



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2026

# Avec trois nouvelles implantations en France et une croissance de 20%, Foodles franchit une nouvelle étape dans sa stratégie nationale

## *Investissement de près de 2 millions d'euros dédié à la nouvelle cuisine de production et aux nouveaux hubs logistiques*

L'année 2025 a été synonyme de solidité pour Foodles. L'acteur gourmand et engagé de la restauration d'entreprise qui existe depuis plus de dix ans, a poursuivi son développement : **augmentation de 20% de son chiffre d'affaires, extension de sa couverture géographique** (ouverture du hub de Bordeaux, agrandissement du hub de Marseille, déploiement sur Toulouse et Nice), **renforcement de ses engagements RSE avec une réduction du gaspillage alimentaire stable** (-11% par rapport à 2023), et une croissance continue de son portefeuille clients.

Dans un marché en pleine mutation, Foodles consolide un modèle hybride, alliant **exigence culinaire, innovation technologique et responsabilité environnementale**. Cette dynamique nationale ouvre de nouvelles perspectives pour 2026, avec **trois implantations structurantes** : l'ouverture d'une nouvelle cuisine de production en Île-de-France, le lancement d'un hub logistique au sud de Paris et l'implantation d'un hub régional à Strasbourg pour couvrir le Grand Est. Autant d'investissements au service d'une ambition claire : faire de Foodles l'un des leaders de la restauration d'entreprise en France, en enrichissant toujours davantage l'expérience de la cantine d'entreprise grâce au déploiement cette année de nouvelles offres de comptoirs, hybrides et différenciantes.

## **Une année 2025 anniversaire, marquée par l'expansion et la stabilité**

**Dix ans après sa création**, Foodles a confirmé en 2025 la solidité et pertinence de son modèle : progression du nombre de clients avec **+150 lancements réalisés dans l'année et 180 frigos connectés installés**, nouvelles zones du territoire Français couvertes avec une ouverture à Bordeaux, un agrandissement à Marseille et de nouvelles équipes à Toulouse et Nice - une accélération notable en régions et **augmentation du nombre de salariés, avec un passage de 550 à 600 collaborateurs en un an**. Cette croissance s'appuie sur une amélioration continue de l'efficacité logistique, rendue possible par des



investissements technologiques constants : frigos connectés toujours plus performants, optimisation des flux par l'intelligence artificielle et pilotage fin des réassorts.

Foodles s'est donné pour mission de **réinventer la pause déjeuner en entreprise**, en combinant **qualité culinaire, technologie innovante et responsabilité environnementale**, l'entreprise est passée 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 !

Foodles renforce aussi ses engagements en matière de responsabilité sociétale et environnementale. **La lutte contre le gaspillage alimentaire reste un pilier central de la stratégie, avec un taux de gaspillage maintenu autour de 11 %, stable par rapport à 2024, année déjà marquée par une baisse drastique** par rapport à 2023. Les invendus sont prioritairement redistribués ou valorisés, et les indicateurs environnementaux confirment la trajectoire vertueuse de l'entreprise.

**Foodles fait grandir la pause déjeuner : trois nouvelles implantations en 2026 et de nouvelles offres comptoirs pour nourrir l'ambition**

- **Une nouvelle cuisine Foodles à Eaubonne pour soutenir la croissance de l'offre comptoir**

Pour accompagner l'essor rapide de son activité Comptoirs, Foodles ouvrira cette année une **nouvelle cuisine de production de 1 000 m<sup>2</sup> à Eaubonne (Val-d'Oise), représentant un investissement d'1 million d'euros**. Ce nouveau site, complémentaire de celui de Gennevilliers, **permettra d'augmenter significativement les capacités de production, avec un potentiel allant jusqu'à 10 000 repas par jour**.

Cette cuisine centralisée produira **100 % de l'offre comptoir (Bar à Salade, Plats Chauds, Snacking et Urban Food)** et desservira l'ensemble du territoire. Elle intégrera des technologies de pointe, telles que la cuisson sous vide et les solutions SAT, garantissant fraîcheur, régularité, traçabilité et sécurité alimentaire, dans la continuité des standards déjà en place sur les autres sites Foodles. Un espace R&D y sera également dédié au développement de nouvelles recettes et à l'innovation culinaire.

Le site emploiera à terme une trentaine de collaborateurs (20 au démarrage), couvrant l'ensemble des fonctions clés : achats, production, qualité et logistique. **Cette nouvelle**



cuisine marque une étape stratégique dans la volonté de Foodles d'internaliser davantage sa production, aujourd'hui encore partiellement externalisée.

