SOGA
Société de Gastronomie

Bulletin
D'INFORMATION

N°02 ÉDITION 2026



« Nous ne servons pas seulement des repas, nous servons la réputation de SOGA. »

Camille BADO, Responsable d'Exploitation

Sommaire

Le bulletin d'information de SOGA SA, Société de Gastronomie, à destination de ses clients, partenaires et collaborateurs.



P. 27 Team Building SOGA, Koubri, 4 juillet 2026.

01 ÉDITORIAL — 03
Mot de l'Administratrice Générale : une vision de l'innovation au service de la performance et de la satisfaction client.

02 AU CŒUR DE NOS OPÉRATIONS — 04
Le département de l'Exploitation vu par son responsable, Camille BADO.

03 EXPERTISE HOSPITALIÈRE — 06
Un partenaire de confiance pour les établissements de santé.

04 ACTIONS RSE & COMMUNAUTAIRES — 08
Néré Mining, FAMA 2026, Cité universitaire de Kossodo, Fondation Entr'Elles, Karaté-do, éthique & déontologie, mentorat féminin.

05 CONTENU LOCAL — 16
Achats et emplois locaux, visites de nos fournisseurs.

06 ZOOM MÉTIER — 20
Portrait du Chef Cuisinier Issa BAYILI.

07 SOGA AU FORUM MINE HSE — 24
À l'écoute des enjeux d'un secteur en pleine transformation.

08 SOGA EN MOUVEMENT — 25
Formation à l'IA, Formation des fournisseurs locaux, Team building, Mining Days, Anniversaires, Reboisement.

09 L'INSTANT GOURMAND — 32
Les feuilles d'amarante et la recette du sauté d'amarante.

10 JOURNÉES À THÈMES — 34
Journées sénégalaise, snack et burkinabè en images.

11 SANTÉ & SÉCURITÉ AU TRAVAIL — 36
Actions et bonnes pratiques QHSE, interview du Safety Champion.

12 ANNEXES — 39
Photothèque
Quelques références de sites miniers
Nos Politiques
Autres Partenaires

01 ÉDITORIAL

EDITORIAL

> *« L'innovation n'a de sens que lorsqu'elle sert l'humain : chez SOGA, elle est le chemin vers l'excellence et la satisfaction de chaque client. »*



Chers partenaires, chers clients,

Dans un monde où les attentes évoluent sans cesse, SOGA choisit de placer **l'innovation au cœur de sa performance**. Chaque amélioration, chaque initiative digitale ou opérationnelle, est pensée pour renforcer la qualité de nos services et garantir la **satisfaction totale de nos clients**.

Notre vision est de conjuguer excellence gastronomique, rigueur professionnelle, créativité et gestion de bases vie pour transformer chaque événement et chaque environnement en une expérience unique.

L'innovation n'est pas une fin en soi, mais un **levier puissant** qui nous permet d'anticiper vos besoins, de dépasser vos attentes et de bâtir une relation durable fondée sur la confiance.

Ce deuxième numéro de notre bulletin est le reflet de cette dynamique. Il témoigne du chemin parcouru et de celui qu'il nous reste à construire, ensemble.

Merci pour votre confiance renouvelée. Elle est notre plus belle motivation.

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



PORTRAIT

Camille BADO

Responsable d'Exploitation, SOGA SA

02 AU CŒUR DE NOS OPÉRATIONS

Le département de l'*Exploitation*

Que ce soit sur un site minier isolé, dans une base vie qui ne dort jamais, ou lors d'un événement où chaque minute compte, une même exigence anime notre département de l'Exploitation : livrer, sans faille, la promesse SOGA. À sa tête, **Camille BADO, Responsable d'Exploitation**, nous livre un regard à 360° sur ce pilier stratégique de notre entreprise.

UN CHEF D'ORCHESTRE AU SERVICE DE LA QUALITÉ

« Mon rôle, c'est de faire en sorte que ce qui est promis en amont (un repas, un service, une prestation) soit exactement ce qui est vécu sur le terrain », explique Camille BADO. Coordination des équipes sur l'ensemble de nos sites, respect strict des normes d'hygiène et de sécurité, gestion des approvisionnements, suivi de la qualité de chaque prestation : au quotidien, le département de l'Exploitation est le point de jonction entre les engagements commerciaux de SOGA et la réalité vécue par nos clients.

« Une seule prestation en dessous des attentes peut fragiliser des années de confiance. »

— CAMILLE BADO

« Nous ne servons pas seulement des repas, nous servons la réputation de SOGA. »

— CAMILLE BADO, RESPONSABLE D'EXPLOITATION

LE CŒUR STRATÉGIQUE DE NOS OPÉRATIONS

Dans un métier où la confiance se gagne un repas à la fois, l'Exploitation est bien plus qu'un service logistique : c'est le socle sur lequel repose la réputation de SOGA. « Une seule prestation en dessous des attentes peut fragiliser des années de confiance. C'est cette conscience-là qui guide chacune de nos décisions », insiste Camille BADO. De la restauration universitaire et hospitalière à la gestion de bases vie, en passant par le traiteur événementiel, chaque site géré par SOGA porte l'empreinte rigoureuse de ce département.

LA SATISFACTION CLIENT, UNE EXIGENCE DE TOUS LES INSTANTS

Fidèle à la vision de SOGA (une entreprise 100 % burkinabè, ancrée dans l'excellence et le contenu local), Camille BADO et son équipe placent la satisfaction du client au cœur de chaque décision opérationnelle. « Nous ne servons pas seulement des repas, nous servons la réputation de SOGA. C'est un engagement que je porte avec fierté, aux côtés d'équipes formidables », conclut-il.





L'équipe de l'Exploitation sur le terrain.

Un département discret, mais résolument stratégique sans lequel aucune promesse de SOGA ne pourrait devenir réalité.

L'Exploitation est le point de contact quotidien avec nos bénéficiaires et clients. C'est elle qui, concrètement, incarne notre signature « SOGA, Savourez l'excellence ! » bien au-delà des mots. Sa performance opérationnelle a un impact direct sur :

- la **satisfaction client**, mesurée à travers nos enquêtes et nos indicateurs qualité ;
- la **fidélisation** de nos partenaires, notamment sur les contrats miniers de longue durée ;
- la **réputation** de SOGA, qui se construit prestation après prestation ;
- la **conformité qualité**, dans le cadre de notre démarche de certification ISO 9001.

ENCADRÉ

Une équipe de terrain, garante de notre excellence

Chefs de cuisine, gouvernantes, agents d'hygiène, logisticiens, superviseurs de site : c'est cette équipe, souvent invisible pour le client final, qui porte au quotidien l'exigence et le professionnalisme qui font la différence SOGA. Leur rigueur et leur engagement sont le socle sur lequel repose toute la confiance de nos clients.



03 EXPERTISE HOSPITALIÈRE

UN PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

L'expertise de la restauration au service du *secteur de la santé*

Dans le secteur de la santé, la restauration constitue un maillon essentiel de la qualité de prise en charge. Elle doit répondre à des exigences spécifiques en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire, de traçabilité et d'organisation.

UNE EXIGENCE PARTICULIÈRE, UNE EXPERTISE MAÎTRISÉE

Forte de son expérience dans la restauration collective et la gestion de prestations alimentaires en environnements exigeants, SOGA met son savoir-faire au service des établissements de santé, avec une approche fondée sur la rigueur, la maîtrise des processus et l'excellence opérationnelle.

UNE RESTAURATION PENSÉE POUR LES EXIGENCES DU MILIEU MÉDICAL

La restauration hospitalière nécessite également une capacité d'adaptation aux contraintes propres à chaque établissement : organisation des services, horaires, volumes, régimes alimentaires spécifiques et exigences particulières liées aux patients.

SOGA inscrit ainsi sa démarche dans une logique de service personnalisé, de fiabilité opérationnelle et de maîtrise des risques, en collaboration avec les équipes et les responsables des établissements concernés.

DE LA RÉCEPTION DES PRODUITS À LA DISTRIBUTION

Chaque étape *compte*

La qualité d'une prestation de restauration hospitalière se construit bien avant l'arrivée du repas dans l'assiette.

