

Saint-Ouen, le 17 septembre 2025

Areas France s'associe à Oé, la maison de boissons bio et engagées, pour ses restaurants haut de gamme à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle

Areas France, acteur majeur de la restauration de voyage, a choisi la maison de boissons Oé pour accompagner les cartes de ses restaurants I Love Paris et The French Taste. Oé produit des vins, champagnes et sodas botaniques bio et servis dans des bouteilles réemployables. Par cette collaboration Areas France affirme sa volonté d'agir dans une démarche toujours plus durable en choisissant des fournisseurs engagés pour la planète et son futur.

Un impact positif à chaque étape

L'engagement d'Oé repose sur quatre grands piliers : **la vigne, le packaging, l'entreprise et l'écosystème**. Concrètement, chaque bouteille Oé est pensée pour avoir l'empreinte carbone la plus basse possible grâce à :

- des bouchons en liège aggloméré ;
- des étiquettes 100% recyclées et imprimées avec des encres végétales ;
des emballages secondaires allégés, recyclés ou réemployés ;
- une logistique zéro déchet, sans carton ni scotch ;
- des bouteilles consignées, réemployables et fermées avec une colle hydrosoluble.

Résultat : une bouteille sobre en carbone, qui combine qualité gustative et impact positif.

Une vision commune pour une restauration durable

Ce partenariat s'inscrit pleinement dans la démarche RSE d'Areas, guidée par la volonté de proposer une offre de qualité en tenant compte des enjeux environnementaux. En s'associant avec Oé, entreprise à mission certifiée B Corp depuis 2017, Areas choisit un partenaire qui partage cette vision et favorise une chaîne de valeur vertueuse, de la vigne à la table.

À travers cette collaboration, Areas agit pour :

- **Une assiette plus respectueuse** : en valorisant une viticulture bio et engagée, qui protège les producteurs, les ressources et les consommateurs.
- **Moins de déchets** : grâce au système unique de consigne et de réemploi des bouteilles, soutenu par une logistique zéro déchet et des partenariats locaux.

COMMUNIQUE DE PRESSE

- **La préservation des ressources et de la biodiversité** : avec une chaîne de valeur pensée pour minimiser l'impact à chaque étape.

Des résultats concrets

En choisissant Oé, Areas France contribue à économiser dès aujourd'hui :

- **550 litres d'eau**
- **700 kg de déchets**
- **1 046 kg de CO₂**, soit l'équivalent de **16 300 heures de streaming vidéo**
(chiffres calculés sur la fabrication et la consommation de plus de 900 bouteilles).

« Ce partenariat avec Oé illustre très concrètement notre volonté d'aller toujours plus loin dans la sélection de nos produits et d'offrir toujours plus de qualité à nos clients tout en s'inscrivant dans une démarche vertueuse. Notre ambition est d'accompagner les voyageurs vers une consommation plus responsable, de soutenir une viticulture engagée, et de repenser la restauration de demain avec cette même exigence sur tous nos points de vente. », **commente Bénédicte Durand, directrice Hygiène et RSE chez Areas France.**



« Chez Oé, on croit qu'allier plaisir, exigence gastronomique et respect du vivant est essentiel. Ce partenariat avec Areas à l'aéroport Paris-Charles de Gaulle montre qu'il est possible de proposer une expérience haut de gamme, engagée et durable, même en contexte de voyage. Ensemble, on prouve qu'une autre manière de faire est possible, plus respectueuse de la planète et des femmes et des hommes qui la cultivent. On est convaincus qu'à chaque fois qu'on trinque, on peut aussi faire avancer le monde. Merci à Areas pour sa confiance et pour ce chemin commun vers une restauration plus responsable. », **ajoute Thomas Lemasle, cofondateur d'Oé**



COMMUNIQUE DE PRESSE

A propos d'Areas France

Areas France est le spécialiste de l'hyper-flux et pionnier du Food & Beverage. Concepteur, aménageur et opérateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, Areas se distingue par une approche singulière qui allie hospitalité et commercialité, pour transformer l'expérience client. Fort de sa culture d'excellence opérationnelle, Areas s'appuie sur une connaissance fine des besoins des voyageurs et sur le portefeuille de concepts de restauration le plus large du marché avec des marques développées en propre et en franchises.

fr.areas.com/fr

Areas sur LinkedIn : <https://fr.linkedin.com/company/areas-france>

A propos de Oé :

Oé est la maison de vins, champagnes et sodas botaniques bio, engagée pour le vivant. Entreprise à mission et certifiée B Corp depuis 2017, Oé repense la boisson de A à Z pour conjuguer goût, plaisir et impact positif. Avec ses vigneron·nes et producteurs partenaires, Oé développe une agriculture respectueuse et régénérative, qui protège les sols et la biodiversité. Ses bouteilles sont consignées, réemployées et pensées pour avoir l'empreinte carbone la plus faible du marché, grâce à une logistique zéro déchet et des choix d'emballages responsables. Chaque détail compte : bouchons en liège aggloméré, étiquettes recyclées, encres végétales, colles hydrosolubles. Un engagement global qui permet de proposer des boissons sobres en carbone. Avec Oé, chaque gorgée a du goût et du sens : une expérience qui rassemble, régénère et transforme durablement la filière.