

## FOODCHÉRI FÊTE SES 10 ANS : UNE DÉCENNIE D'ENGAGEMENT POUR UNE ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE !



Depuis 2015, FoodChéri accompagne les salariés dans leur transition alimentaire en proposant une offre de restauration savoureuse, saine et durable. Premier acteur engagé de la foodtech, FoodChéri a su s'adapter aux évolutions des modes de travail et aux attentes croissantes en matière de santé et d'environnement. En 10 ans, l'entreprise est devenue une référence dans la restauration d'entreprise grâce à son modèle unique, alliant qualité nutritionnelle, engagement environnemental et innovation. Retour sur une décennie d'évolution et de succès.

### DE LA LIVRAISON DU SOIR À LA RÉFÉRENCE DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE

FoodChéri voit le jour en 2015 avec l'**ambition de révolutionner les repas des actifs** en proposant **une cuisine à la fois savoureuse, équilibrée et respectueuse de l'environnement**. Dès sa création, l'entreprise mise sur **une offre à 50 % végétarienne ou vegan**, élaborée **à partir d'ingrédients en majorité bio, locaux et de saison**, sans additif ni conservateur ajoutés. L'objectif est clair : **prouver qu'il est possible de manger mieux, avec une alimentation plus végétale et durable, sans compromis sur le goût**.

À ses débuts, FoodChéri propose uniquement une offre de livraison le soir pour les actifs franciliens. Mais très vite, un besoin plus fort émerge : celui d'**une alternative saine et équilibrée à la pause déjeuner en entreprise**, souvent limitée à des options industrielles peu qualitatives. FoodChéri adapte alors son modèle pour répondre à cette demande, **affirmant son positionnement de cantine engagée directement accessible sur le lieu de travail**.

**En 2018, le rachat par Sodexo**, spécialiste de la restauration collective, marque un tournant stratégique. Ce partenariat permet à FoodChéri de structurer son modèle B2B et de renforcer **deux offres phares : le Comptoir** (anciennement appelé Shop) et **le Frigo** (frigo en click & collect). Au fil des années, ces deux solutions ont considérablement évolué, tant sur le fond que sur la forme, pour s'adapter aux besoins changeants des entreprises. Le Comptoir a été repensé pour devenir un espace de restauration conviviale, animé par un comptoir manager et proposant une offre de repas variés et équilibrés. De son côté, le Frigo a bénéficié d'un lifting complet, optimisant l'expérience utilisateur lui permettant de retirer sa commande à tout moment de la journée dans un espace en libre accès. Ces adaptations stratégiques ont permis à FoodChéri de garantir une accessibilité permanente à une alimentation équilibrée et durable au bureau.

### UNE RESTAURATION PLUS RESPECTUEUSE ET DURABLE

Depuis sa création, FoodChéri a fait de l'engagement environnemental et nutritionnel le cœur de son modèle. Convaincue qu'il est possible de mieux manger tout en réduisant son impact, l'entreprise a structuré son offre autour de choix forts, bien avant que la réglementation ne l'impose. L'empreinte carbone moyenne d'un plat FoodChéri est déjà maîtrisée sous la barre des **900 g CO<sub>2</sub>e**, objectif fixé par une étude WWF x Sodexo à horizon **2030** et atteint dès **2021** par l'entreprise. Mais son engagement concret se traduit également par des actions fortes en 10 ans :

- **90 % de la carte affiche un Éco-Score A ou B**, réduisant l'empreinte carbone du déjeuner.
- **40 % des approvisionnements certifiés bio et 100 % des volailles Bleu Blanc Cœur et origine France.**
- **50 % de la carte est végétarienne ou vegan**, pour une alimentation plus durable. (2015)
- **La 1ere entreprise du secteur à afficher l'Éco-Score**, désormais Green-Score, sur ses plats et participer à la création du label (2020)
- **Suppression du bœuf, cabillaud et avocat**, pour lutter contre les dérives du système alimentaire. (2020)
- **Réduction du plastique** avec l'arrêt des bouteilles d'eau à usage unique (-50 000 bouteilles/an). (2022)
- **Engagement précurseur sur le réemploi et la lutte contre le gaspillage**, avec un taux d'invendus réduit à **3,86 % en 2023** grâce à la précommande. (2023)

Grâce à ces engagements, FoodChéri dépasse les normes actuelles et façonne dès aujourd'hui la restauration responsable de demain. **Depuis 2024, l'entreprise a franchi une nouvelle étape en devenant entreprise à mission**, ancrant dans ses statuts son engagement en faveur d'une alimentation responsable. Soucieuse d'incarner ces valeurs à tous les niveaux, FoodChéri a également obtenu le **label Positive Company en août 2024**, reconnaissant ses actions en interne en matière de responsabilité sociale et environnementale.

## UNE CROISSANCE MAÎTRISÉE ET UN MODÈLE INSPIRANT

FoodChéri s'affirme aujourd'hui comme un acteur clé de la restauration en entreprise, avec une croissance continue et un modèle qui séduit autant par son engagement que par son innovation. **Plus de 1 000 entreprises clientes** ont déjà été séduites par ses offres, avec une satisfaction client qui ne se dément pas : plus de **80 % des clients attribuent une note supérieure à 4/5 à leurs plats**, saluant la qualité, le goût et le plaisir d'une alimentation plus responsable."

Pour poursuivre son développement, FoodChéri enrichit son offre avec de nouvelles solutions adaptées aux nouvelles habitudes alimentaires en entreprise. Prochainement, l'enseigne lancera des **bars à salades et sandwicheries**, tout en accélérant le déploiement de **Comptoirs en réemploi** (100% de contenants réemployés livrés chez les entreprises clientes). Fidèle à son engagement pour une restauration plus durable, FoodChéri vise un objectif ambitieux : **atteindre 100 % de Comptoirs compatibles avec le réemploi d'ici 2030**, marquant ainsi une avancée majeure dans le secteur de la restauration collective.

*"En 10 ans, FoodChéri a su se réinventer en réponse aux attentes des entreprises et des salariés. Depuis nos débuts en 2015, nous avons évolué pour proposer des solutions de restauration de plus en plus durables et saines, avec des repas cuisinés par une équipe de chefs.fes, avec une majorité de produits bio et respectueux de l'environnement. Le soutien de Sodexo depuis 2018 a été un catalyseur, nous permettant d'élargir notre impact et de renforcer nos engagements. Nous sommes fiers de notre parcours, mais l'aventure continue. Dans les années à venir, nous continuerons d'innover, avec des offres encore plus variées et responsables, tout en réduisant toujours notre empreinte environnementale. L'objectif reste le même : faire mieux, pour nos collaborateurs, nos clients et la planète."*Jérôme Lemouchoux, CEO de FoodChéri

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](#).