01 CONTRÔLE À LA RÉCEPTION

Vérification de la conformité des matières premières, de leur état, de leurs conditions de transport et de leur température.

02 STOCKAGE MAÎTRISÉ

Respect des conditions de conservation et organisation rigoureuse des espaces afin de préserver la qualité et la sécurité des denrées.

03 PRÉPARATION SELON LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Application de procédures adaptées à chaque étape de production.

04 MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

Surveillance des températures de conservation, de cuisson et de distribution afin de limiter les risques sanitaires.

05 TRAÇABILITÉ

Identification et suivi des produits et des différentes étapes du processus pour garantir une meilleure maîtrise de la chaîne alimentaire.

06 HYGIÈNE DU PERSONNEL ET DES ÉQUIPEMENTS

Application de règles strictes d'hygiène et entretien régulier des équipements et espaces de production.

07 CONTRÔLES ET ENREGISTREMENTS

Mise en œuvre d'un dispositif permettant de suivre les opérations, d'identifier les écarts et de renforcer l'amélioration continue.

Parce que bien nourrir, c'est aussi prendre soin.

SOGA souhaite mettre son expertise, ses équipes et ses standards au service des établissements qui placent la qualité et la sécurité au cœur de leur mission.





04 ACTIONS RSE & COMMUNAUTAIRES

SANTÉ · LOUGOURI, 4 JUIN 2026

SOGA renforce l'offre de soins dans les communautés riveraines de *Néré Mining*

Dans le cadre de sa politique de Responsabilité Sociétale d'Entreprise (RSE), SOGA SA (Société de Gastronomie) a procédé, le 4 juin 2026, à la remise officielle de lits d'hospitalisation et de tables d'accouchement au profit des centres de santé de Lougouri, Solgom et Kononga, desservant les communautés riveraines des activités de **Néré Mining.**

La cérémonie, organisée à Lougouri, a rassemblé autorités administratives et coutumières, responsables sanitaires, représentants de la société minière ainsi que les populations bénéficiaires. Cette initiative vise à renforcer les capacités d'accueil et de prise en charge des structures locales, en particulier pour les soins maternels et l'hospitalisation.

Par ce geste, SOGA réaffirme sa conviction que le développement économique doit générer un impact social durable et tangible. En contribuant à l'amélioration des infrastructures sanitaires de proximité, l'entreprise participe activement à la promotion d'un meilleur accès aux soins pour les communautés locales.

Cette action illustre la qualité du partenariat entre SOGA et Néré Mining, fondé sur des valeurs partagées de solidarité, de responsabilité et de développement inclusif. Elle témoigne de la volonté des deux acteurs de contribuer au bien-être des populations hôtes et au renforcement de la résilience des services sociaux de base.









Remise de lits d'hospitalisation et de tables d'accouchement au profit des centres de santé de Lougouri, Solgom et Kononga.

« Investir dans la santé, c'est investir dans *l'avenir des communautés*. »

EN BREF

Date
4 juin 2026

Bénéficiaires
Centres de santé de Lougouri, Solgom et Kononga

Dons
Lits d'hospitalisation et tables d'accouchement

Partenaire
Néré Mining

À travers cette initiative, SOGA confirme son rôle de **partenaire de confiance du développement local durable**.

Engagée pour le **développement durable et le bien-être des communautés**, SOGA poursuit ainsi ses actions en faveur d'un **impact positif et pérenne** dans ses zones d'intervention.

CULTURE · OUAGADOUGOU, 13 JUIN 2026

SOGA célèbre l'excellence culturelle aux *FAMA 2026*



Soirée des Faso Music Awards, hôtel Azalaï de Ouagadougou.

Le samedi 13 juin 2026, SOGA a eu l'honneur de prendre part à la prestigieuse soirée des Faso Music Awards (FAMA), organisée à l'hôtel Azalaï de Ouagadougou. Véritable vitrine de l'excellence culturelle burkinabè, cette cérémonie distingue chaque année les talents et les acteurs majeurs de l'industrie musicale et artistique nationale.

En qualité de sponsor, SOGA a eu le privilège de **remettre un trophée**, affirmant ainsi son soutien à la créativité, au talent et à l'innovation culturelle.

À travers cette participation, SOGA réaffirme son attachement à la promotion de la culture nationale et son engagement à accompagner les initiatives qui contribuent au rayonnement du Burkina Faso sur la scène régionale et internationale.

Nos félicitations chaleureuses vont à l'ensemble des lauréats pour leurs parcours inspirants, ainsi qu'aux organisateurs pour la qualité et la réussite de cette édition.





En qualité de sponsor, SOGA a remis un trophée lors de la cérémonie.

SOGA : Engagée aux côtés des talents et des initiatives qui font grandir le Burkina Faso.

TRANSMISSION · CITÉ UNIVERSITAIRE DE KOSSODO, 26 JUILLET

SOGA aux côtés des anciens de la *Cité Universitaire de Kossodo*

Le dimanche 26 juillet, la **Cité Universitaire de Kossodo** a accueilli ses anciens résidents pour des retrouvailles empreintes de mémoire et de transmission. En qualité de marraine, Mme **Nina SORI/YAMEOGO** a rappelé l'importance de ce lieu fondateur, berceau de ses premières expériences entrepreneuriales et symbole de résilience et d'apprentissage.

Le panel, enrichi par les interventions de brillants anciens tels que Diallo, a mis en lumière une conviction partagée : **aucune réussite durable ne se construit seule**. Le mentorat, la solidarité intergénérationnelle et la transmission des savoirs demeurent des leviers essentiels pour préparer les leaders de demain et contribuer au développement national.

À travers son soutien à cette initiative, **SOGA réaffirme son engagement en faveur de la responsabilité sociale, de la formation et de l'accompagnement des communautés**. Les félicitations adressées aux organisateurs et aux participants témoignent de la qualité des échanges et de la pertinence de cette rencontre.





« L'avenir se construit lorsque l'expérience rencontre l'ambition. »



SOLIDARITÉ · AZALAÏ HÔTEL, 1ER AOÛT 2026

SOGA, solidaire des enfants atteints du *lymphome de Burkitt*

Le samedi 1er août 2026, la **Fondation Entr'Elles** a organisé à l'Azalaï Hôtel de Ouagadougou la deuxième édition de son dîner de gala caritatif au profit des enfants atteints du lymphome de Burkitt, un cancer pédiatrique particulièrement répandu en Afrique.

Sensible à cette cause, SOGA a tenu à apporter son soutien à l'événement, dont les fonds collectés ont été intégralement destinés à la prise en charge médicale des jeunes patients.

À travers cette initiative, SOGA réaffirme son engagement en faveur de la **santé pédiatrique** et de la **solidarité communautaire** au Burkina Faso, en contribuant à offrir aux enfants malades une chance supplémentaire de guérison et d'avenir.



Dîner de gala caritatif, 2e édition.

« Chaque geste de soutien est une lueur d'espoir pour leur avenir. »

SPORT · OUAGADOUGOU, 7–9 AOÛT 2026

SOGA célèbre les valeurs du *sport et de la jeunesse*



Du 7 au 9 août 2026, Ouagadougou a vibré au rythme du **Championnat national des grandes catégories de Karaté-do**, placé sous le thème : *« Un levier pour l'unité et la cohésion du Burkina Faso »*.

À travers le parrainage de Madame **Nina SORI/YAMEOGO**, SOGA a réaffirmé son engagement aux côtés de la jeunesse et des acteurs du sport burkinabè. Plus qu'une compétition, cet événement a mis en lumière des valeurs essentielles (discipline, respect, courage et persévérance) qui rejoignent celles portées par SOGA dans son quotidien entrepreneurial et sociétal.

Félicitations aux athlètes et organisateurs pour avoir fait de ce championnat un espace d'excellence, d'éducation et de cohésion.



Remise des médailles aux lauréats.

Discipline | **Respect** | **Courage** | **Persévérance**



FORMATION · LUNDI 17 AOÛT 2026

Éthique & *déontologie*

Cultiver l'intégrité au cœur de nos pratiques



Le lundi 17 août, SOGA a organisé une formation dédiée à l'éthique et à la déontologie administrative, dans le cadre de sa démarche de professionnalisation et de renforcement de sa culture d'entreprise.

