

RSE : FoodChéri réaffirme ses engagements envers la biodiversité alimentaire



Foodchéri, premier acteur engagé de la foodtech, réaffirme son engagement envers la biodiversité alimentaire. Dans un contexte où l'impact de l'alimentation sur la biodiversité devient de plus en plus préoccupant, l'entreprise prend des mesures concrètes pour protéger les écosystèmes et ouvrir la voie à une restauration plus responsable.

QU'EST CE QUE LA BIODIVERSITÉ ALIMENTAIRE ?

La biodiversité alimentaire, ou agrobiodiversité, désigne la variété des espèces végétales et animales utilisées dans notre alimentation. Cruciale pour assurer une alimentation saine et nutritive, elle est menacée par des pratiques telles que la monoculture, la surpêche, la déforestation et l'élevage intensif. L'alimentation est d'ailleurs la première cause de la baisse de la biodiversité, avec des impacts significatifs sur les écosystèmes terrestres et marins.

LES ENGAGEMENTS DE FOODCHÉRI

Depuis ses débuts, FoodChéri s'engage résolument dans la protection de la biodiversité alimentaire. Cette démarche se traduit à travers plusieurs axes fondamentaux qui guident ses actions au quotidien :

- **La sélection rigoureuse des produits dans les recettes proposées** : FoodChéri augmente sa part de produits certifiés AB (40% en 2023 en volume), garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement. L'enseigne diversifie également les espèces dans son offre, en incluant des variétés moins courantes telles que les lentilles Beluga ou encore le chou kale, contribuant ainsi à la préservation de la biodiversité agricole.
- **La promotion de légumineuses** : Chaque semaine, FoodChéri et Seazon proposent au moins deux plats à base de légumineuses pour encourager leur consommation bénéfique sur le plan environnemental et nutritionnel. Cette diversification des cultures permet notamment de stimuler la biodiversité et favorise des écosystèmes agricoles plus durables.
- **La suppression de produits problématiques** : En 2020, l'entreprise a cessé de commercialiser certains aliments nuisibles à la biodiversité comme le cabillaud, l'huile de palme ou encore le bœuf, contribuant ainsi à la préservation des ressources marines et des écosystèmes terrestres.
- **Une politique interne engagée** : L'entreprise sensibilise également ses employés à l'importance de la biodiversité et ses enjeux cruciaux grâce à des outils et ateliers pédagogiques intégrés aux programmes de formation RSE tels que la Fresque de la Biodiversité.

“En tant que restaurateurs, nous comprenons que la biodiversité est aux fondements d’une alimentation saine, durable et inventive. Sa préservation exige un engagement continu et une compréhension approfondie de ses multiples facettes. Et la restauration a un véritable rôle à jouer dans cette démarche. En valorisant la biodiversité alimentaire à travers une alimentation variée, nous contribuons non seulement à la santé de notre planète, mais aussi au bien-être de nos clients. À travers nos engagements, FoodChéri vise à stimuler les sens et à encourager l’exploration culinaire pour un avenir où chaque individu peut accéder à une alimentation diversifiée, saine, nourrissante et respectueuse du vivant” témoigne Hugo Fernandez-Inigo, responsable RSE chez FoodChéri

UNE CAMPAGNE EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ ALIMENTAIRE



Du 13 mai au 24 mai 2024 pour FoodChéri et du 29 avril au 11 mai 2024 pour Seazon, FoodChéri lance une opération exclusive mettant en avant des assiettes spécialement conçues pour favoriser la biodiversité alimentaire. L'objectif est clair : créer des plats respectant trois critères essentiels, à savoir l'absence des neuf cultures végétales majoritaires à l'échelle mondiale, une composition végétarienne, et l'intégration de produits biologiques.

Au menu, une sélection alléchante inclut des plats tels que l'Orge de lentilles à la primavera, la sauce à la scamorza, le Tajine de légumes aux abricots, citrons & millets, ou encore les Huevos ranchos. Chacune de ces créations incarne l'engagement profond de FoodChéri à promouvoir une alimentation diversifiée et respectueuse de l'environnement.

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](#).