SOGA
Société de Gastronomie

BULLETIN N°01



# GASTRONOMIE ET BASE VIE, L'EXCELLENCE INTÉGRÉE

# SOMMAIRE

**1. ÉDITORIAL**
• Mot de l'Administratrice Générale : vision et ambitions de SOGA ..... **03**

**2. PRÉSENTATION DE SOGA**
• Valeurs, vision et missions ..... **05**
• Offres de services (Restauration collective, mines, service traiteur) ..... **06**
• Positionnement et engagements envers les clients ..... **10**

**3. NOS ACTIONS RSE (RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES)**
• BISSA GOLD : Dons de vivres aux FDS & VDP de SABCE ..... **11**
• OREZONE : Moments de convivialité remise de kits à la population de BOMBORE ..... **11**
• Soga aux cotés de Faso Meebo ..... **12**
• SOGA avec chef BANAO ..... **13**
• Approvisionnement local ..... **14**

**4. NOS DISTINCTIONS**
• Nos trophées ABNORM/PREFE AWARDS/Bâtisseur du Kadiogo ..... **15**
• L'Etat consacre Mme Nina SORI/YAMEOGO ..... **16**
• Trophée du meilleur traiteur de l'année ..... **17**
• Prix ICE de l'entrepreneur Africain ..... **17**
• Distinction PADEV 2025 ..... **18**

**5. SOGA À INDABA MINING 2026** ..... **19**
**6. VIE DE L'ENTREPRISE**
• Présentation de vœux ..... **21**
• Rupture collective ..... **21**
• Rencontres avec les délégués du personnel ..... **22**
• Formations et renforcement de capacités ..... **22**
• Sensibilisation sur le harcellement en milieu professionnel ..... **22**

**7. SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**
• Les Toolbox meetings ou sensibilisations quotidiens ..... **23**
• La sécurité incendie au cœur de nos pratiques ..... **24**
• Le SAFETY CHAMPION ..... **25**

**8. NOS JOURNÉES À THÈMES** ..... **26**
**9. ANNEXES**
• Références mines ..... **27**
• Autres partenaires ..... **28**
• Les Politiques ..... **29**
• Photothèque ..... **31**

# 1. EDITORIAL



**Nina SORI /YAMEOGO**
*Administratrice Générale*
*Officier de l'Ordre de Mérite*

Chers partenaires, chers collaborateurs, chers lecteurs,

C'est avec une grande fierté que nous vous présentons la toute première édition du Bulletin SOGA, un espace d'expression et de valorisation de nos engagements, de nos actions et de notre vision.

À travers cette publication, nous avons souhaité mettre en lumière ce qui constitue l'essence même de SOGA : une entreprise résolument tournée vers l'excellence opérationnelle, mais également profondément engagée en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Dans un environnement en constante évolution, nous sommes convaincus que la performance durable repose sur un équilibre entre efficacité économique, impact social positif et respect de l'environnement.

Ce bulletin se veut le reflet fidèle de nos initiatives sur le terrain : qu'il s'agisse de nos actions en faveur des communautés, de nos engagements pour le bien-être de nos collaborateurs, de nos efforts en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement, ou encore de nos innovations au service de nos clients.

Au-delà d'un simple support d'information, le Bulletin SOGA incarne notre volonté de transparence, de partage et de dialogue avec l'ensemble de nos parties prenantes. Il témoigne également de l'implication quotidienne de nos équipes, dont le professionnalisme et le sens des responsabilités sont au cœur de notre réussite.

Je tiens à remercier l'ensemble de nos collaborateurs et partenaires qui contribuent, chaque jour, à faire de SOGA une entreprise responsable, engagée et tournée vers l'avenir.

Nous espérons que cette première édition retiendra toute votre attention et renforcera les liens qui nous unissent.

Bonne lecture à toutes et à tous.

# 2-PRÉSENTATION DE SOGA SA

Fondée en **2007**, **SOGA SA**, **Société de Gastronomie** a fait ses premiers pas dans la restauration hospitalière et universitaire, des environnements particulièrement exigeants qui lui ont permis de bâtir très tôt des méthodes de travail solides et rigoureuses. Dès l'origine, elle a inscrit dans sa démarche dans une logique d'amélioration continue, en instaurant des standards stricts en matière de qualité, d'hygiène et d'organisation au sein de nos cuisines.



Ensuite, elle s'est imposée comme un acteur majeur du service traiteur, en apportant une réponse satisfaisante aux besoins des événements privés, institutionnels et corporatifs.

Au fil des années, SOGA a construit une identité forte, ce qui lui a permis d'obtenir son premier contrat dans le secteur minier au vu de son niveau de structuration.
Ses exigences opérationnelles se sont révéléss parfaitement alignés avec les attentes de ce domaine.
SOGA SA garantit la performance opérationnelle, la conformité en qualité, hygiène, sécurité & environnement (**QHSE**) et la responsabilité sociétale des entreprises (**RSE**) tout en assurant la continuité de ses services, même dans des environnements isolés.

Aujourd'hui, SOGA se positionne comme un partenaire opérationnel au service des industries minières et industrielles.