Cette session a permis aux collaborateurs de mieux appréhender les principes, règles et comportements qui encadrent une pratique professionnelle responsable. Elle a notamment mis l'accent sur l'intégrité, la probité, la confidentialité, le respect des procédures, la responsabilité et le professionnalisme.

Au-delà des connaissances acquises, cette formation constitue une véritable démarche de sensibilisation visant à favoriser, au quotidien, des comportements conformes aux exigences professionnelles et aux valeurs de SOGA.

Chez SOGA, l'éthique ne se limite pas au respect des règles : elle constitue un pilier de la confiance, aussi bien au sein de l'entreprise que dans nos relations avec nos clients, partenaires, fournisseurs et autres parties prenantes.

À travers cette formation, SOGA réaffirme sa volonté de développer une culture professionnelle fondée sur l'intégrité, la responsabilité et l'excellence, en plaçant le comportement éthique au même niveau d'exigence que la performance opérationnelle. Parce que bien faire notre métier, c'est aussi le faire avec les bonnes pratiques et les bonnes valeurs.

LES VALEURS QUI NOUS GUIDENT

Respect

Agir avec considération et professionnalisme.

Intégrité

Faire preuve d'honnêteté et de transparence dans toutes nos actions.

Responsabilité

Assumer nos décisions et nos engagements.

Excellence opérationnelle

Rechercher constamment l'amélioration et la qualité dans nos pratiques.

« L'éthique construit la confiance. La déontologie encadre nos pratiques. Ensemble, elles contribuent à une performance durable et responsable. »

ENTREPRENEURIAT · OUAGADOUGOU, 29 AOÛT 2026

« Inspirer, connecter, *transformer* »

Le mentorat féminin au service de l'entrepreneuriat





Le **29 août 2026**, une rencontre inspirante s'est tenue à Ouagadougou à l'initiative de **Natacha SOME**, ingénieure en génie civil et mentor en entrepreneuriat au sein du **WoLAF** depuis 2022. L'événement, intitulé *« Natacha Somé et ses filleules »*, a réuni une quinzaine de jeunes femmes issues de divers horizons, toutes animées par la passion de l'entrepreneuriat.

Cette session, placée sous le parrainage de **Mme Nina SORI/ YAMEOGO**, Administratrice Générale de **SOGA SA**, a été marquée par des échanges riches autour de thématiques stratégiques :

- Conciliation entre salariat et entrepreneuriat ;
- Intégration de l'Intelligence Artificielle ;
- Équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle ;
- Valorisation de l'énergie féminine dans le leadership.

Au-delà du réseautage, l'initiative a permis de renforcer les compétences, de stimuler la motivation et d'outiller les participantes pour relever de nouveaux défis.

SOGA, fidèle à son engagement en faveur de la responsabilité sociale et du développement des talents, salue cette démarche qui illustre la force du mentorat et l'importance de l'accompagnement des jeunes générations.



Une quinzaine de jeunes femmes entrepreneures réunies autour de leur mentor.

05 CONTENU LOCAL — ACHATS & EMPLOIS LOCAUX

ACHATS LOCAUX · MAI – JUILLET 2026

981 377 106 FCFA

d'achats nationaux et locaux confondus, en seulement trois mois.

MAI	327 720 397
JUIN	329 472 720
JUILLET	324 183 990

Achats mensuels en FCFA — une dynamique stable, au-delà de 320 millions de FCFA chaque mois.

Une réalité chiffrée, achat après achat

Pour la période mai – juillet 2026, SOGA SA a réalisé **981 377 106 FCFA** d'achats nationaux et locaux confondus, avec une dynamique mensuelle stable : 327 720 397 FCFA en mai, 329 472 720 FCFA en juin et 324 183 990 FCFA en juillet.

Ce volume soutenu, proche d'un milliard de FCFA en seulement trois mois, illustre concrètement l'engagement de SOGA en faveur du contenu local : chaque mois, ce sont plus de 320 millions de FCFA qui profitent directement aux fournisseurs et prestataires nationaux et locaux.

Fidèle à sa vocation d'entreprise 100 % burkinabè, SOGA confirme ainsi que le contenu local n'est pas qu'un principe affiché, mais une réalité chiffrée qui structure durablement son modèle d'approvisionnement.

+320 M

FCFA PAR MOIS AU PROFIT DES FOURNISSEURS NATIONAUX ET LOCAUX

100 %

ENTREPRISE BURKINABÈ

VISITES DES FOURNISSEURS 28 AOÛT 2026

SOGA & la Ferme Siélé : *du producteur à l'assiette*







Poulets, canards, papayes : une partie des produits issus de cette collaboration.

SOGA renforce ses liens avec les producteurs locaux. Parce que la qualité commence bien avant l'assiette, SOGA accorde une attention particulière à la sélection de ses fournisseurs et à la proximité de ses sources d'approvisionnement.

Dans cette dynamique, une équipe SOGA s'est rendue à la **Ferme Siélé** le **28 août 2026**, partenaire local qui contribue à l'approvisionnement de nos cuisines en produits frais.

Poulets, canards, papayes et autres productions agricoles constituent une partie des produits issus de cette collaboration. Cette visite a permis à nos équipes de mieux appréhender les réalités de la production, les conditions d'élevage et de culture, ainsi que les exigences nécessaires pour garantir des produits répondant à nos standards de qualité.

UN PARTENARIAT QUI DONNE UN SENS À NOTRE ENGAGEMENT

Cette démarche s'inscrit pleinement dans la volonté de SOGA de favoriser l'approvisionnement local et de développer des relations durables avec les producteurs burkinabè.

En privilégiant les circuits courts lorsque cela est possible, SOGA contribue à soutenir l'économie locale tout en renforçant la traçabilité, la fraîcheur et la qualité des produits servis à ses clients.

De la ferme à l'assiette, chaque étape compte.

Cette visite témoigne d'une conviction forte : une restauration de qualité repose aussi sur des partenariats solides, responsables et ancrés dans notre territoire.

VISITES DES FOURNISSEURS 29 AOÛT 2026

À la découverte de la *Ferme Ouédraogo*

Le savoir-faire avicole local au service de SOGA





Immersion au cœur d'un élevage de poulets de chair.

Dans le cadre de sa démarche de valorisation des filières locales, SOGA poursuit le développement de partenariats avec des producteurs burkinabè afin de garantir à ses clients des produits frais et de qualité.

Une visite a ainsi été effectuée le **29 août 2026** à la Ferme Ouédraogo, spécialisée notamment dans l'élevage de poulets de chair.

Cette immersion a permis aux équipes SOGA de découvrir l'environnement de production et de mieux comprendre les différentes étapes liées à l'élevage avicole. Elle témoigne également de l'importance accordée par SOGA à la sélection et au suivi de ses fournisseurs locaux.

À travers ce partenariat, SOGA contribue à soutenir la production locale et les acteurs de la filière avicole burkinabè, tout en renforçant la proximité et la traçabilité de ses approvisionnements.

Du producteur local à l'assiette du consommateur, SOGA s'engage pour une chaîne d'approvisionnement plus responsable, plus proche et plus durable.

EMPLOIS LOCAUX · EFFECTIFS PAR SITE ET PAR STATUT

98,7 % de nos collaborateurs sont burkinabè

Recrutement et valorisation de la main-d'œuvre locale au sein de SOGA : sur 458 collaborateurs, 452 sont des recrues locales ou nationales.

