

Green-score : ce qui change concrètement pour les plats FoodChéri et Seazon



Depuis janvier 2025, l'Éco-score a évolué pour devenir le **Green-score**, une notation environnementale plus précise, portée entre autres par Yuka, ECO2 Initiative, Open Food Facts et FoodChéri. Le Green-score garde une vue d'ensemble en évaluant les différents impacts environnementaux, notamment sur l'**agriculture biologique**, la **biodiversité** ou encore l'**origine des ingrédients**, afin de mieux refléter l'impact réel des aliments sur la planète.

FoodChéri, pionnier de la transparence environnementale dans la restauration livrée, a été l'un des tout premiers acteurs à afficher l'Éco-score dès 2021. Fidèle à son engagement en faveur d'une alimentation durable, la marque a non seulement adopté cette nouvelle méthodologie, mais a aussi **participé activement à sa construction**, aux côtés des experts du secteur. **Depuis ses débuts, FoodChéri a fait le choix d'une transparence totale**. C'est pourquoi la marque partage aujourd'hui ce que ce passage au Green-score implique concrètement pour ses plats, ses recettes et ses engagements.

CE QUE CELA CHANGE POUR FOODCHÉRI

Le Green-score introduit désormais **deux nouvelles lettres** – **A+** (produits les plus vertueux) et **F** (produits à fort impact) – et redéfinit les seuils d'évaluation. Avec désormais **7 niveaux de notation** au lieu de 5, le système permet de **mieux différencier** des produits qui pouvaient auparavant obtenir la même note, malgré des impacts distincts.

FoodChéri, qui propose également ses plats via la marque sœur Seazon, a ainsi réévalué l'ensemble de son offre avec cette nouvelle méthode. Résultat : **plus de 75 % des plats sont aujourd'hui notés A+, A ou B**. Aucun plat n'est classé E ou F.

Sans surprise, les **plats à dominante végétale** affichent les meilleurs scores. Du côté des recettes incluant des protéines animales, les **plats à base de poisson** ou de **poulet** sont généralement mieux notés que ceux contenant du porc. Cette hiérarchisation reflète les impacts différenciés des sources de protéines sur le climat et la biodiversité.

UNE STRATÉGIE D'AMÉLIORATION CONTINUE

Engagé depuis plusieurs années dans une démarche d'amélioration continue de ses recettes et de son sourcing, FoodChéri poursuit ses efforts dans cette dynamique :

- **50 % de l'offre est déjà végétarienne**, et la marque accélère sur le développement de **plats hybrides** (viande + végétal) pour concilier goût, nutrition et impact réduit.
- Le **sourcing responsable** est renforcé : plus de **bio**, plus d'origine France et Europe.

- Les **ingrédients sont sélectionnés** pour limiter les produits ultra-transformés et les monocultures, et ainsi **réduire la pression sur la biodiversité**.

À long terme, FoodChéri se fixe un objectif ambitieux : **réduire l'empreinte carbone moyenne de ses plats à 500 g de CO₂e**, contre environ 900 g actuellement. Un objectif qui s'inscrit pleinement dans sa vision de transition vers une alimentation plus durable et responsable.

UN ENGAGEMENT POUR UNE TRANSPARENCE ASSUMÉE

Depuis sa création, FoodChéri a fait de la **transparence une valeur fondatrice**. La marque a été l'une des premières dans la restauration livrée à afficher le **Nutri Score (2020)**, puis l'**Éco-score (2021)**, bien avant que ces indicateurs ne deviennent des standards du secteur. En 2025, elle franchit une nouvelle étape avec la transition vers le **Green-score**, poursuivant ainsi sa mission : **rendre l'impact environnemental de ses plats lisible, compréhensible et utile pour les consommateurs**.

Chaque année, FoodChéri publie également un **rapport d'impact complet**, détaillant notamment l'**empreinte carbone moyenne** de ses plats, le **sourcing des ingrédients**, la **diversité végétale** intégrée aux recettes, ou encore les **mesures prises contre le gaspillage alimentaire**.

Dans le cadre du passage au Green-score, la marque renforce encore son engagement pédagogique avec des contenus **dédiés** : vidéo, zooms sur les plats, newsletters... autant d'outils pour aider chacun à faire des choix toujours plus éclairés — **sans jamais renoncer au goût ni à l'équilibre nutritionnel**.

« Le passage au Green-score apporte des évolutions méthodologiques plus fines, mais essentielles. Il permet une lecture plus nuancée de l'impact environnemental des aliments. Chez FoodChéri, cette précision supplémentaire nous pousse à aller encore plus loin dans nos choix de sourcing et dans la composition de nos recettes. En tant que co-acteurs de cette transformation, nous avons souhaité jouer un rôle actif dans l'élaboration de ce nouvel indicateur, en cohérence avec notre volonté d'être une marque réellement transparente. C'est aussi un outil pédagogique puissant pour aider nos clients à mieux comprendre les enjeux autour de l'assiette et à faire des choix éclairés, sans perdre de vue le goût ni l'équilibre nutritionnel. »
témoigne Caroline Vignaud, la directrice Food et RSE de FoodChéri

POUR TOUT DEMANDE D'INTERVIEWS OU REPORTAGES, MERCI DE CONTACTER :

À propos de FoodChéri : Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, aide les entreprises à Paris et en Ile-de-France à améliorer la pause déjeuner de leurs salarié·es avec des repas savoureux, sains et durables, préparés par leurs chef·fes. À la carte de FoodChéri ? Un large choix d'entrées, de plats et de desserts renouvelés chaque jour, à 50% végétariens, à sélectionner parmi des gammes qui évoluent au rythme des saisons : cuisine du monde, cuisine traditionnelle, ou encore "sur le pouce". Et tout ça, sans ajout d'additifs et cuisinés à partir d'ingrédients de saison en priorité bio et en circuits courts. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners gourmandes et durables ! Plus d'informations : [ICI](#).