



CHARLES & ALICE ÉLARGIT SES GAMMES EN RESTAURATION ET DÉVELOPPE LA RECYCLABILITÉ DE SES EMBALLAGES

En 2022, soucieuse de répondre aux besoins des professionnels de la Restauration et des exigences de la loi Egalim, Charles & Alice poursuit le développement de son offre et renforce sa politique de recyclabilité.

L'entreprise du Sud-Est de la France s'engage sur trois chantiers de la Restauration Hors Foyer avec de fortes ambitions :



- ◆ Le renforcement de la **gamme HVE**
- ◆ L'enrichissement des formats de la **gamme Bio Sans Sucres Ajoutés**
- ◆ Le déploiement de la **recyclabilité des emballages**

UNE AMBITIEUSE EXTENSION DE GAMME HVE

Afin de répondre au cahier des charges des États Généraux de l'Alimentation, Charles & Alice s'engage à proposer des recettes élaborées à partir de fruits certifiés Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

2 recettes gourmandes élaborées avec des Pommes 100 % France :

- Pommes Vanille
- Pommes Biscuits



3 recettes aux fruits du verger 100 % France :

- Pommes Mirabelles
- Pommes Pêches
- Pommes Poires



La marque avait été la première à lancer des desserts aux fruits HVE Niveau 3 en 2020 (recettes 100% Pommes Sans Sucres Ajoutés et 100% Pommes Allégées en sucres). **Charles & Alice compte ainsi 7 références HVE en Restauration Hors Foyer en 2022.**

LA HVE QU'EST-CE QUE C'EST ?



La HVE* correspond au niveau le plus élevé (niveau 3) de la certification environnementale, créée et encadrée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Il s'agit d'une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs engagés dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

La HVE s'appuie sur des obligations de résultats, mesurée par des indicateurs de performances environnementales qui portent sur la :

- **Préservation de la biodiversité**
- **Stratégie phytosanitaire**
- **Gestion de la fertilisation**
- **Maîtrise de la ressource en eau**

*Depuis le 1er janvier 2022, les produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont les produits HVE font partie, doivent représenter à minima 30% des repas.



Charles & Alice est impliquée dans une démarche de développement de la pomme française issue d'exploitations labellisées Haute Valeur Environnementale. Ces pommes proviennent de vergers situés en moyenne à **120 km** de l'atelier de fabrication de Charles & Alice dans le Vaucluse.



UN ENRICHISSEMENT DE L'OFFRE BIO

Des grands classiques de la Restauration Scolaire sont désormais aussi disponibles en RHF en format Boite 5/1 !



Les parfums incontournables ont encore de beaux jours devant eux ! A cette occasion, Charles & Alice propose pour la première fois au format 5/1, des recettes élaborées avec des produits issus de l'**Agriculture Biologique et Sans Sucres Ajoutés**.

Deux recettes, **Pommes et Pommes Bananes Sans Sucres Ajoutés**, sont disponibles depuis fin 2021 pour les professionnels de la Restauration et sont notées **Nutriscore A**.





UN DÉPLOIEMENT DE LA RECYCLABILITÉ SUR LES EMBALLAGES

Si en 2021 Charles & Alice a lancé sur le marché la première coupelle individuelle recyclable, l'ambition est aujourd'hui d'approcher le 100 % des emballages recyclables d'ici fin 2022.

En 2021, la marque avait franchi un nouveau cap en lançant la première coupelle individuelle de pommes en emballage plastique mono-matériau recyclable.



Depuis, toute l'offre de gourdes Charles & Alice est également proposée en plastique recyclable.



Pour identifier cette innovation, un bandeau «Recyclable» vient habiller les packagings et peut être aussi accompagné d'une consigne de tri.

La marque poursuit le déploiement tout au long de l'année 2022 avec pour objectif d'atteindre près de 100 % de ses contenants RHF recyclables fin 2022 !

Depuis plus de 10 ans, Charles & Alice travaille à réduire l'impact de ses emballages. La marque utilise déjà des cartons recyclables et recyclés, certifiés FSC. Les boîtes 5/1 et 2/5 sont également déjà recyclables.

Des démarches ont déjà été entreprises pour réduire les épaisseurs de plastiques au minimum pour les coupelles et les opercules. Et Charles & Alice s'engage encore plus avec son objectif d'atteindre près de 100% de ses contenants RHF recyclables fin 2022 !

Charles & Alice en quelques chiffres clés

Entreprise française implantée dans le Sud-Est de la France, au cœur des vergers

- **465** collaborateurs
- **178 millions d'€** de chiffre d'affaires en 2021
- Une marque présente à la fois en **grande distribution** et en **restauration**
- **2 ateliers de fabrication** : Allex (Drôme) et Monteux (Vaucluse)



Des engagements environnementaux forts* :

- **95%** des déchets recyclés (*déchets organiques destinés à l'alimentation animale ou méthanisés*)
- **3x moins d'eau** consommée
- **-44%** de consommation de gaz
- **-18%** de consommation d'électricité
- Sites certifiés **ISO 14001 et 50001** (*installation de panneaux photovoltaïques sur le site d'Allex*)

**évolution de 2008 à 2021, par tonne de produit fabriquée*