458 COLLABORATEURS

201 LOCAUX · 44 %

251 NATIONAUX · 55 %

6 NON NATIONAUX · 1 %

EFFECTIF PAR SITE

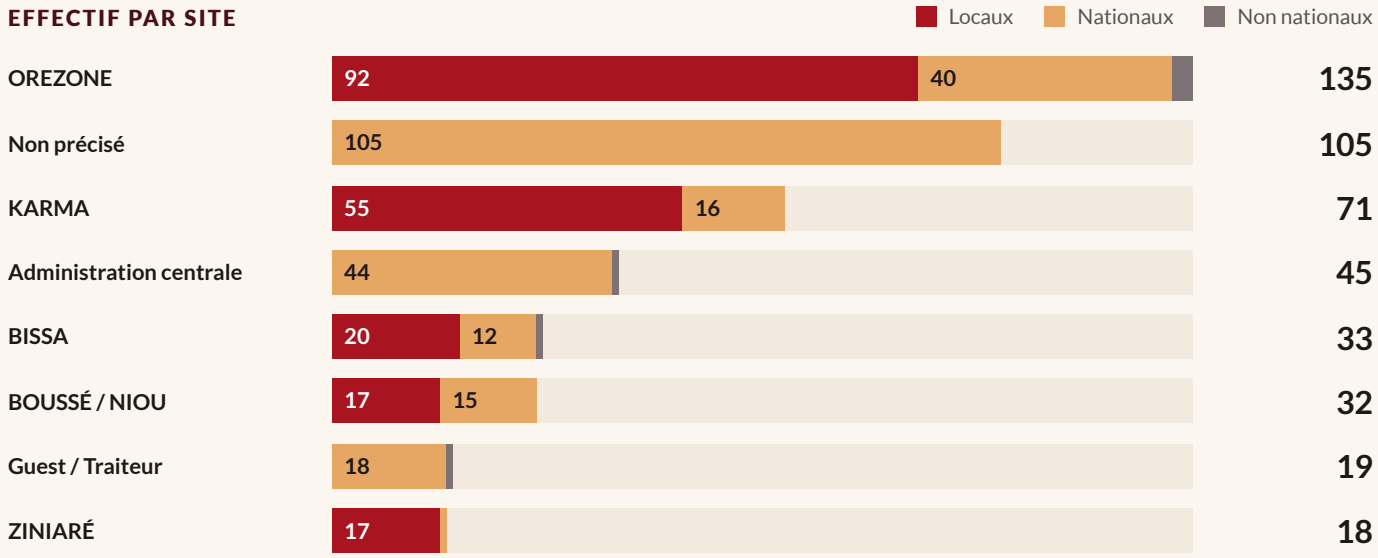


TABLEAU DÉTAILLÉ

SITE / ENTITÉ	LOCAUX	NATIONAUX	NON NATIONAUX	TOTAL
OREZONE	92	40	3	135
KARMA	55	16	0	71
BISSA	20	12	1	33
BOUSSÉ / NIOU	17	15	0	32
ZINIARÉ	17	1	0	18
Administration centrale	0	44	1	45
Guest / Traiteur	0	18	1	19
Non précisé*	0	105	0	105
Total	**201**	**251**	**6**	**458**

* Effectif dont le site n'est pas renseigné dans le tableau source. Source : SOGA SA, effectifs par site et par statut.

06 ZOOM MÉTIER



PORTRAIT D'UN MÉTIER · LE CHEF CUISINIER

Issa *BAYILI*

Chef cuisinier chez SOGA depuis 2011, il exerce ce métier avec passion depuis près de 49 ans.

1977
Débuts en cuisine en Côte d'Ivoire, auprès de son oncle

1995
Installation au Burkina Faso

2011
Arrivée chez SOGA, cité universitaire de Kossodo

1000+
Repas préparés lors d'une seule prestation de mariage

L'ENTRETIEN

« Être chef cuisinier, c'est aimer son métier et toujours rechercher *l'excellence* »

Entré chez SOGA le 1er octobre 2011 sur le site de la cité universitaire de Kossodo, le Chef Issa BAYILI exerce le métier de cuisinier depuis 1977. Rencontre avec un homme de passion, que ses collègues appellent affectueusement « Papa » ou « Tonton ».

Présentez-vous en quelques mots.

Je suis Monsieur Bayili Issa. J'ai débuté ma carrière dans la restauration en 1977 en Côte d'Ivoire, aux côtés de mon oncle, Monsieur Tinda Valentin, qui m'a transmis les bases du métier. J'ai travaillé avec lui jusqu'à son décès en 1985. Que son âme repose en paix.

Depuis combien de temps exercez-vous ce métier ?

Après le décès de mon oncle, j'ai poursuivi mon parcours professionnel au Niger, où j'ai travaillé au Sahel Hôtel. Par la suite, je suis retourné en Côte d'Ivoire avant de m'installer au Burkina Faso en 1995. Depuis mes débuts en 1977 jusqu'à aujourd'hui, cela fait près de 49 ans que j'exerce avec passion le métier de cuisinier.

Depuis combien de temps travaillez-vous chez SOGA ?

J'ai intégré SOGA le 1er octobre 2011, sur le site de la cité universitaire de Kossodo. Depuis mon arrivée, j'occupe le poste de chef cuisinier, où je mets mon expérience au service de l'entreprise afin de garantir la qualité des repas, le respect des normes d'hygiène et la satisfaction de nos clients.

Qu'est-ce qui vous passionne dans ce métier ?

Dans la cuisine, ma passion, c'est lorsque je prépare un plat pour des personnes et qu'en retour je reçois leurs compliments. Par exemple, lorsqu'un client me dit qu'il a apprécié le repas ou qu'il est satisfait de ce qu'il a mangé, cela me fait énormément plaisir. Ces retours positifs sont une véritable source de motivation et me donnent l'envie de continuer à exercer ce métier avec passion.

Qu'est-ce qui vous motive chaque jour ?

Ce qui m'encourage le plus chaque jour, c'est la volonté d'apporter des améliorations aux différents plats que je prépare et de toujours me surpasser. Mon objectif est de répondre aux attentes des clients lors des différentes prestations et événements. L'innovation, la recherche de nouvelles idées et la satisfaction des clients sont ce qui me motive à donner le meilleur de moi-même chaque jour.

Comment évaluez-vous la bonne entente de l'équipe en cuisine ?

Avec mes collaborateurs, je peux dire que depuis mon arrivée en 2011, je n'ai jamais eu de conflit majeur avec eux. Il peut arriver que nous ayons des désaccords dans le cadre du travail, mais une fois le service terminé, tout rentre dans l'ordre et il n'y a aucune rancune. J'aimerais remercier tous mes collaborateurs, car ils m'ont toujours compris et soutenu. Je suis très fier de travailler avec eux et de l'esprit d'équipe que nous avons su construire.

Comment évaluez-vous la qualité des ingrédients utilisés ?

La qualité des ingrédients est un élément essentiel dans la restauration. Nous veillons toujours à sélectionner des produits de bonne qualité, notamment en ce qui concerne les viandes, les poissons et les autres matières premières. Si nous constatons qu'un ingrédient ne répond pas à nos exigences de qualité, il est immédiatement retourné au fournisseur. Nous contrôlons régulièrement les produits avant leur utilisation afin de garantir la qualité de nos préparations. En cas de problème, nous le signalons sans attendre pour que les mesures nécessaires soient prises. Cette exigence nous permet d'offrir des repas de qualité et de satisfaire les attentes de nos clients.

> « La réussite ne repose pas sur l'argent gagné rapidement, mais sur *la passion, la patience, la discipline et la persévérance*. »

Que ressentez-vous lorsqu'un client est satisfait ?

Lorsqu'un client est satisfait, c'est une grande joie pour toute l'équipe. Généralement, après une prestation, nous recevons des retours positifs nous indiquant que les clients ont apprécié les repas et la qualité de notre service. Ces témoignages sont une véritable récompense pour notre travail. Personnellement, ils m'encouragent à toujours aller de l'avant, à continuer à m'améliorer et à donner le meilleur de moi-même lors de chaque prestation.

Comment faites-vous pour garantir une prestation réussie ?

Pour garantir une prestation réussie, tout commence par une bonne étude du menu. Avant chaque prestation, nous analysons les plats à préparer et les ingrédients nécessaires. Nous réfléchissons aux meilleures associations de produits afin d'obtenir un bon résultat. Ensuite, nous passons les commandes en fonction des besoins et nous nous assurons que tous les ingrédients sont disponibles et de bonne qualité. Cette organisation en amont nous permet de réussir nos prestations et de satisfaire nos clients.

Quel souvenir de prestation vous a le plus marqué ?

