Communiqué de presse
Mai 2025

SALAD&CO DÉPASSE LES 20 MILLIONS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES EN 2024 ET DÉVOILE DES AMBITIONS PROMETTEUSES

Salad&Co, enseigne pionnière des bars à salade en France, dresse un bilan positif pour l'année 2024, marqué par une croissance soutenue, un lancement en franchise et un engagement RSE renforcé. L'entreprise a enregistré un chiffre d'affaires de 21 millions d'euros et a su fidéliser plus 80 000 clients.

"2024 AURA ÉTÉ UNE ANNÉE RICHE, PARFOIS EXIGEANTE, MAIS PROFONDÉMENT STRUCTURANTE POUR NOTRE PROJET."

Vincent Mondoloni
Directeur Général Salad&Co

2024 – UNE ANNÉE CHARNIÈRE, ENTRE DÉFIS ET RÉALISATIONS

Des débuts prometteurs en franchise

Annoncé en 2024, Salad&Co a amorcé son développement en franchise avec l'ouverture d'un établissement en format STREET à Saint-Quentin (02) en septembre dernier. Cette première unité en France a ouvert le chemin à d'autres implantations : le restaurant de Lomme, initialement une unité en propre a été repris en tant que franchise. Une aventure en franchise que l'enseigne souhaite poursuivre en 2025 avec de nouveaux projets d'ouvertures à concrétiser dans des moyennes et grandes villes.

“NOUS AVONS FRANCHI UNE ÉTAPE IMPORTANTE DANS NOTRE DÉVELOPPEMENT, AVEC L’OUVERTURE DE DEUX NOUVELLES FRANCHISES. UNE DYNAMIQUE QUI CONFIRME LA SOLIDITÉ DE NOTRE MODÈLE ET L’ATTRACTIVITÉ DE NOTRE PROPOSITION SALAD&CO SE TIENT À SON OBJECTIF : LE DÉVELOPPEMENT PAR LA FRANCHISE.”

Vincent Mondoloni
Directeur Général Salad&Co

En 2024, l’enseigne a connu une croissance notable portant son chiffre d'affaires à 21 millions d'euros. *“Le chiffre d’affaires a progressé en restauration et en GMS, témoignant de la pertinence de notre offre et de la confiance de nos clients.”* ajoute Vincent Mondoni.

Une année riche en innovations

2024 a été riche en innovations, avec le lancement d’une gamme épicerie composée de ses sauces et marinades emblématiques. Avec cette nouvelle offre disponible en restaurant, en GMS et sur le site internet de l’enseigne, Salad&Co joue la carte de la proximité avec ses clients en prolongeant l’expérience à domicile.

En parallèle et pour répondre toujours mieux aux attentes de ses clients, l’enseigne a lancé de nouvelles offres : brunch à volonté dans les concepts RESTO, une offre snacking sucrée et salée dans les CORNER et STREET et de nouveaux cocktails thématiques au bar.

De plus, un nouveau programme de fidélité digitalisé a été mis en place, offrant aux clients la possibilité de cumuler des points et obtenir des avantages en ligne (click and collect et livraison) et en restaurant.

Un engagement RSE renforcé

Salad&Co a intensifié son engagement RSE en mettant en œuvre un plan de sobriété énergétique, réduisant sa consommation électrique de 3,24% et ses émissions de CO_2 de 6,5 tonnes.

“DANS LE CADRE DE NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE GESTION PLUS RESPONSABLE DES RESSOURCES, UNE ANALYSE APPROFONDIE DES CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES A ÉTÉ MENÉE AU SEIN DE NOS RESTAURANTS. CETTE DÉMARCHE A PERMIS D’IDENTIFIER DES AXES D’AMÉLIORATION IMMÉDIATS, SANS COMPROMETTRE LE CONFORT DE NOS ÉQUIPES ET DE NOS CLIENTS.”

Vincent Mondoloni
Directeur Général Salad&Co

L'une des premières actions concrètes a consisté à ajuster la température ambiante des restaurants pendant les périodes de fermeture nocturne pour réduire significativement sa consommation énergétique. Par ailleurs, tous les restaurants ont été équipés de sondes de contrôle pour une gestion optimisée de la consommation électrique. Ces dispositifs permettent un suivi en temps réel et une meilleure régulation des températures, ce qui a permis de renforcer l'efficacité des mesures de sobriété énergétique mises en place.

Une autre initiative majeure a été la mise en place d'un contrat énergies décarbonées à 91%, permettant la suppression des 9% restants d'énergies fossiles d'ici 2026. Cette transition s'inscrit pleinement dans la volonté de l'entreprise de réduire son empreinte carbone.

L'entreprise a également lancé des couverts réutilisables en restaurant via BINI, formé ses dirigeants à l'urgence écologique (parcours CEC Agri-Agro) et évité 4,03 tonnes d'émissions de CO_2* grâce à 1 493 paniers Too Good To Go. De plus, 100% de la viande bovine est désormais d'origine française certifiée, et la traçabilité de plusieurs filières a été améliorée.