- **Un hub logistique au sud de l'Île-de-France pour renforcer la performance opérationnelle**

Foodles ouvrira également un nouveau hub logistique à Morangis (Essonne). D'une surface totale de 1 300 m<sup>2</sup>, dont 350 m<sup>2</sup> de bureaux, ce site fera l'objet d'un investissement d'environ 750 000 euros. Sa mise en service se déroulera en deux phases, avec un démarrage dédié à la livraison, puis une montée en puissance progressive intégrant réception et préparation.

À terme, le hub pourra assurer la livraison de jusqu'à 300 clients par jour. Dans un premier temps, il desservira environ 130 clients quotidiens dans le sud de la Seine-et-Marne, des Yvelines, de l'Essonne et du Val-de-Marne, avec une navette dédiée vers le Loiret. L'exploitation reposera sur une flotte de 12 à 14 véhicules, avec une trajectoire d'évolution vers l'électrique, soutenue par l'installation de bornes de recharge.

Pensé comme un levier de réduction de l'empreinte carbone, le site intègre notamment une chambre froide au CO<sub>2</sub>, avec récupération de chaleur, permettant d'alimenter l'eau chaude sanitaire et le nettoyage des caisses. Ce nouveau hub structurera l'Île-de-France autour de deux agences complémentaires, au nord et au sud de Paris, renforçant la proximité client et la qualité de service.

- **Strasbourg : une implantation clé pour couvrir le Grand Est**

Foodles poursuit son maillage territorial avec l'ouverture d'un hub logistique à Strasbourg. D'une superficie totale de 368 m<sup>2</sup>, incluant un showroom avec frigo de démonstration, ce site desservira les zones de Strasbourg, Nancy, Mulhouse et Sarreguemines, avec une extension possible vers Metz.

Au lancement, l'équipe comptera une dizaine de collaborateurs (livraison, préparation, animation, exploitation et account management). L'activité montera en charge en deux vagues, pour internaliser progressivement une vingtaine de clients et une trentaine de frigos, représentant environ 600 articles vendus par jour.

Cette implantation répond à une demande croissante des clients de la région Grand Est et permettra de déployer de nouveaux services, comme le click & collect ou des prestations annexes (pain, corbeilles de fruits), tout en optimisant les flux logistiques et l'empreinte carbone. Elle s'inscrit pleinement dans le plan d'expansion national de Foodles, fondé sur la proximité opérationnelle et la qualité de service.

- **De nouvelles offres de comptoirs, hybrides et différenciantes**



Depuis 3 ans, **Foodles accélère le déploiement de son offre comptoir**, proposant une expérience de restauration complète, hybride, autonome et assistée, en parfaite adéquation avec les nouvelles attentes des collaborateurs et des entreprises.

Ce modèle hybride permet de **répondre aux besoins des entreprises de toute taille et de tout secteur d'activité allant de 50 à 500 couverts par jour, partout en France**. Foodles a déjà équipé plus de 60 sites client de comptoirs et de frigos, un rythme de développement considérable pour un acteur de la restauration d'entreprise.

2026 marque une **nouvelle étape d'accélération de cette offre**, avec des comptoirs repensés pour encore plus de flexibilité, diversité et gourmandise, au service des entreprises et du bien-être de ses collaborateurs.

Parmi les nouveautés :

- Intégration d'ingrédients chauds dans l'offre Bar à Salade pour encore plus de gourmandise
- Développement et déploiement d'entrées sur les offres de comptoirs chauds
- Création de nouvelles offres avec l'Urban Food de le développement de l'offre Coffee Shop
- boissons chaudes et froides, offre food salée et sucrée modernes et attrayantes, afin de répondre aux tendances actuelles du marché

## Une ambition nationale : devenir un acteur incontournable de la restauration d'entreprise

À l'horizon 2030, Foodles ambitionne de devenir **un acteur du Top 4 de la restauration d'entreprise en France**. Cette trajectoire repose sur un objectif de croissance à deux chiffres, le déploiement continu de son modèle dans les grandes agglomérations et un engagement constant pour une restauration plus responsable, accessible et innovante.

En rapprochant innovation technologique et exigence culinaire, Foodles entend continuer à transformer la pause déjeuner en entreprise, au service du bien-être des salariés et de la performance des organisations.

« *Notre ambition est claire : bâtir un modèle national solide, capable d'allier plaisir, impact et performance opérationnelle* », **souligne Clément Bonhomme, cofondateur de Foodles**.

« *Ces nouvelles implantations sont des investissements structurants pour accompagner durablement notre croissance et renforcer la proximité avec nos clients* », **ajoute Michaël Ormancey, cofondateur de Foodles**.



## Chiffres clés Foodles 2026

- Création de l'entreprise **fin 2014**
- **75 millions d'euros de CA** sur l'année 2025
- **+600 collaborateurs**
- **+600 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 600 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 600 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](http://www.foodles.co)