### Fiche Signalétique

| | |
|---|---|
| **Raison Sociale** | SOGA SA, Société de gastronomie |
| **Marque** | SOGA SA |
| **RCCM** | BF 0UA 2014M0525 |
| **IFU** | 00013041A |
| **Date de création** | 03 Septembre 2007 |
| **Adresse Géographique** | 1200 lgt, Ouagadougou, Burkina Faso |
| **Boite Postale** | 06BP9316 Ouagadougou 06 |
| **Téléphone** | +226 25 39 28 87/51 56 35 80 |
| **Service Commercial** | contact@soga-sa.com |
| **Site Web** | www.soga-sa.com |
| **Activités** | Restauration collective, Gestion de base vie, Service traiteur |
| **Forme Juridique** | Société Anonyme |
| **Capital social** | 10 000 000 FCFA |
| **Facebook & linkedlin** | SOGA SA |

# Nos Valeurs

Responsabilité
Intégrité
Respect
Excellence opérationnelle



# Notre Vision SOGA

Être reconnu comme un partenaire stratégique de référence dans la gestion et l'exploitation des camps de vie, en proposant des services intégrés de restauration collective, gestion des hébergements et nettoyage des espaces communs et de Facility management, alliant qualité, innovation et respect des standards QHSE.

# Nos Missions

• Construire une relation de confiance durable avec nos clients grâce à une qualité de service constante.

• Mettre en valeur notre savoir-faire en restauration collective et renforcer nos compétences internes.

• Proposer des solutions fiables, innovantes et compétitives pour améliorer l'expérience de nos clients.

• Garantir la sécurité alimentaire, la conformité légale et le respect de nos engagements QHSE.



# NOS OFFRES DE SERVICES

Nos solutions :

## Restauration collective

Nous nourrissons chaque jour des milliers de personnes avec des repas équilibrés, sûrs et accessibles. Au-delà de l'alimentation, c'est un véritable service de bien-être et de performance.
Notre capacité de production est environ **20 000 Plats servis/jour**

Cette prestation inclut les domaines :
- **Catering minier (restauration sur les mines & sites isolés) ;**
- **Restauration hospitalière& universitaire,**
- **Cantines scolaires & entreprises ;**





- ***Hébergement sécurisé & confortable :***
favorisant le bien-être des résidents grâce au respect des protocoles de nettoyage des espaces dédiés, aux services de blanchisserie et à la gestion de la conciergerie.



## La gestion de base vie mines et sites isolés

Nos services intégrés s'articulent comme suit :

- ***Restauration complète & nutrition :***
En proposant des menus équilibrés adaptés aux différentes cultures et régimes alimentaires respect strict des normes d'hygiène et de conservation.



## Le Facility Management

qui englobe l'entretien général, la logistique des déchets, la gestion des espaces verts et la performance énergétique, contribuant ainsi à un environnement plus sain, plus confortable et plus productif









## Service traiteur événementiel

Nous accompagnons nos clients dans la réussite de leurs événements corporates et privés à travers les aspects suivants :

- ***Traiteur institutionnel*** lors des séminaires, conférences, ateliers, cérémonies et réceptions officielles ;

- ***Traiteurs privés :*** Réceptions privés, mariages, anniversaires, baptêmes, etc.

- ***Nous proposons les services suivants selon le besoin du client :***
services buffets, service à l'assiette, cocktail / apéritif dînatoire, etc



# POSITIONNEMENT ET ENGAGEMENT ENVERS LES CLIENTS

## *Nos clients sont au cœur de notre démarche*

Nous nous engageons à conjuguer qualité, rigueur et créativité, afin de transformer chacune de nos prestations en une expérience mémorable :

• **Exigence de qualité :** des standards élevés en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire ;

• **Fiabilité opérationnelle :** une organisation maîtrisée qui garantit ponctualité et fluidité ;

• **Innovation culinaire :** des menus variés et adaptés aux attentes de chaque événement ;

• **Proximité et fidélisation :** une relation durable fondée sur la confiance et l'écoute.

Notre engagement c'est d'être un **partenaire de référence**, capable d'accompagner nos clients avec professionnalisme et efficacité sur l'ensemble de nos services.

### Nos engagements qualité :

• Cadre opérationnel minier complet, axé sur la conformité aux normes internationales (ESG/RSE) ;
• Performance opérationnelle (qualité, sécurité, fiabilité)
• Transparence (traçabilité, coûts) ;
• Responsabilité socio-environnementale, intégrant les aspects de gouvernance et de durabilité, essentiels pour opérer de manière légitime et efficace dans le domaine minier ;
• Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
• Applications strictes des normes HACCP& QHSE
• Application ligne directrice ISO9001-2015 & ISO 22000
• Traçabilité complète des produits ;
• Respect des équilibres nutritionnels adaptés aux différents publics ;
• Formation continue du personnel culinaire et de service ;
• Ponctualité et flexibilité dans la livraison ;
• Suivi et évaluation régulière de la satisfaction client ;
• Disponibilité et réactivité pour répondre aux besoins urgents.

### Nos avantages compétitifs

• Expérience avérée dans la gestion des cantines et sites isolés ;
• Produits frais et locaux favorisant la filière agricole burkinabè ;
Priorité aux circuits courts ;
• Équipe qualifiée, passionnée, expérimentée et engagée ;
• Capacité à servir des volumes importants ;
• Capacité logistique éprouvée : équipements modernes, véhicules de livraison adaptés.
• Flexibilité et personnalisation des offres selon les besoins et budgets







# 3. NOS ACTIONS RSE ( RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES )

Selon l'Administratrice Générale de SOGA SA, **Mme Nina SORI/ YAMÉOGO** : « ***À travers notre démarche RSE, nous réaffirmons une conviction forte : une entreprise responsable est une entreprise engagée dans son environnement, attentive aux besoins des populations et soucieuse de bâtir des relations fondées sur le respect, la solidarité et le dialogue.*** »




Cela se manifeste à travers des actions concrètes sur le terrain :

## BISSA GOLD : Dons de vivres aux FDS & VDP de SABCÉ

Solidarité et son engagement auprès des Forces de Défense et de Sécurité (FDS) et des Volontaires pour la Défense de la Patrie (VDP) de Sabcé (Kongoussi), à travers un don composé de vivres.

