



Information Presse - Septembre 2026

L'ENGAGEMENT EGALIM DE CHARLES & ALICE RESTAURATION SE POURSUIT AVEC UNE NOUVELLE ALTERNATIVE ALLÉGÉE EN SUCRES POUR SA RÉFÉRENCE POMMES KIWIS

Chez Charles & Alice, le fruit est au cœur du savoir-faire. La marque s'attache à préserver l'authenticité des saveurs et des textures à travers des recettes gourmandes et naturelles. Sa volonté est de proposer des produits simples, qui subliment le goût originel des fruits sans aucun artifice.

Pour accompagner les professionnels de la Restauration Collective, l'entreprise accélère sa démarche responsable. Charles & Alice soutient activement les approvisionnements français et élabore de nouvelles recettes à partir de fruits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE). Cette stratégie offre aux chefs des solutions concrètes pour répondre facilement aux exigences de la loi EGalim.

UNE OFFRE ENRICHIE POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Engagée de longue date dans une production plus vertueuse, la marque enrichit régulièrement son catalogue pour épauler les acteurs de la restauration. Cette volonté se traduit par de nouvelles solutions pensées pour conjuguer qualité nutritionnelle, respect de l'environnement et praticité au quotidien.

D'ici le mois de septembre 2026, la référence Pommes Kiwis recette inédite sur le marché et déjà présente en Sans Sucres Ajoutés sera lancée en version Allégée en Sucres pour s'adapter aux différents profils nutritionnels. Avec 30% de sucres en moins qu'une compote classique, ce nouveau dessert permet d'équilibrer les apports caloriques de vos convives, que ce soit en milieu scolaire, en entreprise, ou dans les secteurs de la santé et du social. Préparée avec des fruits 100% français issus d'exploitations HVE, cette recette propose une délicieuse purée lisse et sans akènes, pour un résultat plus doux et consensuel. Le kiwi vert est d'ailleurs le premier fruit reconnu par la Commission européenne pour ses bienfaits digestifs.



Charles & Alice en quelques chiffres clés

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

570 collaborateurs

222 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2025

Une marque présente à la fois en **grande distribution** et en **restauration**

2 ateliers de fabrication : Alex (Drôme) et Montoux (Vaucluse)

Pommes françaises récoltées en moyenne à moins de 200 km autour de l'atelier de fabrication

Des engagements environnementaux forts à horizon 2028* :

98% des déchets recyclés (*déchets organiques destinés à l'alimentation animale ou méthanisés*)

80% de consommation d'eau

Sites certifiés **ISO 14001 et 50001**

**Evolution en m3 à la tonne fabriquée (vs 2019)*

