



On dit

STOP

aux bouteilles d'eau en PLASTIQUE!

Le 19 janvier, FoodChéri arrêtera de commercialiser les bouteilles d'eau en plastique.

FoodChéri, qui cuisine et livre des déjeuners engagés à Paris, Lille, Lyon et Bordeaux, ne commercialisera plus de bouteilles d'eau en plastique dès le 19 janvier 2022. Un acte fort qui permettra l'économie de près de 50 000 bouteilles en plastique par an, mais aussi une décision symbolique, pour éveiller les consciences des consommateurs et les inciter à faire évoluer leurs habitudes.

Les bouteilles en plastique, l'une des premières sources de pollution des villes et des océans.

Avec 8,7 milliards de litres d'eau mis en bouteille et consommés chaque année, la France est l'un des plus gros consommateurs d'eau conditionnée de la planète. Or, les bouteilles représentent une des premières sources de pollution des villes et des océans.

Une décision qui permettra l'économie de près de 50 000 bouteilles par an.

FoodChéri, membre de l'Action Tank du Paris de l'eau zéro déchet plastique, un groupe de travail initié par Eau de Paris, avait déjà lancé en janvier 2021 une campagne de sensibilisation auprès de ses clients en proposant des gourdes pour les inciter à adopter cette alternative à l'eau en bouteille jetable.

L'entreprise passera dès le 19 janvier à l'étape supérieure : FoodChéri arrêtera la commercialisation de l'eau plate et pétillante en bouteilles en plastique à usage unique. Un acte fort qui permettra l'économie de près de 50 000 bouteilles en plastique par an. Des gourdes de la marque Gobi, fabriquées en France, seront proposées à la vente, pour inciter ses clients à les remplir avec de l'eau du robinet. Une décision symbolique pour éveiller les consciences des consommateurs. L'eau pétillante sera quant à elle proposée en canette en aluminium de la marque Eau Neuve. La prochaine étape sera de remplacer les emballages des eaux aromatisées.



L'écologie, au cœur de la mission de FoodChéri depuis sa création.

Chez FoodChéri, proposer une offre plus durable est un combat mené depuis le début de l'histoire, avec une conviction : une alimentation végétale est meilleure pour la santé et pour la planète. L'équipe FoodChéri n'en est pas à son coup d'essai en termes de **décisions radicales en faveur de l'environnement**. Depuis septembre 2020, le bœuf, l'avocat et le cabillaud, symboles de la surconsommation néfastes pour la planète, sont bannis de la carte et remplacés par des alternatives plus écologiques. Depuis janvier 2021, FoodChéri était aussi le premier restaurateur à afficher l'Eco-Score, indicateur environnemental, sur tous ses plats. Du sourcing au packaging, tout est étudié pour réduire au maximum l'empreinte carbone de l'entreprise. L'équipe propose **une offre zéro déchet : des emballages consignés réutilisables pour ses clients entreprise**. Elle fait également partie de la Convention des Entreprises pour le Climat, un collectif qui se donne pour mission d'aligner le monde de l'entreprise en France avec les accords de Paris.