Engagée dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), SOGA SA œuvre pour le développement durable en intégrant des pratiques respectueuses de l'environnement et en favorisant l'emploi local. Opérant sur la mine de BISSA GOLD, la SOGA SA a eu l'honneur d'exprimer le 09 septembre 2025 sa solidarité et son engagement auprès des Forces de Défense et de Sécurité (FDS) et aussi des Volontaires pour la Défense de la Patrie (VDP) de Sabcé (Kongoussi), à travers un don composé de vivres



Dans le même élan, la société a contribué à l'amélioration des conditions de soins au profit des populations en procédant à la réfection des chambres d'hospitalisation et un don de chaises au profit du CSPS de Sabcé.

Ces actions traduisent la volonté de la SOGA SA de soutenir les acteurs de première ligne ainsi que les structures de santé locales, dans l'intérêt du bien-être communautaire et de la cohésion sociale.




## OREZONE : Moments de convivialité remise de kits à la population de BOMBORE

SOGA a mené une action sociale au profit de la communauté de Bomboré, en collaboration avec son partenaire Orezone. Cette initiative traduit l'engagement commun des deux parties à renforcer les liens avec les communautés locales et à contribuer de manière concrète à leur bien-être.

À travers cette initiative, SOGA réaffirme sa volonté de placer l'humain au centre de ses priorités et de poursuivre, aux côtés de ses partenaires et des autorités locales, des actions RSE porteuses de sens et de valeur pour les communautés.

# SOGA aux côtés de FASO MEEBO

SOGA a procédé à un don de packs d'eau au profit de Faso Meebo, le 1er Avril 2026.

Ce geste simple mais essentiel surtout en cette période de forte canicule, traduit notre engagement à soutenir ceux qui bâtissent un avenir plus solidaire et durable pour le Burkina Faso.

A travers ce geste, SOGA réaffirme son engagement en faveur du développement local et de la solidarité, en cohérence avec ses valeurs et ses responsabilités d'acteur engagé au Burkina Faso.










# SOLIDARITÉ ET GASTRONOMIE :
## SOGA avec Chef BANAO

À l'occasion de son marathon culinaire visant le Livre Guinness des records organisé à la Maison du Peuple en décembre 2025, SOGA a tenu à apporter son soutien fort et solidaire à Madame Djenebou Banao. En tant que doyenne de la gastronomie burkinabè, SOGA s'est associée à cet événement pour encourager son parcours et témoigner de son engagement envers les figures inspirantes de notre société.

Ce geste illustre la volonté de SOGA de valoriser les talents et les pionniers, en affirmant son rôle de référence nationale dans la gastronomie et la responsabilité sociétale.








## APPROVISONNEMENT LOCAL

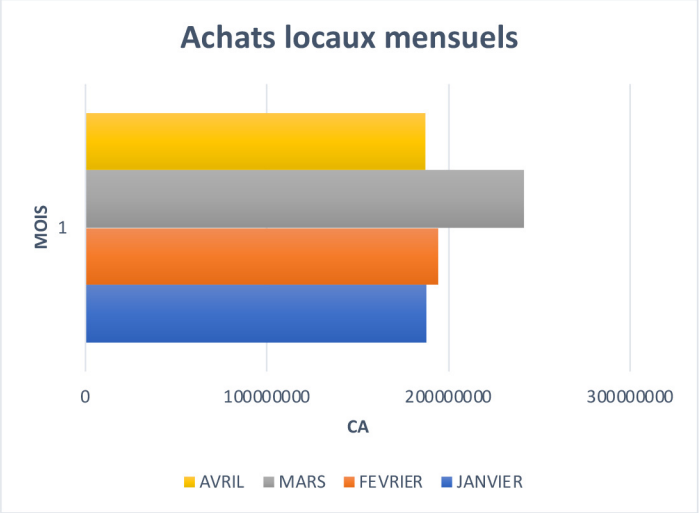
# *SOGA privilégie l'approvisionnement local, garantissant qualité, durabilité et solidarité avec les communautés.*

L'approvisionnement local est au cœur de notre engagement. En privilégiant les producteurs et fournisseurs de proximité, nous garantissons des produits frais et de qualité, tout en réduisant notre empreinte environnementale. Cette démarche renforce les circuits courts, soutient l'économie des communautés locales et traduit notre responsabilité sociale.

Montant total des approvionnements locaux

de janvier à Avril 2026

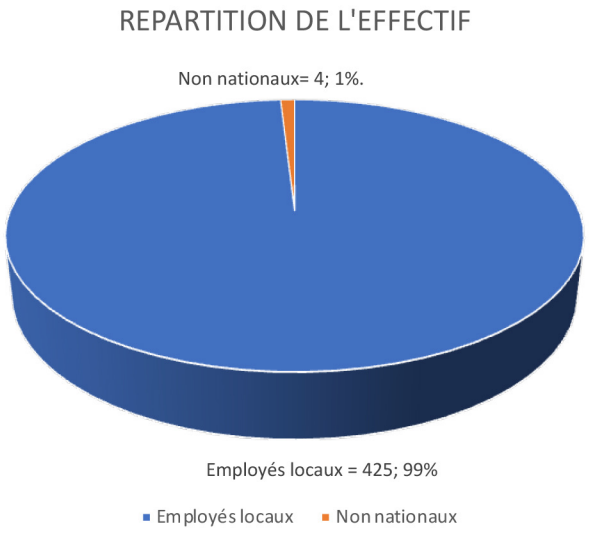
**810 807 125 FCFA**




## EMPLOI LOCAL

L'emploi local s'inscrit dans les priorités et les des engagements de SOGA. Avec un effectif composé à **99% de Burkinabè**, nous affirmons notre volonté de valoriser les compétences nationales et de contribuer directement au développement socio-économique du pays. Investir dans les talents locaux, renforcer la formation continue et offrir des opportunités professionnelles durables. En intégrant les communautés dans nos activités, nous favorisons l'inclusion, la stabilité et la création de valeur partagée.

