BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS

Adaptation
des postes de travail

LOYAUTÉ DES PRATIQUES ET SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS

Un code de conduite qui guide nos pratiques

+ de 140
AUDITS FOURNISSEURS
RÉALISÉS DEPUIS 2019



LA PLANÈTE



LIVRAISONS

Tournées optimisées

98%
DE VÉHICULES PL AUX NORMES
EURO 6 ET EURO 5

100%
DES CHAUFFEURS FORMÉS
À L'ÉCOCONDUITE



ÉNERGIE

77%
D'ÉLECTRICITÉ Verte
CONSOMMÉE EN 2018

Production de chaleur et
d'électricité à partir de nos
déchets alimentaires



EMBALLAGES ET DÉCHETS

Éco-conception
des emballages
Choix de matériaux recyclés
Tri des déchets et recyclage

LES PRODUITS

PARTIS PRIS



Politique Clean label



Garantie sans OGM



Encouragement d'huile de palme durable (certifié RSPO)



Développement de gammes végétariennes

FILIÈRES RESPONSABLES

Promotion des signes officielles de qualité
Engagement pour un approvisionnement en ovo produits auprès d'élevages alternatifs aux cages d'ici 2025.



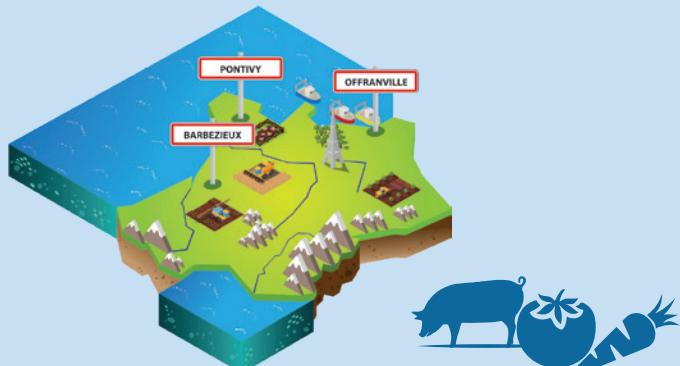
RÉSEAU DE DISTRIBUTION CERTIFIÉ BIO !

Promotion de filières éco-certifiées ou garantissant le renouvellement de la ressource marine.



+60% DES PRODUITS D'ORIGINE OU ÉLABORÉS EN FRANCE

Des ateliers au cœur des zones de production



GAMMES RÉGIONALES

Les approvisionnements certifiés origine France privilégiés



Un maillage logistique et commercial

70 SITES DE STOCKAGE ET DE LIVRAISON



Sécurité des aliments

La sécurité des aliments est l'affaire de tous les salariés de Sysco France.

Management par la qualité, management environnemental, sécurité alimentaire, santé et sécurité au travail, les ateliers de production sont certifiés ISO 14001 et FSSC 22000.

La certification ISO 22000 de nombreux entrepôts et plateformes Sysco France garantit à nos clients et à nos parties prenantes la maîtrise de tous les dangers éventuels, biologiques, chimiques, physiques ou allergènes qui peuvent intervenir sur les produits.



Partenariats

Pour mener à bien nos missions, Sysco collabore avec de nombreux partenaires acteurs de la solidarité : Banques alimentaires, SFP, Phenix, To Good To Go et de la préservation de l'environnement : WWF.



ENSEMBLE POUR UNE OFFRE ALIMENTAIRE PLUS RESPONSABLE

Sysco France



Banques Alimentaires

En 2020, 643 000 équivalents repas ont été donnés aux associations dont 341 000 aux banques alimentaires.

Quelques clients de référence

Restauration commerciale

Club Med

Bistro Régent

LA BOUCHERIE RESTAURANT

E.Leclerc

ProAchat

Hampshire

AU BUREAU PUB & BRASSERIE

IKEA

SSP

AUTOGRIFF

Sighor

cadhi

Restauration collective

api

ÉCONOMAT DES ARMÉES

UniHA

DUPONT RESTAURATION

le Cèdre

les Crous

SERVAIR

newrest

restalliance

agap'pro sodexo

ARGES

AFI

COMPASS GROUP

Nos principaux métiers et nos valeurs

Le commerce, fer de lance de notre activité

Le **chef de secteur** fidélise un portefeuille de clients (en restauration commerciale ou en restauration collective), prospecte et développe son secteur. Il présente et commercialise notre gamme de produits tout en respectant les contraintes logistiques. En partenariat avec l'équipe **télévente**, il est responsable du développement de la marge, du chiffre d'affaires réalisé et contribue à la satisfaction des clients sur un secteur géographique déterminé.