Au cours de ma carrière, j'ai participé à de nombreuses prestations qui m'ont marqué. Cependant, celle qui reste gravée dans ma mémoire est le mariage de ma patronne, Madame A.G. Nous avons assuré toute l'organisation en cuisine et toute l'équipe a travaillé jour et nuit pour garantir la réussite de cet événement. J'en garde un souvenir très fort et j'ai été profondément honoré d'y prendre part. Je me souviens également du mariage de la famille Kanazoé, qui a été un autre moment marquant. Nous avons assuré une première prestation le jeudi et, dès le lendemain, nous avons reçu des retours très positifs des invités. Cette satisfaction nous a valu une nouvelle prestation dès le dimanche suivant, au cours de laquelle nous avons préparé plus de 1000 repas. La confiance que les clients nous ont accordée et leur satisfaction ont été une grande source de fierté pour moi. Ce sont des expériences qui m'ont profondément marqué.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune qui souhaite devenir chef ?

Le premier conseil que je donnerais à la nouvelle génération est d'être patiente. Il ne faut pas entrer dans ce métier en pensant uniquement aux gros salaires. La restauration est un domaine qui demande du temps, de l'engagement et beaucoup de persévérance. Pour ma part, mon premier salaire était de 18400 FCFA. Par la suite, il a même été revu à la baisse pour atteindre 14000 FCFA. Malgré cela, je ne me suis jamais découragé. J'ai continué à travailler avec sérieux, parce que je savais que l'expérience et les compétences finiraient par porter leurs fruits.

Lorsque j'ai commencé, j'étais très jeune. À cette époque, il était rare de trouver quelqu'un qui savait lire en cuisine. Grâce à Dieu, mon oncle m'a donné cette opportunité. Il m'a présenté à l'équipe du restaurant Saint-Valentin en précisant que je n'étais pas là pour laver les assiettes, mais pour travailler en cuisine et m'occuper également des bons de commande. Dès ma première semaine, j'ai découvert que nous préparions des repas pour de hautes personnalités, notamment le président Félix Houphouët-Boigny, le président Philippe Grégoire Yacé, des ministres, ainsi que des représentants des ambassades de France, des États-Unis et de la coopération canadienne. J'étais impressionné par cette responsabilité, et cela m'a encore davantage motivé à poursuivre dans cette voie.

Aujourd'hui, après de nombreuses années d'expérience, je peux dire que je ne regrette absolument pas d'avoir choisi ce métier. J'encourage les jeunes à suivre les pas de leurs aînés, à apprendre avec humilité et à comprendre que la réussite ne repose pas sur l'argent gagné rapidement, mais sur la passion, la patience, la discipline et la persévérance. Ce sont ces valeurs qui permettent de construire une carrière durable et épanouissante.

Pourquoi les clients devraient-ils choisir votre service traiteur ?

Les clients devraient choisir le service traiteur de SOGA parce que nous fonctionnons comme une véritable chaîne, où chaque membre de l'équipe joue un rôle essentiel. Le cuisinier prépare les repas avec soin, le chauffeur veille à une livraison dans les meilleures conditions, et les personnes chargées de la prise de commande s'assurent de bien comprendre les besoins des clients. Chacun accomplit sa mission avec sérieux afin que tout se déroule parfaitement. Cette organisation est notre principale force. Elle nous permet d'offrir un service de qualité et de garantir à nos clients des prestations conformes à leurs attentes.

Je suis convaincu que l'expérience gastronomique proposée par SOGA est unique. Les clients qui dégustent nos repas retrouvent une qualité et un savoir-faire qui font notre réputation. D'ailleurs, il n'est pas rare que, lors d'une prestation ou d'un événement, des invités demandent directement les coordonnées du service traiteur de SOGA afin de passer leurs propres commandes. Cette confiance témoigne de la satisfaction de nos clients et constitue, selon moi, l'une des plus grandes forces de notre entreprise.

Quel message souhaitez-vous adresser ?

Je voudrais avant tout remercier tous nos clients pour la confiance qu'ils nous accordent et les inviter à continuer de nous faire confiance. Depuis 2011, j'exerce les fonctions de chef cuisinier chez SOGA avec passion et fierté. Pour moi, être chef cuisinier, c'est aimer son métier et toujours rechercher l'excellence afin d'offrir le meilleur à nos clients.

J'aimerais également adresser un message à l'administration. Notre travail en cuisine est exigeant et nous sommes souvent confrontés à de fortes contraintes. Lorsque nous formulons certaines demandes, c'est toujours dans le but d'améliorer nos conditions de travail et de garantir des prestations de qualité. Lorsque nos missions sont couronnées de succès, c'est le résultat d'un véritable travail d'équipe.

Je suis particulièrement fier d'appartenir à la grande famille SOGA. Au fil des années, j'ai développé des liens très forts avec mes collègues. Beaucoup d'entre eux m'appellent affectueusement « Papa » ou « Tonton », ce qui me touche profondément. Quant à la fondatrice de l'entreprise, je la considère aujourd'hui comme ma propre fille tant les relations humaines que nous avons construites sont fortes. Je remercie sincèrement toutes les personnes qui me soutiennent dans ma mission et je souhaite que SOGA continue à grandir tout en conservant les valeurs de solidarité, de qualité et de professionnalisme qui font sa réputation.

« Je souhaite que SOGA continue à grandir tout en conservant les valeurs de solidarité, de qualité et de professionnalisme qui font sa réputation. »

CHEF ISSA BAYILI

LE CONSEIL DU CHEF

Aux jeunes qui veulent devenir chef :

- Patience
- Humilité
- Discipline
- Persévérance



07

SOGA AU FORUM MINE HSE

SALLE DES BANQUETS DE OUAGA 2000 · 7–9 JUILLET 2026

À l'écoute des enjeux d'un secteur *en pleine transformation*

SOGA a pris part au Forum des mines sur la HSE, qui s'est tenu du 7 au 9 juillet 2026 à la salle des banquets de Ouaga 2000, avec une délégation composée de ses équipes QHSE et commerciales. Une présence qui témoigne de notre volonté de rester au plus près des évolutions, des enjeux et des nouvelles exigences du secteur minier.

Ce rendez-vous a constitué une opportunité privilégiée pour échanger avec les différents acteurs de l'écosystème minier, partager les expériences et mieux comprendre les attentes d'un secteur en constante évolution.

Pour SOGA, participer à ce type de rencontre va au-delà de la simple représentation. C'est une occasion de renforcer les relations avec ses partenaires et parties prenantes, d'identifier de nouvelles opportunités de collaboration et de faire connaître davantage son savoir-faire : la restauration collective, le catering minier, la gestion de bases vie et les services associés.

La performance commerciale ne peut être dissociée de l'excellence opérationnelle, de la qualité, de la sécurité et du respect des exigences de nos clients.

La présence des équipes QHSE et commerciales de SOGA illustre cette conviction forte.

À travers cette participation, SOGA réaffirme ainsi son ambition de continuer à être un partenaire fiable, engagé et à l'écoute des besoins de l'industrie minière, tout en contribuant activement au développement d'un secteur minier plus performant et responsable.

FORMATION · 17 JUIN 2026

SOGA investit dans l'avenir par la formation à l'*Intelligence Artificielle*



Dans le cadre de sa stratégie d'excellence et d'innovation, **SOGA** a organisé, le **17 juin**, une formation dédiée à l'**Intelligence Artificielle (IA)** au profit de son personnel. Cette initiative visait à doter les collaborateurs des connaissances nécessaires pour comprendre les enjeux de l'IA, en maîtriser les usages et en tirer parti afin de renforcer leur efficacité opérationnelle.





Par cette action, SOGA affirme sa volonté d'anticiper les évolutions technologiques et de consolider les compétences de son équipe. L'intégration de l'IA dans ses pratiques constitue un levier stratégique pour optimiser ses prestations, améliorer la qualité de ses services et répondre avec agilité aux attentes de ses clients.

Au-delà de l'aspect technique, cette formation traduit l'engagement de l'entreprise à placer l'humain au cœur de son développement : offrir à chaque collaborateur les moyens de progresser, d'innover et de contribuer activement à la performance collective.

Chez SOGA, l'innovation est un levier au service de l'excellence et de la satisfaction des clients.

QUALITÉ · 8 JUILLET 2026

Formation des *fournisseurs locaux*

SOGA renforce la collaboration et l'exigence qualité avec ses fournisseurs locaux



Chez SOGA, nous sommes convaincus que la performance durable repose sur la maîtrise de l'ensemble de la chaîne de valeur.