| Emplois | Effectif | Pourcentage |
|---|---|---|
| Nationaux | 425 | 99% |
| Non nationaux | 4 | 1% |
| **Total** | **429** | **100%** |



# 4-NOS DISTINCTIONS

Depuis sa création, **SOGA** s'est imposée comme un acteur de référence dans l'art de la gastronomie et de la gestion de bases-vie. Cet engagement constant envers la qualité, l'innovation et la responsabilité sociale a été saluée et reconnu tant au plan national qu'au-delà des frontières.

Au plan national, à travers ses nombreuses prestations sur l'ensemble du territoire national, SOGA a bâti une véritable image de marque, fondée sur la **qualité**, l'**hygiène**, l'**exigence**, l'**innovation** et le professionnalisme, témoignant de son engagement constant envers la sécurité et la confiance des clients. Cette démarche rigoureuse de la qualité, lui a valu plusieurs distinctions par l'**ABNORM**. Respectivement, elle a recu en 2020, le prix bronze ou prix d'engagement dans la qualité, en 2021 le prix argent ou prix de la maitrise de la qualité, en 2022 le prix or ou prix d'encouragement à l'excellence et en 2024, le prix spécial pour la réalisation du produit.




TROPHEES ABNORM

## Mme Nina SORI/YAMEOGO distinguée parmi les Grands Bâtisseurs du Kadiogo

Administratrice Générale de SOGA, elle a reçu une attestation de reconnaissance lors du Trophée des Grands Bâtisseurs du Kadiogo. Cette distinction honore son engagement et celui de la SOGA dans la promotion de la qualité, de l'innovation et de la responsabilité sociétale au service du développement de la région.




## PREFE AWARDS 2025 : l'excellence entrepreneuriale de Mme Nina SORI /YAMEOGO récompensée

Madame Nina SORI/YAMEOGO, Administratrice Générale de SOGA, a été honorée lors des **PREFE AWARDS 2025** le 05 Novembre 2025 pour **son parcours entrepreneurial exemplaire**. Cette distinction consacre son leadership visionnaire, son engagement pour l'excellence et sa contribution remarquable au développement du secteur de la gastronomie et des services de base vie au Burkina Faso.

Par ce prix, Madame Nina SORI/YAMEOGO incarne l'image d'une femme bâtisseuse et inspirante, dont le parcours illustre la réussite et la résilience de l'entrepreneuriat burkinabè.



# *L'État consacre le parcours exemplaire de Madame SORI*



## Officier de l'Ordre de Mérite : l'honneur de Mme SORI Nina/YAMEOGO

Le 27 décembre 2025, Madame Nina SORI/YAMEOGO, Administratrice Générale de SOGA, a été décorée Officier de l'Ordre du Mérite. Cette haute distinction vient saluer son parcours exemplaire, son leadership visionnaire et son engagement constant pour l'excellence dans le secteur de la gastronomie et des services de base vie.

Cette reconnaissance officielle de l'Etat Burkinabè consacre Mme SORI comme une figure inspirante de l'entrepreneuriat burkinabè, et renforce l'image de SOGA en tant qu'acteur majeur du développement économique, de l'entreprenariat et de la création de






*PRIX AMDIL 2023 et 2025*

## Meilleur Traiteur de l'Année : SOGA brille sur deux éditions

Lors des deux premières éditions des Trophées du Mariage, SOGA a été consacrée Meilleur Traiteur de l'Année respectivement en **2023** et en **2025**.

Cette double distinction illustre la confiance renouvelée des organisateurs et des mariés, et consacre l'excellence de notre savoir-faire gastronomique, alliant raffinement culinaire, rigueur hygiénique et professionnalisme reconnu. Au-delà de la gastronomie, ces prix témoignent de l'engagement de SOGA à offrir des prestations qui subliment chaque célébration et inscrivent nos services comme une référence nationale dans l'art de recevoir.

# *L'excellence burkinabè distinguée sur la scène internationale*

L'engagement de SOGA pour la qualité et l'innovation a franchi les frontières nationales.

## Entrepreneur Africain 2024 : SORI Nina consacrée par l'ICE

Madame SORI Nina, Administratrice Générale de SOGA, a été honorée en Septembre 2025 par l'International Committee of Excellence (ICE) du prestigieux Prix du Mérite Panafricain 2024 dans la catégorie, meilleur entrepreneur de l'année.

Cette distinction consacre son parcours entrepreneurial exemplaire, marqué par la rigueur, l'innovation et l'engagement sociétal. Au-delà de la gastronomie et des services de base vie, ce prix reflète la reconnaissance internationale d'une femme visionnaire qui incarne l'excellence burkinabè et inspire toute une génération d'entrepreneurs africains.





# Distinction PADEV 2025 : SOGA brille par son savoir- faire

En Novembre 2025, Mme Nina SORI/YAMEOGO a été honorée du **Prix PADEV de la meilleure promotrice africaine de la Gastronomie Africaine**. Cette distinction prestigieuse consacre notre savoir-faire culinaire, notre exigence en matière de qualité et notre engagement à offrir des prestations raffinées et responsables. Elle témoigne de la confiance de nos partenaires et de la place de la SOGA comme référence gastronomique régionale.