Depuis un de nos plateaux de télévente, le **télécommercial** prend les commandes, présente et commercialise notre gamme de produits tout en respectant les contraintes logistiques. En lien avec le **chef de secteur**, il appuie ce dernier dans le développement de la marge et du chiffre d'affaires et contribue à la satisfaction des clients sur un secteur géographique défini.



Puisque nous sommes conscients que c'est la multitude des profils et des compétences de nos équipes qui nous permettent de construire un monde meilleur, nous plaçons naturellement l'écoute, le respect et la tolérance au cœur de nos échanges.

Notre ingrédient ? *L'ouverture*



Puisque nous sommes au cœur de l'alimentation et du service, nous savons que la confiance de nos clients et collaborateurs se gagne dans la durée et se construit chaque jour.

Notre ingrédient ? *L'intégrité*

La logistique, le goût du service

Notre organisation logistique permet de rationaliser les livraisons et d'optimiser les délais.

Ainsi, le **préparateur de commandes** assure la préparation de commandes dans le respect des procédures et des délais. Il peut travailler au sein du pôle surgelés ou au pôle frais. Le **réceptionnaire** quant à lui décharge et contrôle les commandes réceptionnées, range les produits à l'emplacement indiqué en respectant les contraintes sanitaires. Il contrôle la conformité des données informatiques, relatives aux stocks de produits, avec le stock réel.

Le **chauffeur-livreur** effectue les livraisons de produits qui lui ont été confiés dans le cadre de sa tournée en respectant les règles légales et les procédures internes d'hygiène et de sécurité. En contact direct avec nos clients, le chauffeur-livreur représente l'image de notre entreprise.



Puisque nous sommes fiers d'accompagner les professionnels de la restauration dans l'exercice de leur métier, nous assumons notre mission avec discipline et passion.

Notre ingrédient ? *La responsabilité*

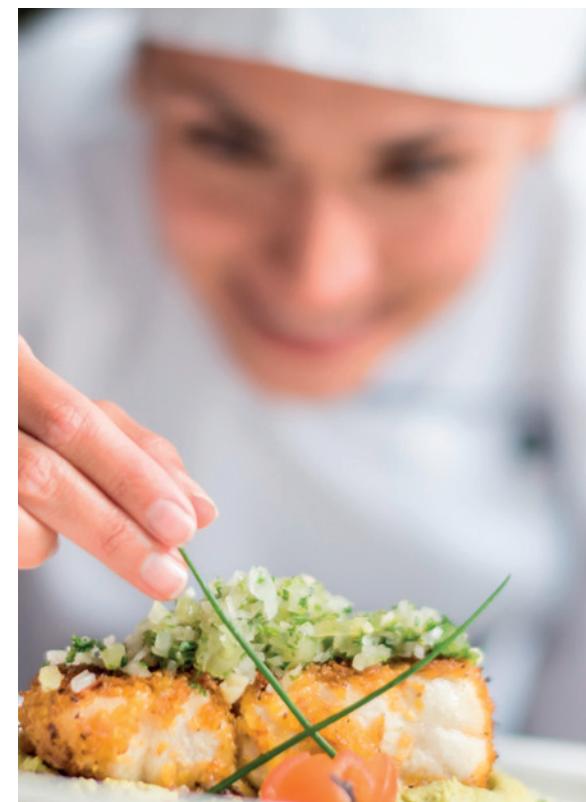


Puisque la réussite de nos clients est au cœur de notre action quotidienne, le sens du collectif est un ingrédient clé que nous cultivons précieusement.

Notre ingrédient ? *Le travail d'équipe*

Les fonctions support, le sens du partage

De nombreux autres métiers interviennent pour renforcer les équipes commerciales et logistiques avec leurs compétences techniques et transverses : **achats, marketing, conseil culinaire, qualité, finance, ressources humaines, logistique, systèmes d'information**... Leur mission est d'apporter support et expertise aux opérationnels pour réaliser les objectifs commerciaux et logistiques.