Dans cette dynamique, une session de formation et de sensibilisation s'est tenue le **8 juillet 2026** à l'attention de nos fournisseurs locaux. Objectif : renforcer leur compréhension de nos standards de qualité, de nos exigences opérationnelles et de nos principes de collaboration.





Cette rencontre a constitué une étape clé dans le déploiement du **cahier des charges fournisseurs**, présenté afin de leur permettre d'en maîtriser les exigences et de formaliser leur engagement à travers sa signature.

Cette initiative illustre une conviction forte : l'excellence opérationnelle ne se décrète pas, elle se construit collectivement. En accompagnant nos partenaires, en clarifiant nos attentes et en partageant les mêmes standards, SOGA consolide la fiabilité de sa chaîne d'approvisionnement et continue de garantir à ses clients un niveau de service conforme aux plus hautes attentes.

Chaque fournisseur est un maillon essentiel d'une chaîne de valeur fondée sur la qualité, la rigueur, la responsabilité et l'engagement.

Des exigences partagées, des engagements renforcés.

Une ambition commune : l'Excellence.

Team Building *SOGA*

Une halte pour renforcer les liens et nourrir l'esprit d'équipe



THÈME DE LA JOURNÉE

« Se ressourcer pour mieux construire demain »

Le **samedi 4 juillet 2026**, à Koubri, le personnel de **SOGA SA** s'est réuni pour une journée de **Team Building** placée sous le thème : « *Se ressourcer pour mieux construire demain* ».

Parce que la **performance collective** repose avant tout sur la force des relations humaines, cette rencontre a constitué un moment privilégié de **partage, de convivialité et de cohésion**. Elle illustre la volonté de SOGA de promouvoir une **culture d'entreprise fondée sur la confiance, la collaboration et l'excellence**, afin de relever ensemble les défis d'aujourd'hui et de demain.

Organisé autour du thème, ce Team Building a permis aux collaborateurs de sortir du cadre professionnel, de se retrouver autrement et de renforcer les liens qui nous unissent au quotidien. Au-delà des activités et des instants de détente, cette journée a été l'occasion de cultiver les valeurs essentielles à notre réussite collective : **l'écoute, la solidarité, la confiance, le respect et l'esprit d'équipe**.

Dans un environnement où l'exigence, la réactivité et la performance rythment nos journées, ces moments prennent une dimension particulière. Ils permettent de mieux se connaître, de renforcer la confiance et de rappeler une évidence : derrière chaque mission réussie, il y a des femmes et des hommes qui avancent ensemble.









Bien plus qu'un simple moment de détente, cette initiative a été une occasion de se reconnecter à l'essentiel : **l'humain, la cohésion et le plaisir de construire ensemble**.

Chez **SOGA**, nous croyons qu'une équipe soudée ne se contente pas de travailler ensemble : elle avance, innove et réussit ensemble.

Chez SOGA, l'avenir se construit *ensemble*.

PROSPECTION · BOBO-DIOULASSO, 23–24 JUIN 2026

SOGA aux *Mining Days* du centenaire de Bobo-Dioulasso

La présence de SOGA – Société de Gastronomie aux Mining Days, organisés dans le cadre du centenaire de la commune de Bobo-Dioulasso, s'inscrit dans une volonté de visibilité, d'ancrage local et de prospection.

L'événement a été l'occasion de plusieurs rencontres, dont un échange avec le Secrétaire général de l'ACAB (Association des Carrières du Burkina), afin d'explorer les perspectives de partenariat qui pourraient se dégager.

Des bulletins SOGA ont été remis au PDS, au Dircab et à Mme la Ministre des Sports, et des dépliants ont été distribués aux participants.



« De l'or au granite du Guiriko : la mine au service de Sya » — Chambre de commerce de Bobo-Dioulasso.



Échanges avec les participants des Mining Days.





VIE D'ENTREPRISE · CHAQUE MOIS

Chaque collaborateur *compte*

SOGA célèbre aussi ceux qui font vivre l'entreprise



Chaque mois, SOGA met à l'honneur ses collaborateurs à l'occasion de leurs anniversaires. Un moment simple, chaleureux et convivial qui permet de célébrer ensemble une nouvelle année de vie et de partager un instant de bonheur au-delà du cadre professionnel.





Parce que derrière chaque mission, chaque réussite et chaque défi se trouvent des femmes et des hommes engagés, nous accordons une importance particulière à ces moments de proximité.

Ces célébrations sont également l'occasion de renforcer les liens entre les équipes, de créer des souvenirs communs et de cultiver cette convivialité qui contribue à faire de SOGA plus qu'un lieu de travail : **une famille**.

Joyeux anniversaire à nos collaborateurs !

À chaque anniversaire, les sourires se partagent, les vœux se multiplient et l'équipe se rassemble autour d'un même message : que cette nouvelle année soit remplie de bonheur, de réussite et de belles réalisations, tant sur le plan personnel que professionnel.

ENVIRONNEMENT · CEINTURE VERTE DE OUAGADOUGOU, SAMEDI 25 JUILLET

SOGA s'engage pour un avenir *plus vert*



SOGA SA a eu le plaisir de participer, ce samedi 25 juillet, à la journée de reboisement qui a eu lieu à la ceinture verte de Ouagadougou, dans le quartier Zongo. Organisée par le Ministère des Mines et des Carrières, en collaboration avec la Chambre des Mines du Burkina Faso, cette initiative témoigne de l'importance de l'engagement collectif en faveur de la protection de notre environnement.

À cette occasion, SOGA SA, membre de la Chambre des Mines et fidèle à ses engagements en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises, a souhaité accompagner cette mobilisation en apportant son soutien à l'activité, notamment à travers la mise à disposition de rafraîchissements et de collations pour les participants, convaincue que chaque contribution, aussi modeste soit-elle, participe au succès des actions qui bâtissent un avenir plus durable.

Parce que préserver notre environnement est une responsabilité partagée, SOGA demeure engagée aux côtés des initiatives qui contribuent au développement durable et au bien-être des générations présentes et futures.

Pour SOGA, chaque action compte, et c'est collectivement que nous pouvons contribuer à bâtir un environnement plus sain, plus résilient et plus durable.



Ensemble, plantons les racines d'un avenir *plus vert*.









09 L'INSTANT GOURMAND

PRODUIT LOCAL

Les feuilles d'*amarante*

Un légume vert simple, local et très nutritif



Fer

Plus riche en fer que l'épinard — aide à prévenir l'anémie.

Vitamines A·C·K

Bonnes pour la vue, l'immunité et la coagulation sanguine.

Calcium

Excellente source, utile pour les os et les dents.

Digestion

Riche en fibres, pauvre en calories : favorise le transit.

À SAVOIR

À consommer avec modération en cas de calculs rénaux (comme l'épinard). **Astuce :** ajoutez un peu de citron, de tomate ou de poivron pour mieux absorber le fer.

LA RECETTE

Sauté d'amarante aux oignons et *à l'ail*

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g de feuilles d'amarante fraîches
- 2 gros oignons
- 4 à 5 gousses d'ail
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 petit piment (facultatif)
- Sel
- Poivre ou épices selon goût
- 1 petite tomate (facultative)

PRÉPARATION

1. **Préparer les feuilles :** bien les laver plusieurs fois, retirer les tiges trop dures et les émincer grossièrement.
2. **Blanchir légèrement :** faire bouillir les feuilles 3 à 5 minutes dans de l'eau salée, puis bien les égoutter.
3. **Faire revenir les aromates :** chauffer l'huile, ajouter les oignons émincés et faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement fondants.
4. Ajouter l'ail haché et le piment. Faire revenir 1 à 2 minutes sans brûler l'ail.
5. Ajouter les feuilles d'amarante bien égouttées. Mélanger et faire sauter à feu moyen-vif pendant 8 à 10 minutes.
6. Saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement. Si vous utilisez la tomate, l'ajouter finement coupée avec les oignons.
7. Poursuivre la cuisson quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce bien réduite, parfumée et légèrement huileuse.

