



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2025

Foodles : 10 ans d'innovation, une croissance florissante sur l'année 2024 et des projets ambitieux pour 2025

2025 marque le 10ème anniversaire de Foodles - acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d'entreprise. Après une année 2024 riche en accomplissements, avec notamment le rachat du traiteur Le Val d'Evre, l'entreprise dévoile ses ambitions pour 2025. Au programme : développement, innovation et célébration !



Bilan 2024 : une année de croissance avec l'acquisition du traiteur Le Val d'Evre

Depuis sa création en 2014, Foodles s'est donné pour mission de **réinventer la pause déjeuner en entreprise**, en combinant **qualité culinaire, technologie innovante et responsabilité environnementale**. En dix ans, Foodles est passé d'un concept novateur à une position de **leader du secteur des frigos connectés en entreprise**, touchant des milliers de convives chaque jour grâce à ses **solutions flexibles et responsables**. L'entreprise propose également des **restaurants d'entreprises sur mesure** pour plus de diversité dans les assiettes avec des offres multi-comptoirs !

Un an après l'acquisition du traiteur Le Val d'Evre, Foodles a su tirer parti de cette alliance afin de **maîtriser sa chaîne de valeur, de bout en bout**. Cette acquisition a permis à Foodles de gagner en flexibilité de production, de maintenir une forte exigence de qualité pour ses clients tout en maîtrisant ses coûts de production. Ce rachat a également favorisé le renforcement de ses sourcings produits pour en faire bénéficier son laboratoire culinaire tout comme ses traiteurs partenaires avec lesquels l'entreprise continue à travailler.



2024 a été une année marquante pour Foodles, avec une **croissance de son chiffre d'affaires de +40%**. L'entreprise atteint désormais la rentabilité. Grâce à son statut B Corp, et désormais **labellisé Ecovadis Gold**, Foodles continue à **placer les enjeux RSE au cœur de ses actions**, avec des repas à faible empreinte carbone et des solutions qui réduisent le gaspillage alimentaire. En 2024, l'entreprise a réussi à **diminuer son taux de gaspillage alimentaire de plus de 2 points**, grâce à des initiatives concrètes :

- **L'ajustement chaque jour du réassort des frigos connectés.** Ainsi, chaque client est livré à la juste quantité.
- Chaque jour, **les produits arrivant à DLC sont vendus à prix mini.** Une démarche qui permet d'éviter la péremption des plats dans la cantine connectée.
- **La valorisation de 46 803 invendus à travers des dons réalisés aux plus nécessiteux** via des partenaires solidaires tels que le Secours Populaire, les Restos du Cœur et Sharing the Bread
- **Le passage aux plats sous atmosphère modifiée, avec le remplacement de leurs couvercles par des opercules plus légers**, permettant de prolonger la durée de vie des plats, limitant ainsi le gaspillage alimentaire et améliorant la sécurité et la conservation des arômes. Cette technologie permet également de réduire l'utilisation du plastique par 9 et d'économiser 754 kg de plastique par semaine, soit 36 tonnes par an (l'équivalent de 1,8 million de bouteilles d'eau de 1,5 litre).

De forts investissements ont permis en 2024 de garantir une qualité exceptionnelle, tout en maintenant des prix accessibles :

- **Sur la food avec le rachat du traiteur Val d'Evre notamment**, pour créer une identité culinaire forte et assurer un maintien de la qualité malgré la hausse des volumes (R&D, laboratoires)
- **Sur la tech, avec plusieurs recrutements en interne**, pour proposer la meilleure expérience utilisateur possible et permettre la mise à l'échelle de l'entreprise
- **Sur la logistique, en internalisant au maximum pour assurer la qualité de service**, avec le projet de créations de nouveaux hubs en région et l'optimisation des process logistiques

Les solutions technologiques, comme les frigos connectés, offrent ainsi aux clients une expérience fluide, pratique et personnalisée, répondant parfaitement aux nouveaux modes de travail.

Perspectives 2025 : Une nouvelle étape pour le développement de l'entreprise

L'année 2025 sera marquée par les **10 ans de Foodles**, une occasion exceptionnelle de célébrer son histoire et ses différents engagements. À cette occasion, l'entreprise prévoit :

- **D'accroître sa présence nationale et internationale** avec le renforcement de sa position en France et en région ainsi que l'accélération de son développement au Royaume-Uni, tout en explorant des opportunités sur un troisième marché d'ici 2030.



- **D'innover dans son secteur** : Foodles ambitionne de devenir la référence incontournable de la restauration d'entreprise partout en France en misant sur la technologie, la durabilité et la qualité culinaire.
- **De renforcer ses engagements en matière de qualité et de sourcing** : grâce à l'acquisition du traiteur Le Val D'Evre, Foodles maîtrise davantage sa production. En 2025, cette expertise sera un levier clé pour optimiser ses sourcings produits et développer une charte qualité toujours plus exigeante pour une offre plus responsable et savoureuse.
- **De célébrer 10 ans d'engagement** : L'année 2025 sera marquée par des initiatives spéciales mettant en lumière une décennie de croissance et d'impact, pour remercier clients, collaborateurs et partenaires.

Michaël Ormancey – Co-CEO et co-Fondateur Foodles témoigne : « 2024 a marqué une étape clé pour Foodles, avec une croissance soutenue et des avancées significatives sur nos engagements RSE qui ont permis d'obtenir la labellisation Ecovadis Gold en décembre, mais aussi l'intégration du traiteur Val d'Evre depuis maintenant 1 an. Nous avons renforcé notre impact positif en réduisant davantage le gaspillage alimentaire et en développant des solutions toujours plus responsables pour nos clients. En 2025, nous poursuivons cette dynamique avec de nouvelles ambitions dans le but de devenir une référence incontournable dans notre secteur. »

Clément Bonhomme – Co-CEO et co-Fondateur Foodles témoigne : « Depuis maintenant 10 ans, Foodles réinvente la restauration d'entreprise en conciliant qualité, expertise et responsabilité. Cet anniversaire est l'occasion de célébrer notre croissance et de nous projeter vers l'avenir avec ambition. Innovation, renforcement de notre présence nationale, internationale et développement de nos engagements RSE seront au cœur de nos actions pour 2025. »

Chiffres clés Foodles 2024

- Création de l'entreprise **fin 2014**
- **65 millions d'euros de CA** sur l'année 2024
- **550** collaborateurs
- **+100** recrutements en 2024
- 550 clients
- **55 millions d'euros levés** depuis sa création

À propos de Foodles :

Lancé en 2014 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est un acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d'entreprise. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie et installés par ses soins. Dans un esprit « Foodle Court », Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure. À travers ces services, Foodles entend ainsi réinventer la restauration d'entreprise en proposant une solution répondant à la fois aux attentes de flexibilité, d'accessibilité et de qualité des entreprises et de leurs salariés. Pour cela, Foodles place la RSE au cœur de son activité via différents engagements : charte qualité stricte pour une alimentation variée, équilibrée et durable, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Elle est ainsi devenue entreprise à mission en juin 2022, B Corp en août



2023 et Ecovadis Gold en décembre 2024. Fort d'une équipe de 550 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 550 clients, en France, en Belgique et à Londres. Depuis sa création, Foodles a levé 55 millions d'euros pour soutenir sa croissance et a racheté, en 2024, le traiteur Le Val d'Evre afin d'internaliser davantage sa production.

www.foodles.co