



Communiqué de presse

Foodles devient entreprise à mission et s'affirme comme une référence RSE sur son marché

La foodtech qui a construit sa stratégie de croissance autour de la RSE, enregistre aujourd'hui une diminution de 22,5% du poids carbone par repas distribué à l'issue de son second bilan carbone. Un nouveau record pour l'entreprise !

Le 5 septembre 2022 – Foodles, l'alternative innovante aux cantines d'entreprises traditionnelles, annonce son nouveau statut d'entreprise à mission à la suite d'une stratégie environnementale 2022 ambitieuse. Une reconnaissance qui n'aurait pas pu voir le jour sans les multiples projets et missions menés depuis sa création. Foodles qui affiche un deuxième bilan carbone plein de promesses, travaille d'ores et déjà sur de nouveaux chantiers avec pour objectif de réduire encore de 10% l'empreinte carbone de leurs repas à horizon 2023.

Les missions de Foodles en tant qu'entreprise à impact positif

Pilier de son action depuis 2016, la politique RSE de Foodles œuvre en faveur d'une offre de restauration toujours plus responsable et durable. La foodtech nommait en début d'année un Responsable RSE, Aurélien Antoine, pour prendre en main la structuration de leur service RSE dédié, ainsi que d'un comité RSE interne, composé de 6 experts métiers (issus des différentes équipes de l'entreprise fortement mobilisées sur le sujet), déjà en charge de la définition et du pilotage du plan d'action de l'entreprise depuis ses débuts.

En effet, la conscience du rôle majeur des entreprises dans la transition des modes de consommation des citoyens, des organisations et de tous les secteurs économiques, fait partie des engagements fondateurs de Foodles, qui agit selon 4 missions distinctes :

- **Défendre** un achat raisonné, une alimentation saine et durable avec une charte qualité exigeante
- **Réduire** son impact écologique notamment grâce à ses démarches zéro-déchet et anti-gaspillage
- **S'engager** pour l'emploi durable, la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi et le bien-être des collaborateurs
- **Valoriser** des associations à but non lucratif auprès des convives et collaborateurs.

Dans cette démarche de diminution concrète de leur impact écologique, les équipes ont initié un « Plan d'actions Carbone 2020 – 2023 », comprenant la réalisation de leur bilan carbone. Si la première mesure en 2020 avait d'ores et déjà permis des enseignements, le 2nd bilan, toujours selon la méthodologie carbone de l'ADEME et AGRIBALYSE, révèle **une diminution de 22,5% du poids carbone par repas distribué**. Avec la note de A pour l'ensemble des actions réalisées par Foodles, ce résultat met en avant deux efforts notables :

- Une diminution des scopes 1 et 2 de **28% entre 2020 et 2021** (couvrant leurs émissions directes et indirectes : gaspillage alimentaire, emballages réutilisables, alternatives végétales...)
- Une logistique interne plus performante : **- 53,8% d'émissions** sur les livraisons Foodles

Une démarche engagée et définie dans la durée

Dans la continuité de cet engagement et avec pour objectif de réduire encore de 10% l'empreinte carbone de leurs repas à horizon 2023, Foodles poursuit ses actions sur 4 chantiers d'envergure :

- **Proposer plus de recettes végétariennes** : au-delà de 40%.
Foodles entend effectivement éveiller les consciences que ce soit à travers des webinaires ou même des formations. L'entreprise est déjà en capacité, selon la demande des clients, d'augmenter la part de plats végétariens à 60, 80 voire 100%.
- **Installer plus de consignes en verre** : équiper plus de 25% des clients Foodles à l'horizon 2024. Tous les clients demandeurs des contenants et meubles à consignes ont déjà pu être équipés. Ces consignes en verre, déployées depuis 2021, permettent d'éviter 1,04 tonne de déchets plastiques.
- **Limiter l'impact des livraisons externes** : avec des fournisseurs audités et certifiés dans la continuité des 53,8% économisés en gestion interne.
Un repas Foodles fait moins de 40km, du traiteur à l'assiette et chaque livreur est formé aux risques routiers ainsi qu'à l'éco-conduite.
- **Réduire le gaspillage alimentaire** : passer sous les 10% dès 2022.
L'algorithme de Foodles réajuste quotidiennement le réassort des frigos et certains produits sont notamment proposés à moitié prix le vendredi pour éviter de périmer le week-end. Les déchets alimentaires, eux, sont transformés en compost et biogaz à destination des agriculteurs. De plus, l'entreprise met en place le don alimentaire en redistribuant les invendus à des associations locales pour venir en aide aux personnes dans le besoin.

À travers ces actions, Foodles entend s'adapter au rythme de sa croissance et de son déploiement, ce en ne cessant de s'évaluer et d'anticiper un maximum d'axes d'amélioration. En complément du nouveau statut d'entreprise à mission et de leur récente signature du pacte mondial des Nations Unies, les équipes visent également le renouvellement de leur labellisation Ecovadis ainsi que l'obtention d'ici 2023 des certifications Origine France Garantie et B-Corp.

« Nous avons toujours eu à cœur que Foodles contribue activement aux enjeux de développement durable et s'affirme dans son secteur comme un acteur conscient et engagé. Aussi bien au niveau environnemental que sociétal, notre ADN nous a toujours conduit à faire des choix responsables, parfois même à contre-courant des tendances de marché. Par exemple, nous avons été les premiers acteurs de la foodtech à recruter des livreurs et préparateurs à temps plein en CDI pour opérer notre service. Faire bien mais surtout faire mieux, est une démarche de remise en question permanente qui nous guide au quotidien, tout comme nos 250 collaborateurs qui sont très sensibles à ces questions sociales et environnementales. » déclarent

Clément Bonhomme et Michaël Ormancey, co-CEO et fondateurs de Foodles.

A propos de Foodles

Lancé en 2015 par Michaël Ormancey et Clément Bonhomme, Foodles est une alternative innovante, flexible et responsable à la restauration collective traditionnelle. Foodles propose aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, 100% Made in France et installés par ses soins. Dans un esprit « Food 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 collective 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 saine et durable, mise en place de contenants consignés, lutte contre le gaspillage alimentaire (réassort au plus juste, redistribution des invendus, valorisation des déchets...). Fort d'une équipe de 200 salariés, Foodles accompagne déjà plus de 250 clients, en France et en Belgique. À l'automne 2021, Foodles a réalisé une levée de fonds de 31 millions d'euros destinée à soutenir le déploiement de son offre, notamment en Europe.

www.foodles.co