Puisque nous sommes convaincus que notre différence se mesure dans la qualité d'exécution et l'attention aux détails, nous visons le meilleur avec initiative, ingéniosité et agilité.

Notre ingrédient ? *L'excellence*

La diversité, recette de notre succès

Chez Sysco, la diversité est la recette de notre succès ! La diversité des parcours et des profils est une richesse pour les managers et collaborateurs de l'entreprise. À travers des accords construits avec les partenaires sociaux, Sysco poursuit des objectifs ambitieux qui lui permettent de renforcer son engagement sur ces thématiques et d'œuvrer dans la durée.

Nous sommes convaincus que c'est la multitude des parcours, des profils et des compétences de nos équipes qui nous permettent de satisfaire chaque jour nos clients.

Sysco mène une politique active en matière de recrutement et de maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap.

En 2019, les engagements pris au sein de Sysco France ont permis de faire évoluer de manière très positive la valeur de l'index égalité femmes/hommes, qui est de 87/100.

Le code de conduite, gage d'excellence et d'intégrité

Nous sommes fiers de conduire nos activités avec le plus haut niveau d'intégrité et dans le respect de toutes les obligations légales. Les activités de Sysco doivent être menées dans le respect des normes juridiques, morales et éthiques les plus rigoureuses et en conformité avec toutes les exigences d'honnêteté, d'intégrité, et de justice. C'est sur cette base que nous pourrons garantir la protection de notre réputation et réussir dans un environnement de concurrence mondiale.

Le code de conduite Sysco vous a été remis lors de votre arrivée. Pour toute question, vous pouvez vous adresser à votre RRH.



Vous êtes témoin d'une violation du code de conduite, des lois ou règlements sur les politiques relatives aux activités de Sysco ?
Contactez le **0 805 080 502**
(numéro vert, accessible 7j/7 et 24h /24)
ou connectez-vous sur ethicsline.sysco.com

La sécurité, dans l'ADN de Sysco

Nous portons une attention toute particulière à votre sécurité. Il est impératif de respecter rigoureusement les modes opératoires ainsi que les règles de prévention et de sécurité.

Pour éviter les accidents, nous attendons de vous de :

- signaler systématiquement toutes les anomalies** et situations dangereuses
- respecter les consignes** de circulation affichées sur les sites
- être impliqué(e) au quotidien** dans la recherche et la mise en œuvre des actions de prévention
- respecter les temps de pauses** obligatoires ou préconisées, le code de la route et les usagers au volant, et en toute circonstance
- au travail, vous avez une attitude responsable et professionnelle**, vous veillez à votre propre sécurité et à celle de ceux qui vous entourent grâce à un comportement adapté

En complément des accueils hygiène et sécurité que vous avez réalisés, Sysco propose à l'ensemble des salariés des formations telles que gestes et postures, sauveteur secouriste au travail ou guide et serre-file...

Le préveteur de votre entité et votre manager sont vos interlocuteurs privilégiés à ce sujet.

Sysco au quotidien



Lionel Mariller
Directeur des ressources humaines
Sysco France

Votre intégration

est une étape importante dans votre parcours au sein de Sysco. Nous y avons apporté un soin tout particulier afin qu'elle s'inscrive dans une démarche d'accompagnement adaptée à vos besoins et conçue pour faciliter vos premiers pas dans l'entreprise.

Ce livret d'accueil vous aidera à comprendre le fonctionnement de Sysco et vous y trouverez toutes les informations et contacts utiles.

L'équipe des ressources humaines et votre manager sont à vos côtés pour vous accompagner tout au long de votre parcours, répondre à vos questions ou recueillir vos suggestions.

Convaincus que votre talent est notre meilleur ingrédient, nous sommes heureux de vous accueillir et vous souhaitons la bienvenue !

Informations pratiques

La convention et les accords collectifs

La convention collective définit les conditions et le cadre dans lesquels une activité ou un métier doivent être exercés (conditions de travail, garanties sociales des collaborateurs et avantages). Elle vient compléter les dispositions du code de travail.

Sysco France relève de la convention collective du commerce de gros 3044 secteur alimentaire. Celle-ci, ainsi que les accords collectifs en vigueur, sont consultables sur l'intranet news.syscofrance.intra rubrique ressources humaines ou sur demande auprès de votre manager.

Votre bulletin de paie

Votre salaire est versé l'avant dernier jour ouvré du mois.

