

## FOODCHÉRI & SEASON OBTIENNENT 2 MACARONS ÉCOTABLE

Une première pour un acteur de la restauration collective et livrée à cette échelle



**FoodChéri SAS**, acteur pionnier de l'alimentation responsable depuis 2015, franchit une nouvelle étape dans la reconnaissance et la consolidation de sa démarche environnementale. Ses deux marques, [FoodChéri](#) (restauration collective) et [Season](#) (restauration livrée à domicile), viennent d'obtenir **2 macarons Écotable**, un label attribué à l'issue d'une évaluation approfondie des pratiques environnementales des acteurs de la restauration.

Avec cette labellisation, FoodChéri et Season deviennent **les premiers acteurs de leur modèle à atteindre ce niveau de distinction**, démontrant qu'il est possible de conjuguer **performance environnementale, qualité culinaire et déploiement à grande échelle**.

### ÉCOTABLE : UNE DISTINCTION QUI VALIDE UN NIVEAU D'EXIGENCE ÉLEVÉ

Attribuée à l'issue d'un audit indépendant approfondi, la labellisation Écotable distingue les acteurs de la restauration engagés dans une démarche durable et mesurable. Elle repose notamment sur l'évaluation de plusieurs critères clés : la part d'ingrédients biologiques ou issus de filières durables dans les approvisionnements, la place accordée à une alimentation majoritairement végétale dans les menus, la limitation des plastiques à usage unique et l'optimisation des emballages, le recours privilégié à des ingrédients d'origine européenne, ainsi que la mise en place d'actions de sensibilisation des équipes et des convives aux enjeux environnementaux.

Pour FoodChéri et Season, l'obtention de **2 macarons Écotable** vient saluer la rigueur des choix opérés dans la conception, la production et la proposition de leurs repas. Elle confirme également la capacité de FoodChéri SAS à déployer ces standards environnementaux à grande échelle : avec plus de **18,5 millions de repas livrés depuis sa création** et près de **2 000 nouveaux clients chaque mois**, l'entreprise démontre qu'un modèle de restauration durable peut fonctionner à grande échelle.

### UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE POUR LES CLIENTS ET LES CONVIVES

Au-delà de la récompense sectorielle, cette labellisation constitue également un repère pour les utilisateurs des services FoodChéri et Season :

- Pour **FoodChéri**, elle renforce la crédibilité de l'offre proposée aux entreprises clientes, dans un contexte où les critères environnementaux prennent une place croissante dans les appels d'offres et les politiques RSE des organisations.
- Pour **Season**, elle apporte aux particuliers un repère clair sur la qualité et l'empreinte environnementale des repas proposés, et contribue à rendre plus lisible l'impact des choix alimentaires proposés.

Dans les deux cas, la labellisation Écotable constitue un **gage de transparence et de confiance**, en attestant que les engagements environnementaux portés par les deux marques reposent sur des critères objectifs évalués par un organisme tiers.

## UNE LONGUEUR D'AVANCE SUR LE SECTEUR

Depuis sa création en 2015, FoodChéri SAS a fait le choix d'intégrer les enjeux environnementaux au cœur de son modèle. Cet engagement se traduit notamment par :

- une carte composée à 50 % de plats végétariens,
- l'exclusion volontaire de matières premières à fort impact environnemental comme le bœuf, le cabillaud ou l'avocat,
- une transparence nutritionnelle et environnementale,
- et une innovation continue, avec notamment le développement de recettes hybrides associant végétal et animal.

L'entreprise publie par ailleurs chaque année un rapport d'impact afin de mesurer et d'objectiver ses progrès. L'empreinte carbone moyenne d'un plat FoodChéri s'élève aujourd'hui à **835 gCO<sub>2</sub>e**, un niveau compatible avec l'objectif fixé par l'Accord de Paris (**900 gCO<sub>2</sub>e par plat à horizon 2030**).

Avec l'obtention de **2 macarons Écotable**, FoodChéri SAS franchit une nouvelle étape dans cette trajectoire. L'entreprise ambitionne désormais de contribuer à faire émerger de nouveaux standards pour la restauration, en démontrant qu'un modèle conciliant **qualité culinaire, impact environnemental et déploiement à grande échelle** est non seulement possible, mais souhaitable pour l'ensemble du secteur.

*« Chez FoodChéri, l'engagement fait partie de notre ADN depuis l'origine. Cette labellisation confirme la cohérence de notre modèle. Elle montre que nous pouvons concilier exigence culinaire, impact environnemental et déploiement à grande échelle. Notre ambition est aussi d'encourager l'ensemble du secteur à poursuivre cette transformation vers une restauration plus durable. »* — **Caroline Vignaud Cassinat**, Directrice Food & RSE de FoodChéri

POUR TOUT DEMANDE D'INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES OU INTERVIEWS, MERCI DE CONTACTER :

**odtech responsable** : FoodChéri, cantine engagée des entreprises en Île-de-France, et Season, abonnement flexible pour les particuliers de plats cuisinés livrés partout en France. Les deux marques partagent des plats cuisinés par leur brigade à Sucy-en-Brie, et les mêmes engagements : **une carte renouvelée chaque jour, 50 % de plats végétariens, des ingrédients de saison, en priorité bio et issus de circuits courts, et une empreinte carbone parmi les plus basses du marché**. Ensemble, FoodChéri et Season accompagnent les nouvelles façons de travailler et de consommer, avec une mission simple : **rendre le mieux manger accessible, au bureau comme à domicile**.