

ALIMENTATION DURABLE : À L'OCCASION DE LA JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION, FOODCHÉRI DÉVOILE SON PREMIER RAPPORT D'IMPACT

À l'approche de la Journée mondiale de l'Alimentation du 16 octobre prochain, FoodChéri, la cantine engagée des entreprises, annonce la publication de son premier rapport d'impact. Cette initiative vise à renforcer la transparence et à mettre en lumière les engagements de l'entreprise en faveur d'une alimentation plus durable.

Dans un contexte de crise climatique majeur, l'alimentation est un levier d'action indéniable car elle représente environ 20% des émissions de gaz à effet de serre en France. Face à ces enjeux cruciaux, il devient impératif de repenser la manière de produire, de consommer et de gérer les ressources alimentaires. Promouvoir une alimentation responsable signifie opter pour des choix alimentaires durables, réduire le gaspillage, soutenir l'agriculture locale et biologique et favoriser une plus grande transparence dans la chaîne alimentaire. Si ces mesures s'inscrivent notamment dans la Planification écologique de 2030 présentée par le gouvernement en septembre dernier, elles font également partie intégrante de la mission de FoodChéri depuis ses débuts.

Ainsi, à l'occasion de la Journée Mondiale de l'alimentation, l'entreprise dévoile une feuille de route ambitieuse qui détaille son plan d'actions jusqu'à 2030 en matière d'alimentation durable et d'impact social. L'objectif : aller encore plus dans son engagement en faveur d'une alimentation savoureuse, saine et durable. Pour cela, FoodChéri mettra en oeuvre quatre leviers d'actions majeurs :

1. **Proposer une alimentation qui divise par 2 l'impact carbone des français**
2. **Contribuer à un modèle agricole pérenne, compatible avec les objectifs climatiques grâce aux achats de matière première**
3. **Diminuer les externalités négatives liées aux livraisons**
4. **Diminuer les externalités négatives liés aux emballages / déchets**

Parmi les points saillants de ce rapport figurent : la définition d'une trajectoire ambitieuse de réduction des émissions carbone par plat, l'utilisation de produits bio ou issus d'une agriculture régénératrice à hauteur de 50%, la mise en place de 100% d'emballages réemployables pour les livraisons en entreprise ou encore 100% des livraisons décarbonées dans les grandes villes.

Ce rapport ne se limite également pas aux offres de FoodChéri, l'entreprise met en effet un point d'honneur à sensibiliser l'ensemble de son écosystème :

- **En interne** : en s'engageant à déployer une culture d'entreprise fondée sur l'intelligence collective, centrée sur sa mission, en valorisant les métiers et l'épanouissement. Une sensibilisation approfondie au dérèglement climatique et à la perte de biodiversité via les ateliers Fresques est également au cœur de cette démarche.
- **En externe** : en travaillant avec ses prestataires tout au long de sa chaîne de valeurs afin de mesurer leurs impacts pour s'engager dans une trajectoire de réduction. De plus, l'entreprise renforce son

engagement sociétal en travaillant en étroite collaboration avec un ou plusieurs partenaires pour la redistribution de ses produits, en particulier au sein des communautés où FoodChéri est implanté.

“ **La Journée de l’Alimentation, qui a pour objectif de sensibiliser les Français aux enjeux cruciaux liés à une alimentation plus responsable et plus saine, est l’occasion parfaite pour partager nos réalisations et nos ambitions pour l’avenir. Chez FoodChéri, nous croyons en la puissance de l’alimentation pour changer le monde. Ce rapport, fruit d’une démarche transparente et d’une collaboration étroite avec les différentes parties prenantes, témoigne notamment de notre engagement continu en faveur de la durabilité et du bien-être de la société, marquant ainsi une nouvelle ère pour l’entreprise Ensemble, avec nos clients et nos partenaires, nous sommes déterminés à faire de chaque repas une opportunité de contribuer positivement à notre société et à notre environnement** ”, témoigne Caroline Vignaud, Directrice Food & RSE de FoodChéri.

POUR CONSULTER LE RAPPORT D’IMPACT 2022 DE FOODCHÉRI, CLIQUEZ [ICI](#).

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine maison et livre aux entreprises des plats bons pour la santé, bons pour la planète et bons tout court. Chaque jour, à la carte, un choix varié d’entrées, de plats et de desserts, préparés par leurs chef-fes, à 50% végétariens, sans additif ni conservateur, cuisinés à partir d’ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables à Paris, en Ile-de-France ! Plus d’informations : [ICI](#). [___](#)