ASTUCE SOGA

Pour une version plus gourmande, vous pouvez ajouter de petits morceaux de viande, du poisson fumé ou des crevettes. Cette préparation accompagne très bien le riz, le tô, le couscous de maïs, l'attiéké ou la banane plantain à la vapeur.

Mangez vert, vivez mieux !

10 JOURNÉES À THÈMES

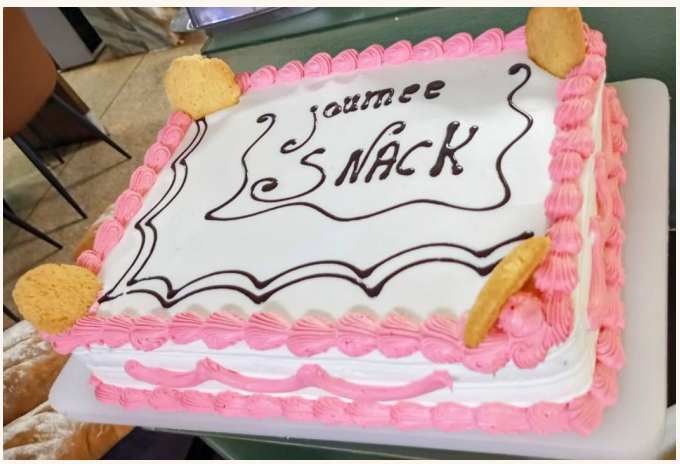
JOURNÉE SÉNÉGALAISE





JOURNÉE SNACK









JOURNÉE BURKINABÈ







11 SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

QHSE · CATERING MINIER

La sécurité, une priorité *quotidienne*

Actions, bonnes pratiques et résultats QHSE dans le catering minier

Dans l'environnement exigeant du catering minier, où les équipes assurent la restauration et l'hébergement de travailleurs souvent isolés, la démarche QHSE est bien plus qu'une obligation contractuelle : elle est la garantie d'un service fiable, sûr et respectueux des hommes comme de leur environnement. Chaleur extrême, sites isolés, volumes de production importants et exigences sanitaires strictes font de la sécurité un enjeu quotidien, à chaque étape de la chaîne, de la réception des denrées jusqu'au service en salle.

ACTIONS CONCRÈTES SUR LE TERRAIN

01

CHAÎNE DU FROID

Contrôle à chaque réception, stockage et transport des denrées, avec relevés de température systématiques.

02

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION

Gants anti-coupure, chaussures antidérapantes, tabliers thermiques en cuisine et sur les zones de livraison.

03

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Surfaces et équipements traités selon un plan HACCP rigoureux, tracé et vérifié quotidiennement.

04

RISQUES LIÉS À LA CHALEUR

Pauses hydratation et production aménagée aux heures les moins chaudes sur site minier.

05

VÉRIFICATION DES INSTALLATIONS

Installations électriques et équipements de cuisson contrôlés avant chaque prise de poste.

De la réception des denrées jusqu'au service en salle.

AU QUOTIDIEN

Bonnes pratiques QHSE

Le briefing sécurité en début de poste, dénommé « Prestart », le signalement immédiat de toute anomalie, la formation continue aux gestes d'hygiène alimentaire et aux premiers secours, ainsi que l'implication de chaque agent dans les inspections internes constituent le socle des bonnes pratiques.

Sur les sites miniers, l'éloignement géographique impose une autonomie renforcée des équipes et une culture de la prévention particulièrement mature, car l'accès rapide aux secours n'est pas toujours garanti.





RECONNAISSANCE

La rubrique « *Safety Champion* »

CHAMPION DE JUIN

La rubrique « **Safety Champion** » a été instaurée afin d'encourager les équipes à faire remonter les non-conformités, mais aussi de récompenser les personnes qui se distinguent par le plus grand nombre de remontées à l'aide des *Safety Observation Cards*.

La remise de l'attestation au champion du mois de juin s'est faite avec l'assistance QHSE, Adèle Wodé BOMBE.



KABORE Toukoumnogo, Safety Champion de juin.



Remise de l'attestation par la coordonnatrice QHSE.

RÉSULTATS

Des résultats tangibles

La rigueur de cette démarche se traduit par une réduction continue du taux d'accidents du travail et une baisse significative des non-conformités relevées lors des audits sanitaires sur les sites concernés. La satisfaction des travailleurs hébergés progresse également, portée par la qualité constante du service et la confiance instaurée par des équipes formées et rigoureuses. Ces résultats renforcent la crédibilité de nos prestations auprès des clients miniers, pour qui la sécurité alimentaire et opérationnelle est une condition non négociable du partenariat.

INTERVIEW · SAFETY CHAMPION

« Aucun travail n'est suffisamment urgent pour justifier *un accident* »

KABORE Toukoumnogo

Plongeur, site d'Orezone · Safety Champion du mois de juin

PRÉSENTATION

Pouvez-vous vous présenter et nous expliquer votre fonction au sein de SOGA ?

Je me nomme **KABORE Toukoumnogo**. Je travaille au sein de SOGA depuis janvier 2025 en qualité de plongeur. Mon rôle consiste principalement à assurer le nettoyage et la désinfection de la vaisselle, des ustensiles et des équipements de cuisine, tout en veillant au respect des règles d'hygiène, de sécurité et des bonnes pratiques applicables à mon poste.

Depuis combien de temps travaillez-vous sur le site d'Orezone ?

Je travaille sur le site depuis 2023 et cette expérience m'a permis de mieux comprendre les exigences du travail en restauration collective et surtout l'importance de la sécurité au quotidien.

Qu'est-ce qui vous a motivé à vous engager davantage dans la sécurité au travail ?

Ce qui me motive, c'est de savoir qu'un simple comportement peut éviter un accident. Je veux rentrer chez moi en bonne santé après chaque journée de travail et je souhaite également que mes collègues puissent faire de même.

CULTURE SÉCURITÉ

Pour vous, qu'est-ce que la sécurité au travail ?

C'est prendre toutes les précautions nécessaires avant, pendant et après une tâche afin d'éviter les accidents, les blessures et les situations dangereuses.

Pourquoi respecter les règles et procédures de sécurité, même lorsqu'on est très expérimenté ?

L'expérience ne nous protège pas contre les accidents. Au contraire, lorsqu'on est expérimenté, on doit montrer le bon exemple. Les procédures existent pour nous protéger et éviter que la routine ou l'excès de confiance nous expose à un danger.

Quelle est la meilleure attitude pour travailler en toute sécurité ?

Il faut être vigilant. Avant de commencer une tâche, il faut identifier les dangers, utiliser les équipements appropriés et respecter les procédures. Il faut également avoir le courage de dire « stop » lorsqu'une situation n'est pas sûre.

VOTRE COMPORTEMENT SÉCURITÉ

Quelles actions réalisez-vous chaque jour pour assurer votre propre sécurité ?

Je respecte les procédures, je porte correctement mes EPI, je garde mon poste de travail propre et organisé et je reste attentif aux dangers. Si je constate une situation dangereuse, j'en informe immédiatement mon responsable ou le service QHSE.

Avez-vous déjà arrêté une activité parce que vous aviez identifié une situation dangereuse ?

Oui. Lorsqu'une situation présente un risque pour moi ou pour un collègue, je préfère arrêter momentanément l'activité et rechercher une solution sûre plutôt que de prendre un risque. Pour moi, aucun travail n'est suffisamment urgent pour justifier un accident.

Comment réagissez-vous lorsqu'un collègue ne respecte pas une règle de sécurité ?

Je lui rappelle calmement la règle et je lui explique pourquoi elle est importante. L'objectif n'est pas de le sanctionner, mais de lui faire comprendre que son comportement peut mettre sa sécurité et celle des autres en danger.

Quels sont les principaux risques présents à votre poste de travail ?

Les principaux risques liés à mon poste de plongeur sont **les coupures et les blessures** lors de la manipulation de la vaisselle et des ustensiles, **les brûlures** dues à l'eau chaude ou aux équipements chauds, ainsi que **les chutes et glissades** causées par la présence d'eau sur le sol. Il existe également des **risques chimiques** liés aux produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que des **risques ergonomiques** : port de charges, mouvements répétitifs et station debout prolongée.

