Information presse
Janvier 2025

CHARLES & ALICE RESTAURATION CONTINUE D'INNOVER POUR RÉPONDRE AUX BESOINS DES CHEFS EN OFFRANT TOUJOURS PLUS DE CHOIX DANS SA GAMME HVE

Afin de répondre au cahier des charges des **États Généraux de l'Alimentation**, Charles & Alice Restauration poursuit son engagement en faveur des **approvisionnements français** et continue d'élaborer des recettes à partir de **fruits certifiés Haute Valeur Environnementale** (HVE).

Pionnier sur les **desserts aux fruits certifiés HVE,** la marque lançait les toutes premières références en **2020** avec ses recettes Pommes Sans Sucres Ajoutés et Pommes Allégée en Sucres. Depuis, la gamme HVE ne cesse de s'étoffer chaque année. C'est dans cette démarche durable qu'**en janvier 2025, Charles & Alice Restauration poursuit le développement de sa gamme en lançant une nouvelle référence « Pommes Sans Sucres Ajoutés HVE » en boite 5/1**.

- Une recette incontournable élaborée avec des **pommes de France certifiées Haute Valeur Environnementale**, provenant de **100km** en moyenne de l'atelier de fabrication en Vaucluse.

- Un grand classique **Sans Sucres Ajoutés** pour participer à **l'éducation au bon goût des fruits** et favoriser une alimentation saine et durable désormais disponible en **format 5/1**.

Charles & Alice Restauration continue ainsi de proposer **toujours plus de variété dans les recettes et les formats** pour apporter du choix aux professionnels dans la préparation des menus. Elle compte aujourd'hui plus de **15 desserts aux fruits**.

La HVE* correspond au niveau le plus élevé (niveau 3) de la certification environnementale, créée et encadrée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Il s'agit d'une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs engagés dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. La HVE s'appuie sur des obligations de résultats, mesurée par des indicateurs de performances environnementales qui portent sur la :

- **Préservation de la biodiversité**
- **Stratégie phytosanitaire**
- **Gestion de la fertilisation**
- **Maîtrise de la ressource en eau**

**Depuis le 1er janvier 2022, les produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont les produits HVE font partie, doivent représenter à minima 30% des repas.*

Charles & Alice en quelques chiffres clés

Entreprise française implantée dans le Sud-Est de la France, au cœur des vergers

- **520** collaborateurs
- **220 millions d'€** de chiffre d'affaires en 2023
- Une marque présente à la fois en **grande distribution** et en **restauration**
- **2 ateliers de fabrication** : Allex (Drôme) et Monteux (Vaucluse)

Des engagements environnementaux forts à horizon 2027 :

- **98%** des déchets recyclés *(déchets organiques destinés à l'alimentation animale ou méthanisés)*
- **- 80%** de consommation d'eau*
- **40%** d'énergie renouvelable *(ex. : installation de panneaux photovoltaïques sur les ateliers)*
- **100%** des emballages recyclables
- Sites certifiés **ISO 14001 et 50001**

**Evolution en m3 à la tonne fabriquée (vs 2019)*