Vos bulletins de paie Sysco sont archivés et disponibles en téléchargement sur la plateforme sécurisée

www.mypeopledoc.com grâce aux identifiants qui vous ont été communiqués lors de votre embauche. Sur demande, vous pouvez les recevoir par courrier.

Comment lire mon bulletin de paie ?

Scannez le QR code pour lire la vidéo explicative.

Pour toute question relative à votre bulletin de paie ou demande d'acompte (à effectuer avant le 10 du mois en cours) vous pouvez contacter votre référent RH ou adresser un mail à :

cspapie@sysco.com

L'année fiscale

L'année fiscale chez Sysco est différente de l'année civile : elle démarre le 1^{er} juillet et se termine le 30 juin. De nombreux process sont liés à ce mode de fonctionnement tels que la réalisation des entretiens annuels, les comptes et bilans comptables.

Vos congés payés (CP) et réduction du temps de travail (RTT)

Chez Sysco, la période de référence des congés payés débute le **1^{er} juin et se termine le 31 mai de l'année suivante**.

Les salariés embauchés en CDI ou CDD acquièrent 2,08 jours ouvrés de congés par mois de travail effectué, **soit 25 jours ouvrés par an**.

Un salarié à temps partiel acquiert le même nombre de congés payés qu'un salarié à temps plein.

Selon votre contrat de travail, vous bénéficiez de jours de réduction du temps de travail. **Les jours de RTT sont acquis et doivent être pris entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre**.

Retrouvez le guide des congés sur l'intranet ou auprès de votre manager.

Vos absences pour maladie

En cas d'absence pour motif médical, vous devez informer dans les 2 jours votre manager. Par ailleurs, il est obligatoire de fournir à votre responsable des ressources humaines et d'envoyer à la caisse primaire d'assurance maladie votre arrêt de travail dans un délai maximal de 48 heures. La même formalité devra être observée en cas de prolongation. Pour les jours d'absence autres que les congés payés, RTT et maladie, vous pouvez vous référer au formulaire de demande de congés disponible sur l'intranet.

Accompagnement au logement

En tant que collaborateur Sysco, vous pouvez bénéficier des aides proposées par Action Logement. Si vous êtes locataire, en recherche d'un logement, propriétaire, ou vous voulez faire des travaux, vous avez besoin de déménager ou si vous êtes en difficulté financière, Action Logement peut vous aider. Pour plus de détails, consultez le site actionlogement.fr ou rapprochez-vous de votre référent RH.

Transport

Selon votre site de rattachement, Sysco vous fait bénéficier de **75% de remboursement** (100% en Île-de-France) sur votre abonnement à un service de transport en commun.

Pour en bénéficier, il faut être titulaire d'un abonnement à un service de transport en commun, les utiliser de façon régulière et habituelle et fournir chaque mois les justificatifs au service paie.

Restauration

Selon votre site de rattachement et votre activité, vous bénéficiez de forfaits ou paniers repas, d'un accès à un restaurant d'entreprise ou d'une carte titre restaurant.

Couverture santé et prévoyance

L'inscription au régime de mutuelle est obligatoire, sauf si vous êtes concerné(e) par une des situations décrites dans la note Mutuelle remise dans votre dossier d'embauche.

Pour toute question concernant votre contrat ou vos remboursements de frais de santé, contactez AON :

- En vous connectant à monportailsante.aon.fr
- En appelant le 01 73 10 20 25 code 061
- En adressant un courrier à AON - 28, allée de Bellevue CS 7000 - 16918 Angoulême Cedex 9

L'inscription au régime de prévoyance

(décès, invalidité, complément pour arrêt de travail) **est obligatoire** pour toute nouvelle entrée chez Sysco y compris pour les salariés en contrat à durée déterminée.

Intéressement

Il existe chez Sysco une prime liée à l'intéressement qui vous permet de bénéficier d'un complément de rémunération en lien avec l'accroissement de la performance de l'entreprise.

Il est conditionné à un objectif global à atteindre pour l'entreprise. Le montant individuel de l'intéressement est calculé en fonction du temps de présence dans l'entreprise sur la période considérée.

Dispositif de soutien

Si vous éprouvez des difficultés d'ordre personnel ou professionnel, Sysco met à votre disposition les ressources et les contacts nécessaires pour vous conseiller et vous accompagner.

Une assistante sociale est à votre disposition le mardi de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h (contact confidentiel).

