



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2025

### Foodles ouvre son premier centre logistique à Bordeaux et renforce son ancrage régional

Foodles – acteur engagé, gourmand et responsable de la restauration d’entreprise – poursuit son déploiement en région et choisit Bordeaux pour l’ouverture de son 5ème centre logistique. Ce nouveau hub, situé à Ambarès-et-Lagrave, marque une étape stratégique dans l’accélération de l’implantation de Foodles en région. Déjà présent en PACA, c’est en Nouvelle-Aquitaine que l’entreprise continue son expansion, en ayant pour ambition de devenir la référence incontournable de la restauration d’entreprise en France et en Europe.



### Un centre logistique au service d’une forte croissance régionale

Avec une superficie de **300m<sup>2</sup> de surface exploitable et 150m<sup>2</sup> de bureaux**, ce nouveau site, désormais 100% opérationnel, permet à Foodles de mieux répondre aux attentes des entreprises locales. Il offre une logistique optimisée pour la livraison quotidienne de repas ultra-frais et de qualité, grâce à son expertise unique en restauration.

Depuis son ouverture, le centre logistique dessert **une trentaine de clients et livre en moyenne 1 200 repas par jour**, répondant aux besoins des entreprises, hôtels et organisations publiques de toute la région Nouvelle-Aquitaine : de Poitiers en passant par Bordeaux, jusqu’à Biarritz. La demande est en constante augmentation, avec une croissance de plus de 30 % du nombre de clients depuis l’ouverture du site en juillet dernier.

Pour assurer son bon fonctionnement, Foodles a recruté **9 personnes, portant l’effectif du centre à 11 collaborateurs** : 5 en livraison, 3 en préparation de commandes, ainsi qu’une responsable de site, une responsable commerciale et un account manager. L’équipe,



désormais au complet, partage la même ambition : offrir un service de restauration de qualité, accessible et innovant.

Fidèle à ses engagements RSE, Foodles adopte une **approche écoresponsable en réduisant le gaspillage alimentaire** par un approvisionnement adapté aux besoins journaliers. L'entreprise **redistribue une partie de ses invendus au Restos du Coeur** et valorise le reste en **bio-déchets** via son partenariat avec Ecovalim. De plus, aucun gobelet à usage unique n'est utilisé, grâce à son prestataire Auum. Foodles optimise également ses tournées logistiques et **étudie l'intégration de véhicules électriques** pour ses livraisons en centre-ville.

### **L'ambition de devenir une référence incontournable partout en France**

L'ouverture de ce centre illustre la **stratégie de développement de Foodles**, qui souhaite **renforcer sa présence en région et devenir une référence incontournable** de la restauration d'entreprise en France.

Foodles prévoit d'intégrer prochainement des **produits régionaux** à son offre. Le centre accueille également un showroom innovant, permettant aux prospects et aux clients de découvrir l'univers Foodles et d'explorer de nouvelles solutions pour améliorer la qualité de vie au travail de leurs collaborateurs.

« *La passion du bien manger anime notre équipe chaque jour. Le hub d'Ambarès, dernier-né de la famille Foodles, partage la volonté d'offrir aux convives de Nouvelle-Aquitaine un service de qualité et innovant. Toute l'équipe est mobilisée pour relever ce défi avec enthousiasme et esprit d'équipe !* » explique Anne Bernard, Responsable Exploitation du Hub de Bordeaux.

Foodles ne compte pas s'arrêter là : avec cette ouverture, **l'entreprise confirme la compatibilité de son modèle économique et opérationnel en région**, et envisage d'autres implantations logistiques dans un avenir proche.

**À propos de Foodles :** Lancée 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](http://www.foodles.co)