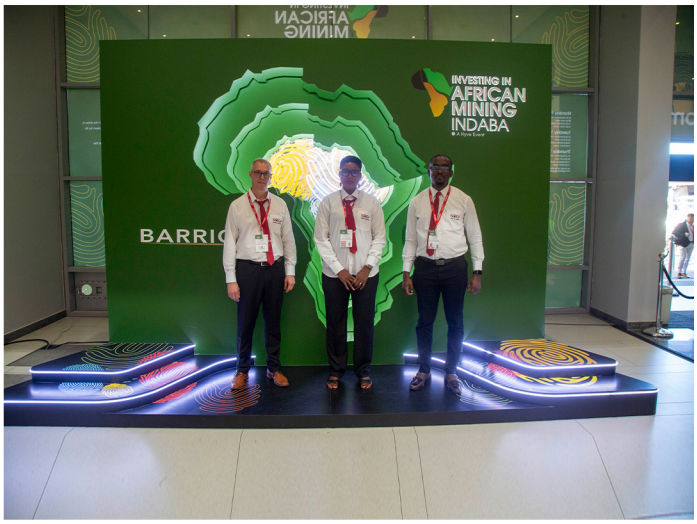








# 5-INDABA MINING 2026 : *SOGA, l'excellence burkinabè au service des mines*




SOGA a pris part à **Africa MINING INDABA** à **Cape Town** du 09 au 12 Février 2026, l'un des rendez-vous majeurs du secteur minier en Afrique, réunissant acteurs institutionnels, industriels et partenaires stratégiques autour des enjeux clés du secteur.

Cette participation a été une opportunité pour SOGA de renforcer sa visibilité, de valoriser son expertise en gestion de bases vie et services intégrés en environnements isolés.

Engagée aux côtés des acteurs du secteur minier, SOGA réaffirme à travers sa présence à l'Indaba sa volonté d'accompagner durablement ses clients avec des solutions innovantes, conformes aux standards internationaux et adaptées aux réalités locales.














# 6-VIE DE L'ENTREPRISE

L'excellence de notre service repose avant tout sur la valorisation et le développement de nos équipes. Les rencontres régulières avec le personnel sont des moments privilégiés d'échange, de partage et de cohésion, où chacun peut exprimer ses idées et contribuer à l'amélioration continue de nos prestations.

Parallèlement, les formations organisées au profit de nos collaborateurs traduisent notre engagement à renforcer leurs compétences, à consolider les standards d'hygiène et de présentation, et à promouvoir une culture de professionnalisme durable. Ces initiatives visent non seulement à perfectionner le savoir-faire de notre équipe, mais aussi à offrir à nos clients une expérience irréprochable.

# PRESENTATION DE VŒUX

A l'occasion de la traditionnelle cérémonie de présentation de vœux qui s'est tenue le 31 janvier 2026, les collaborateurs de SOGA se sont réunis dans une atmosphère conviviale et chaleureuse pour célébrer l'année 2026. Ce moment privilégié a permis à la direction et aux équipes d'échanger leurs vœux de santé, de réussite et de prospérité, tout en réaffirmant les ambitions et les perspectives pour la nouvelle année. Cette cérémonie a également été l'occasion de saluer l'engagement, le professionnalisme et les efforts continus des collaborateurs qui contribuent chaque jour au rayonnement et à la performance de la SOGA.






# PRIÈRE ET CONVIVIALITÉ : une rupture collective à SOGA

Dans un moment de convivialité, de solidarité et de vivre ensemble, SOGA a organisé le 13 mars 2026 une rupture collective du jeûne réunissant ses collaborateurs autour d'un moment de partage empreint de fraternité et de valeurs humaines. Un moment chaleureux qui illustre pleinement les valeurs humaines portées par l'entreprise au quotidien.





## RENCONTRE AVEC LES DELEGUES DU PERSONNEL

Le lundi 16 mars 2026, SOGA a tenu sa rencontre périodique avec les délégués. L'objectif de cette rencontre est de permettre aux représentants du personnel de chaque site, de présenter leurs doléances afin qu'ensemble nous puissions trouver des pistes de solutions à leurs préoccupations. Cette démarche participative vise à engager un dialogue direct avec le personnel pour identifier et prendre en compte toutes les préoccupations nécessaires, favorisant ainsi une meilleure compréhension des besoins et des attentes, pour une amélioration continue des conditions de travail.





## SENSIBILISATION SUR LE HARCÈLEMENT EN MILIEU PROFESSIONNEL

Fidèle à son engagement pour un environnement de travail respectueux et sécurisé, SOGA a organisé le 12 mars 2026 une campagne de sensibilisation sur le harcèlement en milieu professionnel, sous toutes ses formes. L'objectif est de prévenir, informer et responsabiliser chaque collaborateur afin de garantir un climat de confiance, de dignité et de sérénité au sein de l'entreprise. À travers des sessions d'échanges et de formation, SOGA réaffirme son principe de tolérance zéro face au harcèlement et son attachement à des valeurs de respect mutuel, d'intégrité et de professionnalisme

## FORMATION ET RENFORCEMENT DE CAPACITES : SOGA investit dans le développement continu de ses équipes

Dans sa quête permanente d'excellence des équipes, soga a organisé le 14 Avril 2026 une session de formation en excel avancé et de perfectionnement, afin de consolider les standards de présentation et de professionnalisme qui font la signature de notre maison. Ces initiatives traduisent notre conviction que la qualité de service repose avant tout sur des collaborateurs compétents, motivés et fiers de leur savoir-faire.