* (données To Good To Go)

"NOUS POURSUIVONS NOS EFFORTS POUR TRACER UNE NOUVELLE FILIÈRE PAR RÉGION D'ICI FIN 2025, CONSOLIDANT AINSI NOTRE PROMESSE D'UNE TRANSPARENCE TOTALE ET D'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ RESPECTUEUSE DE L'HOMME ET DE LA PLANÈTE."

Vincent Mondoloni
Directeur Général Salad&Co

2025 - UNE ANNÉE DE STABILISATION, DE DÉPLOIEMENT ET DE PROJECTION

Pour 2025, Salad&Co ambitionne de consolider ses acquis, de déployer de nouveaux formats et de poursuivre sa croissance.
L'entreprise prévoit notamment l'ouverture de kiosques, un nouveau format qui vise à redynamiser les galeries marchandes ou répondre à un besoin de restauration dans les sièges sociaux pour le marché BtoBtoC. Ces nouveaux contextes de consommation sont une opportunité pour l'enseigne d'élargir son audience.

Côté franchise, l'entreprise prévoit l'arrivée de 4 à 5 nouveaux franchisés en 2026, en plus des deux ouvertures déjà programmées à Sin-le-Noble et Neuville-en-Ferrain sur 2025.

“NOTRE PREMIÈRE PRIORITÉ : RESTER À L’ÉCOUTE DU MARCHÉ. NOUS POURSUIVONS UNE VEILLE ACTIVE SUR LES OPPORTUNITÉS DE REPRISE, SANS PRÉCIPITATION, MAIS AVEC LA VOLONTÉ D’AGIR SI LES CONDITIONS SONT RÉUNIES. EN PARALLÈLE, NOTRE DÉVELOPPEMENT EN FRANCHISE CONTINUE. CE MODÈLE, QUE NOUS AVONS ÉPROUVÉ, NOUS PERMET D’ÉLARGIR NOTRE PRÉSENCE TOUT EN GARDANT NOTRE EXIGENCE ET NOTRE ADN.”

Vincent Mondoloni

Directeur Général Salad&Co

En 2025, l’enseigne entend également renforcer son positionnement en tant que lieu de vie et de partage. De nouvelles expériences seront proposées en restaurant et un projet "kids friendly" prévu pour septembre est destiné à faire du format RESTO l’adresse incontournable des familles. Côté développement, l’ouverture d’un “Drive” à Villenave viendra offrir une alternative pratique et rapide à la restauration sur place. Enfin, du côté épicerie, les sauces Salad&Co ont rejoint l’offre du Fourgon en avril 2025, une belle reconnaissance du savoir-faire de l’entreprise et un pas de plus vers une diffusion élargie.

Cette année, Salad&Co continue de miser sur la transparence sur ses produits et souhaite poursuivre le développement de ses filières locales.

DANS LA CONTINUITÉ DE NOTRE ENGAGEMENT, NOUS SOUHAITONS ÉGALEMENT RENFORCER LA TRANSPARENCE SUR NOS PRODUITS. MIEUX INFORMER, MIEUX EXPLIQUER, MIEUX INCARNER CE QUE NOUS FAISONS. NOTRE AMBITION RESTE INCHANGÉE : DÉMOCRATISER LE BIEN MANGER", CONCLUT VINCENT MONDOLONI. "NOUS VOULONS PROPOSER UNE AUTRE MANIÈRE DE CONSOMMER, PLUS ENGAGÉE, PLUS TRANSPARENTE, SANS COMPROMIS SUR LE PLAISIR."

Vincent Mondoloni

Directeur Général Salad&Co

SALAD&CO EN QUELQUES CHIFFRES...

2009 CRÉATION DE L'ENTREPRISE
21 MILLIONS DE CA SUR L'ANNÉE 2024
230 COLLABORATEURS (SANS LES FRANCHISES)
14 RESTAURANTS SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE (DONT 10 AU NORD DE PARIS)
2 RESTAURANTS OUVERTS EN FRANCHISE 2024 (REPRISE DE LOMME ET OUVERTURE DE SAINT-QUENTIN)
1 OUVERTURE EN FRANCHISE EN 2025 (SIN-LE-NOBLE)
1,35 MILLION DE CLIENTS EN 2024

À propos de Salad&Co : créée en 2009, Salad&Co est l'enseigne pionnière des bars à salades en France. Avec un concept unique proposant une offre gourmande qui permet de composer sa salade soi-même parmi 50 ingrédients de saison et issus majoritairement de filières locales et françaises, l'enseigne connaît rapidement un succès grandissant.
Après avoir développé trois formats de restaurants qui se déclinent dans différents espaces urbains pour offrir la possibilité de bien manger à toute heure de la journée, Salad&Co accueille ses premiers franchisés en 2024.