



Information Presse - Mars 2024

## CHARLES & ALICE, PREMIÈRE ENTREPRISE A MISSION DE SON SECTEUR, CONTINUE D'INNOVER POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES CHEFS

En janvier 2024, **Charles & Alice est officiellement devenue la première entreprise du secteur des desserts aux fruits à adopter la qualité d'Entreprise à Mission**. Cette transition réaffirme la volonté de la marque d'**œuvrer de manière responsable pour sa passion du goût** en intégrant au cœur de sa gouvernance plusieurs objectifs en matière d'impact environnemental et social.

Une volonté qui se retrouve sur le marché de la Restauration sur lequel **Charles & Alice continue d'accompagner les professionnels avec des innovations en phase avec les besoins des chefs** :

- Toujours plus de choix dans son offre Egalim
- Des recettes Sans Sucres Ajoutés pour participer à l'éducation du goût
- Des emballages bien pensés

### LA RAISON D'ÊTRE DE CHARLES & ALICE

***"ENSEMBLE, NOUS CRÉONS AVEC RESPONSABILITÉ ET ENTHOUSIASME  
DES PRODUITS SAVOUREUX, POUR DONNER DU GOÛT À L'AVENIR".***

En inscrivant dans ses statuts sa raison d'être, **Charles & Alice confirme sa volonté de poursuivre les objectifs sociaux et environnementaux qu'elle s'est fixée et pour lesquels elle œuvre déjà**. L'entreprise, qui a démarré cette réflexion il y a plus d'un an, est ainsi la première du secteur des desserts aux fruits à passer ce cap et rejoint les 1 200 « sociétés à mission » françaises.

**Trois objectifs stratégiques reflétant les valeurs historiques de l'entreprise ont ainsi été établis :**

1. « Partager sa passion du goût en élaborant avec exigence de bons produits et en privilégiant dès que possible le local »
2. « Chercher tous les jours à maîtriser davantage ses impacts afin de préserver au mieux l'environnement et les territoires »
3. « Œuvrer pour le bien vivre ensemble aujourd'hui et demain, auprès de l'ensemble de ses collaborateurs et partenaires »

### TOUJOURS PLUS DE CHOIX DANS LA GAMME HVE DE CHARLES & ALICE

Aligné avec ses objectifs de *préserver au mieux l'environnement et les territoires* et afin de répondre au cahier des charges des États Généraux de l'Alimentation, **Charles & Alice poursuit son engagement en faveur des approvisionnements français** et continue d'élaborer des recettes à partir de **fruits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE)**.

Ainsi, dès mars 2024, Charles & Alice enrichit sa gamme HVE en offrant encore plus de variété dans les parfums :

- du fruité avec une nouvelle référence **Pommes Pêches Sans Sucres Ajoutés**
- et du gourmand avec une nouveauté **Pommes Caramel Allégée en Sucres**.



Cette volonté s'inscrit dans une démarche durable. Avec ces innovations, Charles & Alice, **pionnier sur les desserts aux fruits certifiés HVE en 2020**, continue de proposer **l'offre la plus large du marché en ambiant en RHF** avec une gamme composée de **15 références** pour apporter toujours plus de choix aux professionnels pour la préparation des menus.

Les pommes utilisées dans les recettes proviennent de 100 km en moyenne de son atelier de fabrication en Vaucluse. De plus, les fruits (autres que la pomme) sont rigoureusement sélectionnés dans les régions productrices du Sud-Est et de l'Est de la France.



**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, mesurées 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

\*La Restauration Collective est concernée par la loi EGalim, votée en octobre 2018 suite aux Etats généraux de l'alimentation. 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 ÉDUQUE AU BON GOÛT DU FRUIT



Ayant pour objectif de *partager sa passion du goût en élaborant avec exigence de bons produits*, Charles & Alice, pionnier du Sans Sucres Ajoutés, s'engage pour **favoriser une alimentation saine et participer à l'éducation du goût**. Dans cette optique, la marque développe le segment à partir d'avril 2024 en restauration scolaire avec un parfum inédit : **Pommes Bananes Fraises Sans Sucres Ajoutés**, une association de fruits qui plaît aux petits comme aux grands enfants.

En parallèle, depuis le début de l'année, la **gourde Pommes 100% France** labellisée HVE, et les **gourdes Pommes Bananes et Pommes Fraises**, initialement Allégées en Sucres sont désormais disponibles en **Sans Sucres Ajoutés**. Il en est de même pour **l'assortiment de 72 gourdes** qui contient ces références. De quoi proposer un goûter encore plus sain aux enfants.



Toute la gamme de gourdes Charles & Alice est ainsi passée en Sans Sucres Ajoutés.

Avec ces nouveautés, Charles & Alice renforce davantage son offre **Sans Sucres Ajoutés** déjà la plus large du marché en RHF à l'ambient avec plus de **30 références** proposées.

## CHARLES & ALICE REPENSE SES EMBALLAGES

Pour répondre toujours plus aux besoins des clients et utilisateurs, Charles & Alice avait développé, en 2020, 6 opercules spécifiques permettant une meilleure identification des parfums et lisibilité, notamment dans les écoles ou dans les lieux de santé, à la fois pour le personnel mais aussi pour le convive.

**En 2024, la marque offre un nouveau design à ses opercules de coupelles permettant une meilleure identification des desserts aux fruits : taux de sucre, fruits et parfums sont ainsi visibles au premier coup d'œil.** Le code couleur adopté en fonction du type de produit : « Allégée » en vert et « Sans Sucres Ajoutés » en bleu, apporte plus de praticité pour les chefs grâce à un meilleur repérage direct des produits.

### Charles & Alice en quelques chiffres clés

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

**520** collaborateurs

**220 millions d'€** de chiffre d'affaires en 2023

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 à horizon 2027\* :**

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

- **80%** de consommation d'eau

**40%** d'énergie renouvelable (*ex. : installation de panneaux photovoltaïques sur les ateliers*)

**100%** des emballages recyclables

Sites certifiés **ISO 14001 et 50001**

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