# 7-SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

## LES TOOLBOX MEETINGS OU SÉANCES DE SENSIBILISATIONS QUOTIDIENS

Chez SOGA, les Toolbox Meetings sont des rendez-vous réguliers de sensibilisation et de formation sur l'ensemble de nos sites. Ils permettent à chaque collaborateur de renforcer ses connaissances en matière de sécurité, d'hygiène et de qualité. Ces moments d'échange favorisent la responsabilisation individuelle et collective, en inscrivant la culture du **Safety Champion** au cœur de nos pratiques.

Par ces rencontres, nous affirmons notre engagement à maintenir des standards élevés, à prévenir les risques et à garantir le bien-être de nos équipes et partenaires, dans tous les environnements où nous intervenons.

- *Les Equipements de Protections Individuelles*
- *Hydratation (boire régulièrement de l'eau)*
- *Alcool et drogue au volant*
- *Point de rassemblement et évacuation*
- *Consommation des fruits /légumes et leurs bénéfices*
- *Le contrôle de véhicule (organes)*
- *Fire Fighting*
- *Consommation du sucre en abus : conséquences et préventions*
- *Les panneaux de signalisation*
- *Step Back 5 * 5 (refléchir avant d'agir)*

- *Consommation du sucre en abus : conséquences et préventions*
- *Les panneaux de signalisation*
- *Step Back 5 * 5 (réfléchir avant d'agir)*
- *Consommation du sel en abus : conséquences et préventions*
- *La fatigue au volant*
- *JSA / Swart Card*
- *Introduction à la sécurité alimentaire*
- *Paludisme (Causes, et moyens de prévention)*
- *Safety Observation /approaching other*
- *Décongélation des aliments*
- *Notions basiques sur l'environnement*

- *Blessures dorsales*
- *Etiquetage des produits*
- *Hépatites*
- *Les risques électriques*
- *Température de cuisson*
- *Tri des déchets (classer les déchets selon leur nature)*
- *Utilisation et manipulation des produits chimiques*
- *Séchage des ustensiles*
- *Déversement (lutte contre le déversement : mesures préventives)*
- *Alcool et drogue au travail*
- *Croisement des produits*
- *HIV (Causes et préventions)*
- *Les blessures des mains*
- *Conservation des aliments*
- *Protection de la faune et de la flore*
- *Trébuchement, chutes et glissades*

- *Le lavage des mains (les techniques de lavage des mains)*
- *Consommation d'huile en abus : conséquences et préventions*
- *Morsure des serpents et piqures d'insectes*
- *Nettoyage et Désinfection (Detergent et désinfectant)*
- *Tuberculose*
- *Stress lié à la chaleur*
- *Hygiène personnelle (hygiène vestimentaire, bucco-dentaire…)*
- *Gestion rationnelle de l'eau*
- *HID (Hazard Identification)*
- *Fièvre jaune*
- *Lutte contre la pollution des ressources naturelles*
- *Nearmiss*
- *Activités physiques et bénéfices*
- *Pollution de l'air*
- *Réduction des déchets (sensibilisation sur le gaspillage, source de surproduction des déchets)*




# PRÉVENIR, PROTÉGER, AGIR : LA SÉCURITÉ INCENDIE AU CŒUR DE NOS PRATIQUES

Du 25 au 26 Mars 2026, SOGA a initié une formation sur la sécurité Incendie au profit des employés de la mine de KARMA. L'objectif de cette formation était d'apporter au personnel les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour identifier un début d'incendie et réagir efficacement avant l'arrivée des secours.

Les modules développés portaient sur : les classes de feu, les types d'extincteurs, les équipements de sécurité incendie et la sécurité liée au gaz butane

Cette formation a permis de sensibiliser au total 48 personnes. Les participants ont montré un vif intérêt lors des échanges, ce qui témoigne d'une réelle prise de conscience des risques.

*PRATIQUE : Mise en situation et manipulations*





# LE SAFETY CHAMPION : quand chaque collaborateur devient acteur du QHSE

La culture **QHSE (Qualité, Hygiène, Environnement, Sécurité)** est une priorité absolue à SOGA. Pour renforcer cet engagement, nous avons créé le concept du **Safety Champion**.

Chaque collaborateur est encouragé à devenir acteur de la sécurité au quotidien. Le Safety Champion incarne les valeurs de vigilance, de responsabilité et de prévention. Ce rôle symbolise l'importance de la participation collective dans la protection des équipes, des clients et de l'environnement. À travers ce concept, SOGA affirme que la sécurité n'est pas seulement une norme, mais une culture vivante et partagée.



Le Safety Champion est ainsi le reflet de notre vision: *faire de chaque membre de l'équipe un ambassadeur du QHSE, garantissant l'excellence et la confiance partout où nous intervenons.*




# 8-NOS JOURNÉES À THÈMES

La gastronomie est un langage universel, mais elle prend toute sa richesse lorsqu'elle s'adapte aux cultures et aux origines de ceux qu'elle sert. Nos Journées Thématiques invitent chaque résident à se sentir «chez soi», où qu'il soit. À travers des menus personnalisés inspirés des traditions culinaires de chaque pays et des services habillés selon le thème, nous transformons le quotidien en expérience culturelle.

