



Information Presse – Novembre 2025

CHARLES & ALICE INNOVE POUR REpondre AUX EXIGENCES DE LA LOI EGALIM TOUT EN CAPITALISANT SUR LE SANS SUCRES AJOUTES

Pour répondre aux enjeux de la Restauration Collective 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 élabore de nouvelles recettes à partir de **fruits certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE)**. La marque développe également son offre **Sans Sucres Ajoutés (SSA)** pour favoriser une alimentation saine et durable.

CHARLES & ALICE RESTAURATION DEVELOPPE SA GAMME DE COUPELLES

Pionnier sur les **desserts aux fruits certifiés HVE** et sur le **SSA**, Charles & Alice Restauration continue d'innover au profit des Professionnels. La marque lançait les toutes premières références HVE en **2020** avec ses recettes Pommes Sans Sucres Ajoutés et Pommes Allégée en Sucres. La gamme a ensuite été renforcée en 2022, 2023 et 2024. C'est dans cette démarche durable qu'au second semestre 2025, **Charles & Alice Restauration poursuit le développement de sa gamme en lançant deux nouvelles références de coupelles pour répondre aux exigences de la loi EGAlim** : une référence **Poires HVE**, disponible depuis octobre 2025 en **Sans Sucres Ajoutés** et en **Allégée en Sucres**.

Une recette incontournable élaborée avec des fruits de France certifiés **Haute Valeur Environnementale**. Un grand classique pour participer à l'éducation au bon goût des fruits.



Charles & Alice fait également évoluer ses **coupelles dans la gamme BIO** en proposant **deux nouvelles recettes gourmandes Sans Sucres Ajoutés** et à base de **Pommes 100% françaises** :

- Une référence **Pommes Fraises BIO**
- Une référence **Pommes Abricots BIO**



Les pommes utilisées dans les recettes proviennent de **100 km** en moyenne de son atelier de fabrication en Vaucluse. Toutes deux sont disponibles depuis **octobre 2025**.



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)