Son message au personnel

« Ne prenons jamais la sécurité à la légère. Respectons les procédures, portons nos EPI, restons vigilants et n'hésitons jamais à intervenir lorsqu'une situation présente un danger. Notre objectif est que chacun puisse terminer sa journée et rentrer chez lui en bonne santé. »

Retour en *images*



















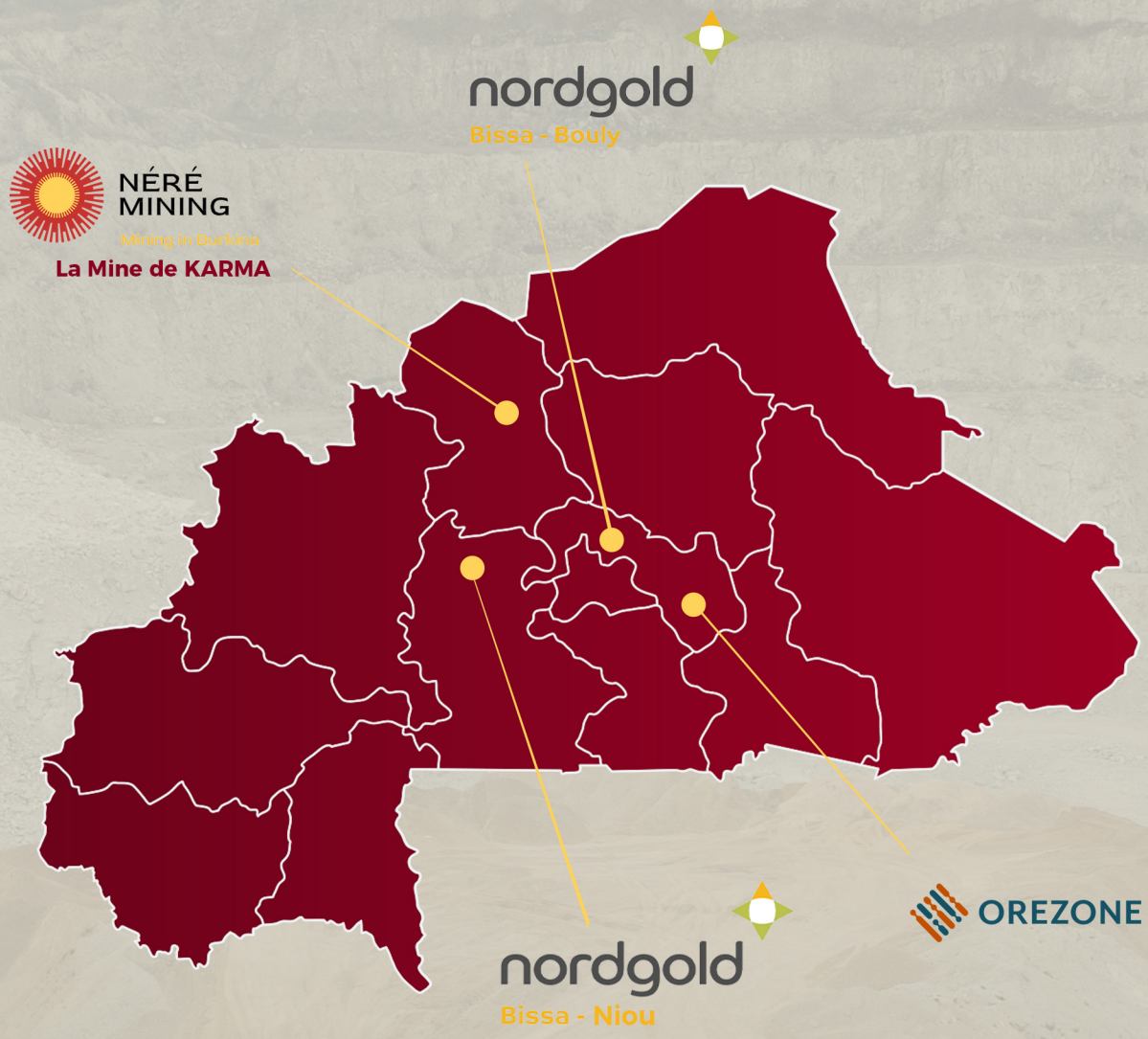








QUELQUES REFERENCES DE SITES MINIERS



POLITIQUE VALEURS ET MISSIONS



Valeurs

- ***Responsabilité***
- ***Intégrité***
- ***Respect***
- ***Excellence opérationnelle***

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.

Missions SOGA

- 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 Qualité Hygiène sécurité et environnement.

L'Administratrice Générale

Mme SORI/YAMEOGO Nina
Officier de l'Ordre de Mérite

SOGA
Société de Gastronomie
06 BP 93 16 Ouaga 06
Tél 25-39-28-87
Administratrise Générale

POLITIQUE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL ET POLITIQUE DE QUALITÉ

SOGA
Société de Gastronomie

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

Révision 1

POLITIQUE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

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 25-35-26-87 Administratrice Générale
Mme SORI/YAMEOGO Nina
Officier de l'ordre de mérite

Document valide disponible sur le système interne SOGA

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.

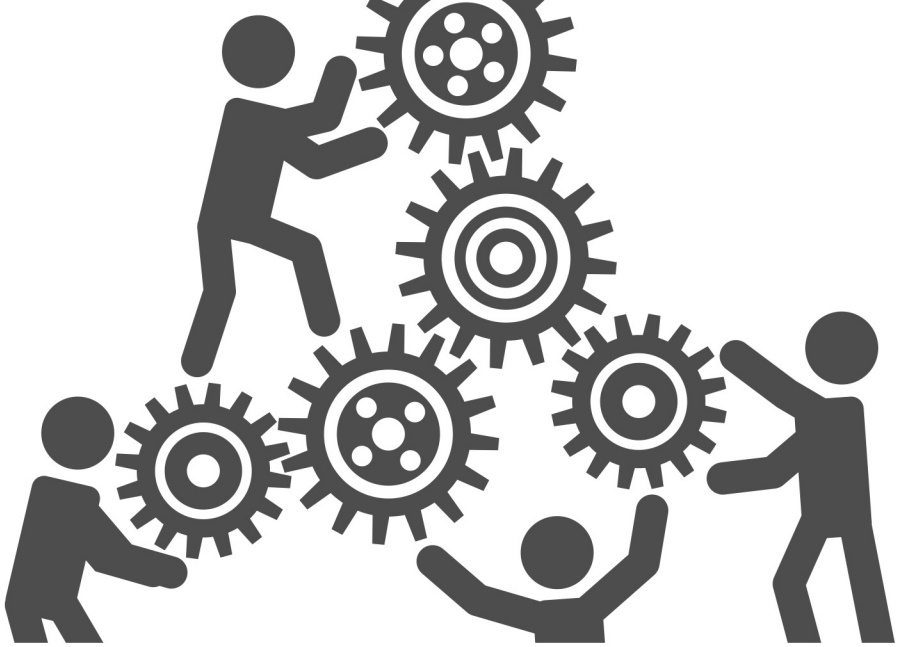
Promouvoir une culture qualité partagée
Impliquer l'ensemble des équipes dans l'amélioration continue, la prévention des non-conformités et le maintien des standards internes sur tous les sites.

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 25-35-26-87 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 16 Ouaga 93 Tél 25-39-28-87 Administratrice Générale

Mme SORI YAMEOGO Nina
Officier de l'ordre de mérite

AUTRES PARTENAIRES

SODIBO
SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE BOISSONS

LIONS INTERNATIONAL

AGB
Afrique Génie Bâtiment

CORIS BANK INTERNATIONAL
La Banque Autrement

BURKINA FASO
La Patrie ou la Mort Nous Vaincrons

SOPAMIB
Société de Participation Minière du Burkina Faso

CENOU
CENTRE NATIONAL DES OEUVRES UNIVERSITAIRES

AFRIQUE INTELLIGENCE

AFRIK BTP

AGENCE DES TRAVAUX D'INFRASTRUCTURES DU BURKINA
Agetib

CMA CGM

CIL
Commission de l'Informatique et des Libertés

ONASER


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

© OCTOBRE 2026 SOGA SA. TOUS DROITS RÉSERVÉS