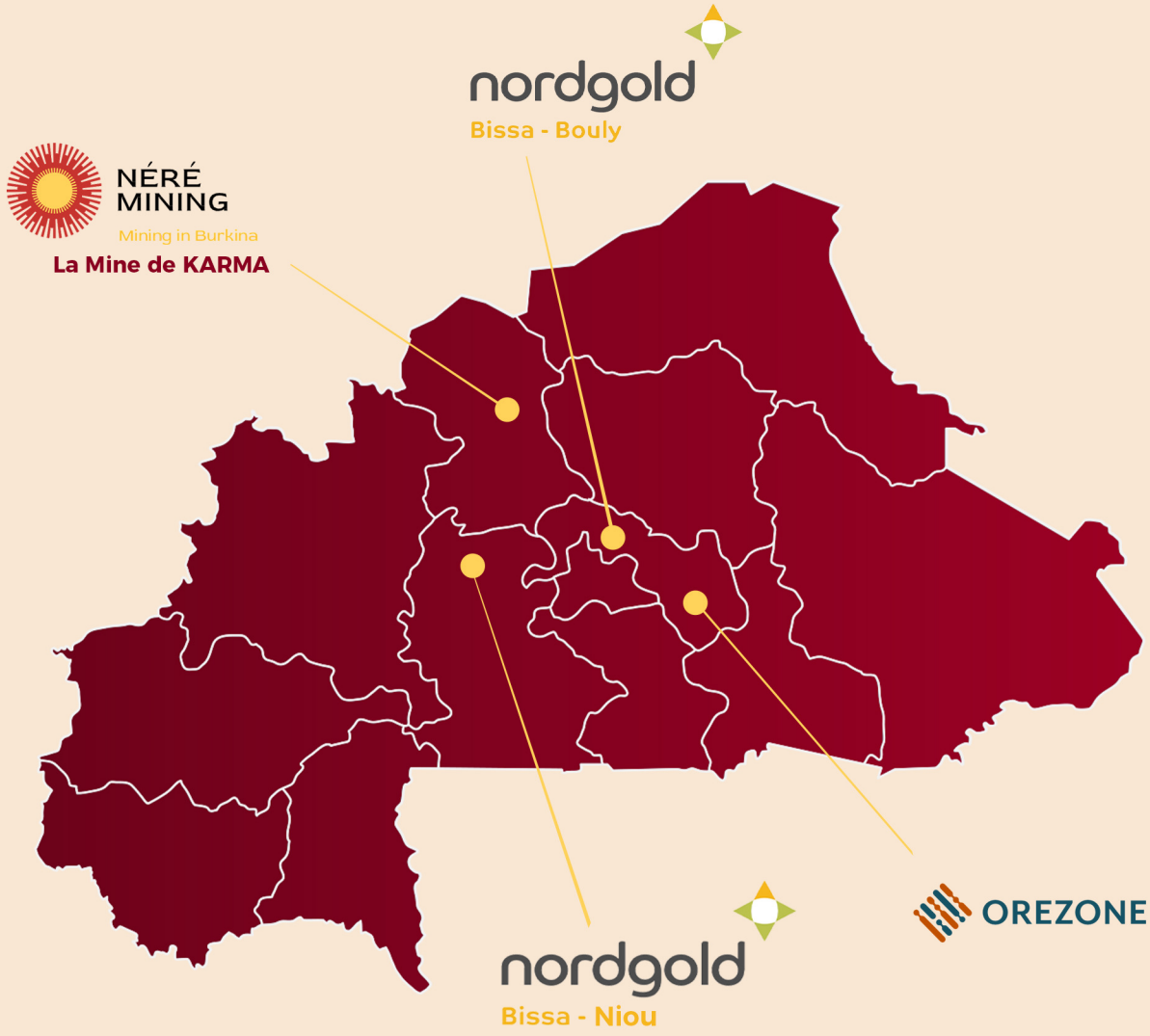
Des saveurs africaines aux spécialités italiennes, asiatiques, des tables européennes aux mets américains, chaque journée devient une rencontre entre les cultures, un moment de partage et de reconnaissance. Cette initiative illustre notre engagement envers le bien-être des résidents, la valorisation des identités et la cohésion multiculturelle sur nos sites.






# 9-ANNEXES

## QUELQUES REFERENCES MINIERS



# AUTRES PARTENAIRES

# POLITIQUE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET POLITIQUE DE QUALITÉ

## POLITIQUE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

SOGA
Société de Gastronomie

**POLITIQUE DE SANTE ET DE SECURITE AUTRAVAIL**
**SOGA -P1-QHSE-POL-003**
**Date de création : 20/03/2025**

**Révision 1**

À SOGA, la santé et la sécurité de nos employés constituent une priorité essentielle. Notre objectif est de créer un environnement de travail sûr, où chacun peut exercer ses fonctions dans les meilleures conditions.

Pour cela, nous nous engageons à :

- Respecter les lois, règlements et normes applicables en matière de Santé et Sécurité au Travail.
- Fournir un environnement de travail sécurisé ainsi que les équipements et outils nécessaires, en bon état et adaptés.
- Identifier les dangers, évaluer les risques et mettre en place des mesures de prévention adaptées.
- Interrompre immédiatement toute activité présentant un danger pour les employés.
- Former et informer les employés afin qu'ils puissent travailler de manière sûre et responsable.
- Enquêter sur tout incident/accident et mettre en œuvre des actions correctives et préventives.
- Favoriser la communication et la remontée d'informations pour améliorer continuellement la sécurité sur nos sites.

Avec l'implication de chacun, nous souhaitons maintenir un environnement de travail protecteur et conforme aux bonnes pratiques Santé et Sécurité au Travail.

L'Administratrice Générale
SOGA 06 BP 93 16 Ouaga 06 Tél 25-35-28-67 Administratrice Générale
**Mme SORI/YAMEOGO Nina**
*Officier de l'ordre de mérite*

Document valide disponible sur le système interne SOGA

1/1

## POLITIQUE QUALITÉ

**SOGA SA** est spécialisée dans la gestion et l'exploitation des camps de vie, en offrant des prestations de restauration collective et des services associés, conformes aux standards qualité hygiène.

