

CHARLES & ALICE, PREMIÈRE ENTREPRISE A MISSION DE SON SECTEUR, CONTINUE D'INNOVER POUR REpondre AUX ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

En 2025, Charles & Alice réaffirme sa **volonté d'œuvrer de manière responsable pour sa passion du goût**. Une ambition qui se retrouve sur le marché de la Restauration où la marque continue d'innover :

- Lancement d'une toute nouvelle marque destinée au marché Santé/Social : **NutriFruit**
- Toujours plus de choix dans son **offre Egalim et Sans Sucres Ajoutés**
- Développement de **nouveaux usages** pour les desserts aux fruits

NUTRIFRUIT, UNE NOUVELLE OFFRE AUX BENEFICES FONCTIONNELS

L'entreprise propose une **toute nouvelle offre à marque, « NutriFruit »** : une gamme prête à l'emploi, à l'ambient, sur le marché de la Restauration Collective et plus spécifiquement dans le milieu de la santé et du social.

NutriFruit ce sont **des recettes au bon goût de fruits** et enrichies en bons nutriments ou encore sucrées pour répondre **aux besoins spécifiques des seniors et personnes affaiblies**.

Une nouvelle offre composée de 12 recettes savoureuses pour concilier plaisir et santé.



NutriFruit



NutriFruit se compose de **3 gammes** avec des bénéfices fonctionnels spécifiques :

- **Des desserts aux fruits riches en fibres** : contenant un mix de fibres solubles et insolubles, les 3 recettes Nutrifruit Fibres contribuent à l'apport quotidien en fibres grâce à une teneur de 5g/100g. Proposées en coupelles de 50g, elles permettent de fractionner les apports sur la journée. La gamme est composée des recettes **Pruneaux et Poires** alliant 2/3 de fibres insolubles et 1/3 de fibres solubles pour aider à un fonctionnement digestif optimal ; et 1 parfum **Coings** au ratio inversé pour un effet contraire. Une offre **inédite et gourmande !**
- **Des desserts aux fruits riches en protéines**, 100g/pot : **3 recettes** au bon goût de fruits et à la texture lisse, **enrichies en protéines (7g/100g)**, à proposer en supplémentation en cas de dénutrition ou de risque de dénutrition chez les résidents présentant des besoins protéiques accrus. A proposer à tout moment de la journée, la gamme est composée des recettes **Pommes, Pommes Abricots et Pommes Fraises** pour apporter de la variété dans les menus.
- **Des desserts aux fruits sucrés** : **6 recettes de 100g et 1 assortiment de 4 parfums. Pommes, Poires, Pêches, Pommes Abricots, Pommes Fraises et Pommes Cassis**. Ils permettent d'apporter de l'énergie rapidement assimilable. Le sucre, agissant comme un exhausteur de goût, contribue à redonner l'envie de manger et favorise ainsi la prise d'alimentation.



Mars 2025



Mars 2025



Avril 2025

CHARLES & ALICE RESTAURATION SE LANCE SUR LE VRAC

Pionnier sur les desserts aux fruits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) et sur le Sans Sucres Ajoutés (SSA), Charles & Alice Restauration continue d'innover au profit des Professionnels. La marque a développé un **tout nouveau conditionnement vrac** offrant une autre façon de consommer les desserts aux fruits.

Lancée avec son parfum phare **Pommes de France HVE SSA**, la **machine vrac** de Charles & Alice est parfaitement adaptée aux besoins des selfs en milieu scolaire mais aussi en Restauration d'Entreprise. **Pratique, ludique et écologique**, elle propose une nouvelle expérience utilisateur **autonome** et encourage une **alimentation plus saine**. Cette solution, qui permet de **réduire les déchets**, a été testée dans 6 établissements depuis le mois d'octobre 2024 et va être désormais déployée au niveau national.

La **machine réfrigérée Charles & Alice Restauration** permet d'améliorer les usages grâce à de nombreux avantages :

- **Poches de 10 kg à l'ambient recyclable** : des poches de grande capacité, conçues pour minimiser les déchets et optimiser l'approvisionnement. Elles offrent plus de praticité avec un stockage à l'ambient.
- **Double compartiment de chargement** : un design innovant permettant une utilisation continue et sans interruption.
- **Programmation de la dose** : une fonctionnalité avancée pour ajuster précisément la quantité servie.
- **Dosage en ramequin par simple pression** : un mécanisme simple et intuitif pour un service rapide et efficace.



CHARLES & ALICE RESTAURATION PROPOSE UNE NOUVELLE SOLUTION « INGREDIENT »

Pour faciliter le quotidien des Professionnels de la Restauration, Charles & Alice lance une nouvelle solution « ingrédient » permettant aux Chefs une **mise en œuvre plus créative**.

A partir de mars 2025, les Chefs pourront se servir d'une **Poche de 3 Kg, à l'ambient et recyclable**, pour utiliser du dessert aux fruits **Pommes de France HVE Sans Sucres Ajoutés**. Un format qui leur permet de réaliser des « desserts à façon ».

Une alternative qui permet de réduire de 50% les déchets plastiques par rapport à l'utilisation de coupelles.



Charles & Alice se distingue par son engagement fort en faveur de l'environnement avec 18 références certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE) répondant ainsi aux attentes des Chefs en apportant du choix dans les offres Egalim.



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 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 2024

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

2 ateliers de fabrication : Allex (Drôme) et Monteux (Vaucluse)

Pommes françaises récoltées en moyenne à 190 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

100% des emballages recyclables

Sites certifiés **ISO 14001 et 50001**

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

