



COMMUNIQUE DE PRESSE

Juin 2025

Foodles dévoile son rapport d'impact 2024 : moins de gaspillage alimentaire et d'émissions de CO2 pour une restauration d'entreprise encore plus durable !

En 2024, l'ADEME révélait que la restauration collective jette en moyenne 100 g par repas et par convive, une baisse par rapport aux 120 g de 2020, soulignant les progrès accomplis par les acteurs du secteur.¹ **Foodles**, acteur **gourmand et responsable** de la restauration d'entreprise, qui fête ses 10 ans cette année, illustre concrètement ce constat, en dévoilant son nouveau **rapport d'impact**. L'entreprise confirme sa volonté **d'allier croissance et responsabilité**, à travers une série d'actions ciblées, qui affiche des résultats probants, notamment sur deux enjeux particuliers : la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi la réduction des émissions de CO2.

Une baisse continue du gaspillage

Entreprise à mission depuis 2022, Foodles est certifiée B Corp depuis 2023 et a obtenu la médaille d'or EcoVadis en 2024. L'entreprise a réussi à faire chuter son taux de gaspillage alimentaire à 10,8 % en 2024, contre 13 % en 2023. Cette progression s'explique notamment par l'allongement de la durée de vie des plats grâce à leur conditionnement sous atmosphère protectrice (désormais adopté pour 87 % des références), et par un algorithme de réassort optimisé.

Foodles poursuit ses efforts en 2024 sur l'ensemble de sa chaîne de valeur avec :

- 227 tonnes de biodéchets valorisés en biogaz
- 146 000 plats sauvés via promotions anti-gaspi
- 46 803 repas donnés à des associations
- 100 % de viande Origine France
- Index Égapro maintenu à 93/100
- 3 334 heures de travail en parcours de réinsertion

¹ Source : ADEME, "Moins de gaspillage alimentaire en restauration collective"



Un modèle plus sobre en carbone

En 2025, Foodles confirme son engagement environnemental en dévoilant son cinquième bilan carbone. Les résultats sont éloquentes : une réduction de 22 % des émissions de CO₂e par repas entre 2023 et 2024, soit une baisse cumulée de 56,7 % depuis 2020, ainsi que -5 tonnes de CO₂e par collaborateur en 2024 vs 2023 !

Cette performance est le fruit d'une stratégie rigoureuse :

- Transition vers le végétal : diminution des protéines animales au profit d'options végétales, un levier phare de la baisse des émissions
- Approvisionnement responsable : sélection de filières labellisées et partenaires engagés.
- Transparence accrue : l'affichage du Carbo Score sur chaque recette a permis une meilleure fiabilité des bilans, notamment via une prise en compte plus fine des ingrédients utilisés.
- Lutte contre le gaspillage : amélioration continue de l'algorithme de prévision, optimisation du fonctionnement des centres logistiques, passage aux plats sous atmosphère protectrice pour allonger la durée de conservation sans compromis sur la qualité.

En 2024, Foodles a servi 50 % de repas supplémentaires tout en réduisant de 21,6 % son empreinte carbone par plat, qui atteint 2,10 kgCO₂e. Depuis 2020, l'impact moyen d'un repas a baissé de 56,7 %. Cette performance repose sur plusieurs leviers : réduction de la part de bœuf et de porc, développement de recettes végétariennes (42 % de l'offre), amélioration des approvisionnements, et généralisation du Carbo Score, indicateur environnemental intégré aux recettes.

Cette année, Foodles poursuit ses engagements pour les transformer en actions :

- Mise en conformité CSRD
- Plan d'action vers la conformité de la loi EGalim
- Définition et chiffrage de son plan de décarbonation
- Evaluation de l'impact de la bascule vers une motorisation électrique
- Poursuite des expérimentations sur les contenants réutilisables
- Renforcement de ses dons alimentaires en lien avec les clients.

À propos de Foodles :

Lancé 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