



Salad&Co*, premier acteur de la restauration à rejoindre le Collectif En Vérité

Le Collectif En Vérité, qui réunit plus de 60 acteurs de l'alimentation (producteurs, industriels, distributeurs, associations et consommateurs), franchit une nouvelle étape en embarquant, désormais, dans son écosystème les acteurs de la restauration. Salad & Co, l'enseigne pionnière des bars à salades en France, est le premier réseau de restauration à rejoindre le Collectif afin de structurer ses engagements sur la transparence de ses produits tout en participant activement à un dialogue élargi sur l'alimentation. L'arrivée des acteurs de la restauration va permettre au collectif de **placer la transparence et la qualité alimentaire au cœur du débat public**, y compris hors du domicile.

« Accueillir Salad&Co, au sein du collectif, illustre notre ambition de rassembler des acteurs aux profils et aux intérêts différents pour faire émerger, ensemble, des réponses concrètes aux enjeux alimentaires actuels. L'objectif est de co-construire des initiatives réalistes et opérationnelles, utiles à l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire et qui permettent in fine d'améliorer la qualité gustative, nutritionnelle et environnementale de ce que nous mangeons » souligne David Garbous, cofondateur et Président du Collectif en Vérité.

« Notre adhésion au Collectif s'inscrit naturellement dans notre volonté de renforcer la transparence sur nos produits. Mieux informer, mieux expliquer, mieux incarner ce que nous faisons. Notre ambition reste inchangée : démocratiser le bien manger. Nous voulons proposer une autre manière de consommer, plus engagée, plus transparente, sans compromis sur le plaisir. » conclut Vincent Mondoloni, Directeur Général de Salad&Co.

*entité d'Agapes Restauration

Une nouvelle étape : intégrer la restauration aux travaux du Collectif

Cette ouverture répond à une double ambition :

- **Élargir le dialogue au-delà des filières traditionnelles** (producteurs, industriels, distributeurs) pour intégrer pleinement les usages alimentaires réels des consommateurs.
- **Ancrer les travaux du Collectif dans le quotidien des acteurs de la restauration**, afin de produire des solutions concrètes, crédibles et opérationnelles, directement applicables sur le terrain (par exemple à travers une meilleure information sur l'origine et la saisonnalité des ingrédients en restaurant, l'expérimentation de dispositifs de transparence accessibles aux clients au point de vente, ou encore l'intégration progressive de futurs outils d'affichage environnemental).



Le Collectif en Vérité, le levier des acteurs de la restauration pour structurer et rendre visibles leurs engagements

Le Collectif En Vérité aide les restaurateurs à structurer, clarifier et rendre visibles leurs engagements, souvent fragmentés ou peu lisibles, en s'appuyant sur des outils communs, des ateliers collectifs ainsi que des dispositifs de transparence partagés (ex : Origin'Info). En tant que tiers de confiance, le Collectif permet à ces initiatives individuelles de rayonner auprès de l'ensemble des acteurs économiques mais aussi du consommateur final. Il offre par ailleurs un accès direct à un réseau stratégique réunissant médias, institutions, producteurs et experts, favorisant les échanges et les coopérations entre acteurs de la filière.



De gauche à droite : Flavie Ghoris (Directrice Achat Qualité Logistique et RSE de Salad&Co), Juliette Decaudin (chargée de développement du Collectif En Vérité)

Salad&Co renforce ses engagements pour une alimentation plus transparente

En rejoignant le Collectif En Vérité, Salad&Co affirme sa volonté de structurer et de rendre plus lisibles ses engagements en matière de transparence alimentaire. Pionnière des bars à salades en France, l'enseigne défend depuis sa création une vision engagée du bien manger, fondée sur la liberté de choix, la saisonnalité des produits et le plaisir. Dans ses restaurants, cette démarche se traduit par une place centrale accordée aux fruits et légumes frais livrés chaque jour, aux protéines végétales et aux légumineuses, ainsi que par une consommation très limitée de protéines animales, le bœuf représentant environ 1 % de ses achats. **Salad&Co fait également des choix structurants, comme l'absence de sodas et d'eau en bouteille plastique.** Les cartes évoluent tous les trois mois et sont construites exclusivement autour de produits de saison, tandis que les produits à marque Salad&Co répondent à des cahiers des charges spécifiques, excluant les conservateurs et colorants artificiels. En s'appuyant sur les travaux du Collectif En Vérité, l'enseigne souhaite désormais aller plus loin, en expliquant plus clairement ses pratiques de sourcing, en rendant visibles ses choix et en progressant collectivement sur les enjeux d'origine des produits et d'impact environnemental, notamment dans la perspective de l'affichage environnemental porté par les pouvoirs publics, dont la pertinence et la lisibilité dépendront de la robustesse et de la fiabilité des cadres techniques retenus.

A propos du Collectif en Vérité

Le collectif en Vérité s'est donné pour mission de permettre aux Français de savoir ce qu'ils mangent en répondant à trois questions essentielles : est-ce bon pour la santé ? D'où cela vient-il ? Comment et par qui est-ce fait ? Cette transparence est la clé pour accélérer les transformations alimentaires en valorisant les entreprises qui la conduisent. Aujourd'hui, le Collectif en Vérité regroupe 60 marques dont des coopératives agricoles, des marques de GMS, 1 distributeur, des soutiens comme Yuka, Saveur de l'Année ou Ecocert et un collège de consommateurs. En novembre 2025, l'association a gagné le Grand Prix The Good des Coalitions à Impact dans la catégorie Social & sociétal (coalition entre entreprises privées) pour son travail sur Origine Info.

A 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

Communiqué de presse février 2026

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.