Notre expertise repose sur plusieurs années d'expérience, un personnel compétent et engagé ainsi que sur des valeurs fortes qui guident notre quotidien.

Dans une dynamique d'amélioration continue, SOGA oriente sa stratégie autour des axes suivants :

**Renforcer constamment la qualité de nos prestations**
Assurer une restauration saine et équilibrée ainsi que des services de bases vie conformes aux bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de confort des usagers.

**Satisfaire les exigences et attentes de nos clients**
Écouter, comprendre et intégrer leur besoins dans nos prestations, tout en maintenant un dialogue continu et constructif.

**Respecter les exigences légales, réglementaires et contractuelles**
Veiller au strict respect des normes en vigueur en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, de santé-sécurité au travail et d'exploitation des bases vie.

**Développer les compétences et l'implication du Personnel**
Renforcer les formations, sensibiliser aux bonnes pratiques, responsabiliser chaque collaborateur et encourager un esprit de coopération et de professionnalisme.

**Promouvoir une culture qualité partagée**
Impliquer l'ensemble des équipes dans l'amélioration continue, la prévention des non-conformités et le maintien des standards internes sur tous les sites.

En cohérence avec ces orientations, des objectifs qualité sont définis pour l'ensemble des processus de SOGA.

Ils sont évalués et ajustés lors des revues de direction, afin d'en garantir la pertinence et l'efficacité.

La Direction invite chaque collaborateur à s'impliquer pleinement dans cette démarche de progrès pour l'atteinte des objectifs et l'amélioration continue des performances.
Elle s'engage à fournir les ressources nécessaires, à satisfaire aux exigences applicables, et à soutenir toute initiative visant à améliorer durablement la qualité globale des services.

L'Administratrice Générale
**Mme SORI/YAMEOGO Nina**
*Officier de l'Ordre de Mérite*
SOGA 06 BP 93 16 Ouaga 06 Tél 25-35-28-67 Administratrice Générale



# POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



La conviction de SOGA est que la performance, la crédibilité et la pérennité de notre entreprise reposent sur une démarche de développement durable et ambitieuse, réaliste et adaptée à nos activités de restauration collective.

Notre engagement s'appuie sur :

- La Déclaration Universelle des Droits de l'Homme,
- La Déclaration de l'OIT relative aux Principes et Droits Fondamentaux au Travail,
- La Déclaration de Rio sur l'Environnement et le Développement,
- La Convention des Nations Unies Contre la Corruption,
- Et sur notre système interne de management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement.

Dans cette perspective, la Politique de Développement Durable de SOGA, s'articule autour des principes fondamentaux suivants :

**1. Respect et protection des droits humains**

SOGA veille à ce que toutes ses activités, tant au siège que sur les sites d'exploitation, respectent et promeuvent les droits fondamentaux de chaque individu.

**2. Tolérance zéro envers les violations des droits humains**

SOGA s'assure qu'aucune de ses opérations, de ses décisions ou de ses collaborations ne contribue, directement ou indirectement, à des atteintes aux droits humains.

**3. Liberté d'association et négociation collective**

SOGA reconnaît et respecte le droit des employés à s'associer librement, à adhérer à des organisations représentatives et à participer à des négociations collectives.

**4. Refus du travail forcé ou obligatoire**

Aucune forme de travail forcé, d'exploitation ou de contrainte n'est acceptée au sein de SOGA ou chez ses partenaires.

**5. Interdiction du travail des enfants**

SOGA veille au strict respect des législations relatives à l'âge minimum légal de travail et rejette toute forme d'emploi d'enfants.

**6. Non-discrimination et égalité des chances**

SOGA garantit un environnement de travail inclusif, fondé sur l'égalité des droits et des chances, exempt de discrimination liée au sexe, à la religion, à l'origine, à l'âge, au handicap, ou à toute autre considération illégitime.



POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE
SOGA -P1-AG-POL-003
Version :1
Date de création : 01/03/2026
Validée par : l'administratrice Générale

**7. Principe de précaution environnementale**

Consciente des impacts de son activité (gestion des déchets alimentaires, consommation d'eau, d'énergie, etc.), SOGA applique le principe de précaution pour prévenir tout dommage environnemental.

**8. Promotion de la responsabilité environnementale**

SOGA déploie des actions concrètes pour :

- Réduire son empreinte écologique,
- Améliorer la gestion de ses déchets,
- Optimiser l'utilisation des ressources,
- Favoriser l'achat responsable (produits locaux, circuits courts, etc.).

**9. Développement de pratiques et technologies durables**

SOGA encourage et adopte des solutions innovantes et respectueuses de l'environnement dans ses cuisines, ses chaînes d'approvisionnement et ses équipements.

**10. Lutte contre la corruption sous toutes ses formes**

SOGA applique une politique stricte de tolérance zéro envers la corruption, la fraude, l'extorsion et tout comportement contraire à l'éthique.

L'Administratrice Générale

SOGA
06 BP 93 15 Ouaga 06
Tel 25-30-28-87
Administratrice Générale

Mme SORE YAMEOGO Nina
*Officier de l'ordre de mérite*

# PHOTOTHÈQUE















CORIS BANK
SOGA










SOGA
Gastronomie


AFRIQUE NARRATIF






SOGA
Société de Gastronomie






SOGA
Société de Gastronomie

SOGA

Société de Gastronomie

www.soga-sa.com

SOGA
Société de Gastronomie

SOGA, Savourez l'excellence !

Mail : contact@ soga-sa.com
Téléphone : +226 25 39 28 87 / 51 75 59 59 / 51 56 35 80
Site web : www.soga-sa.com

© JUIN 2026 SOGA SA. TOUS DROITS RÉSERVÉS