Comité social et économique

Les activités sociales et culturelles auxquelles les salariés peuvent avoir accès sont proposées et gérées par chacun des comités sociaux et économiques (CSE) :

CSE de la division Grand-ouest, CSE de la division Sud-Est, CSE de la division Nord Île-de-France Est et le CSE des sièges administratifs (Dieppe, Bercy et Limonest). Chaque CSE définit les modalités pour bénéficier des avantages proposés : billetterie, vacances, réductions places de cinéma, prime de naissance, chèque culture... Les coordonnées des élus du CSE et membres de la commission de suivi des activités sociales et culturelles sont consultables sur les panneaux d'affichage sur site.

Commande de produits Sysco à des tarifs préférentiels

En tant que collaborateur Sysco, vous avez l'opportunité de commander des produits commercialisés par l'entreprise à des tarifs préférentiels.

Pour connaître les dispositifs de commande (modalités et contacts), nous vous invitons à vous rapprocher de votre référent RH ou du responsable télévendeur de votre secteur.





Votre parcours professionnel

Les entretiens annuels et professionnels

Chez Sysco, votre entretien annuel est une occasion privilégiée d'engager un dialogue avec votre manager pour échanger sur vos besoins, vos souhaits de développement et construire votre parcours professionnel.

Chaque année, au cours de l'été, vous serez invité(e) par votre manager à participer à un temps d'échange pour faire un bilan de l'année, vous projeter sur l'année à venir et définir les objectifs qui seront les vôtres.

L'entretien professionnel est l'occasion de partager vos souhaits d'évolution et les besoins de formation liés à votre métier.

Le développement des compétences

Accompagner votre développement professionnel est un enjeu majeur pour Sysco. C'est la garantie du haut niveau de professionnalisme requis par les différents métiers pour mener à bien chacune des missions confiées.

Chaque année, environ 80 % des collaborateurs de l'entreprise bénéficient d'une formation dans le cadre du développement de leurs compétences : produits, métiers, outils, management, hygiène et sécurité.

Le groupe Sysco propose un **catalogue de modules de formation en ligne**, accessible à tous, qui permet à chacun d'approfondir ses connaissances à son rythme et selon ses besoins.

La gestion des talents

En complément des entretiens annuels et professionnels, des revues de talents peuvent être organisées pour permettre de formaliser des plans de développement et ainsi accompagner les futurs leaders de l'entreprise. Elles ont pour objectif de favoriser la gestion des carrières et préparer les plans de succession.

La mobilité interne

Votre engagement et votre talent font le succès de Sysco France.

Priorité de la politique sociale de l'entreprise, la mobilité interne est ouverte à tout collaborateur, quel que soit son métier. Il existe au sein de Sysco France un parcours de mobilité interne dont les principes reposent sur les valeurs l'entreprise.

Les postes vacants sont diffusés en interne pour permettre à chacun de postuler. Chaque candidature est étudiée dans le respect des engagements pris par tous, et regroupés dans la charte de mobilité interne.

La mobilité peut se traduire par un changement de poste, de métier, de service et peut-être géographique. Quelle que soit votre situation, des aides ou des accompagnements sont proposés afin de favoriser la réussite de votre mobilité.

Chaque année ce sont entre 200 et 300 collaborateurs qui évoluent en interne chez Sysco France.

Pour rester connecté à l'actualité Sysco

1. Connectez-vous

- Téléchargez l'application **FirstUp**  sur Apple Store ou Google Play
- Tapez sur « **Vous avez un code d'organisation** » puis entrez **Sysco**
- Connectez-vous avec vos identifiant et mot de passe Sysco, et découvrez **Sysco To Go**

2. Choisissez vos flux d'information

- Tapez sur  puis 
- Rejoignez le flux **Sysco France**

Vos identifiants de connexion

Vos identifiants provisoires vous ont été remis par votre manager à votre arrivée.

Pour toute question, rapprochez-vous de votre manager ou contactez le support informatique au 0 800 911 457.

Votre compte est bloqué ?
Connectez-vous sur passwordreset.sysco.com

Sysco'nnecte intranet

Depuis un poste informatique connecté au réseau de l'entreprise, connectez-vous sur **news.syscofrance.intra**



Sysco France

14, rue Gerty Archimède - CS 91712
75589 Paris Cedex 12
sysco.fr