Communiqué de presse
Octobre 2026

MOULINOT VOIT LA CONFIANCE DE FOODCHÉRI RENFORCÉE :

APRÈS LA VALORISATION DE SES RESTES DE PRÉPARATION DE REPAS, LA SOLUTION DE RESTAURATION LUI CONFIE CELLE DE SES INVENDUS

Depuis 2019, Moulinot, entreprise pionnière de collecte et de valorisation des biodéchets, accompagne FoodChéri, solution de restauration pour les entreprises et filiale de Sodexo, dans la collecte de ses déchets alimentaires issus de sa cuisine centrale de Sucy-en-Brie (94). Après plus de sept ans de collaboration et 749 tonnes de restes de préparation collectés, les deux acteurs étendent leur partenariat aux invendus emballés des frigos connectés de FoodChéri. Moulinot en assure le déconditionnement avant de les transformer, eux-aussi, en énergie verte et en fertilisant naturel pour les terres agricoles franciliennes.

749 TONNES DE BIODÉCHETS COLLECTÉES ET VALORISÉES DEPUIS 2019

Chaque semaine, la cuisine centrale de FoodChéri produit plusieurs **centaines de kilos de biodéchets** issus notamment de la préparation des repas destinés aux entreprises clientes du groupe et aux particuliers.

Alors que la loi AGEC impose à tous les professionnels de la restauration collective le tri à la source depuis le 1er janvier 2024, la filiale de Sodexo, soucieuse de limiter l'impact environnemental de son activité, s'est engagée dans une **démarche de gestion durable des biodéchets dès avril 2019 avec Moulinot.**

Le personnel de cuisine de son site de Sucy-en-Brie a ainsi été **formé au tri et dispose de flux clairement identifiés** pour faciliter la séparation des matières. Cette organisation en amont contribue à limiter les erreurs de tri et à garantir la qualité des biodéchets collectés.

Les équipes de Moulinot assurent ensuite leur **collecte trois fois par semaine**. À chaque passage, elles prennent en charge **entre 600 et 900 kg de biodéchets**. En plus de 7 ans, Moulinot a ainsi collecté et orienté vers une filière de valorisation **749 tonnes de biodéchets auprès de FoodChéri.**



Communiqué de presse
Octobre 2026

« Moulinot est l'un de nos partenariats les plus stables et les plus sécurisants. Les collectes sont toujours assurées dans les délais et les équipes connaissent parfaitement nos besoins, ce qui nous permet d'avoir l'esprit tranquille sur la gestion de nos biodéchets », témoigne Quam Kuakuvi, directeur de site de la cuisine centrale et de l'unité de production de FoodChéri.



Depuis septembre 2026, l'entreprise donne également une seconde vie aux invendus des frigos connectés installés chez les clients de FoodChéri. Lorsque leur date limite de consommation est dépassée, ces produits sont retirés de la vente et suivent plusieurs étapes pour limiter le gaspillage alimentaire (réduction, dons...). En dernier recours, ils sont acheminés vers le site de prétraitement de Moulinot à Réau (77).

DU DÉCONDITIONNEMENT À LA TRANSFORMATION DES BIODÉCHETS PAR MOULINOT

Emballées dans des barquettes recyclables, ces denrées nécessitent une étape de **déconditionnement supplémentaire** par rapport aux restes de préparation. Moulinot prend directement en charge cette opération grâce à des **lignes de déconditionnement spécifiques.**

« Nos invendus sont emballés dans des contenants recyclables, mais nous ne disposons pas d'espace dédié pour séparer l'emballage du biodéchet sur notre site. Que notre partenaire de collecte prenne cette étape en charge est loin d'être une évidence dans notre secteur. C'est une vraie avancée, qui nous permet d'aller plus loin dans la valorisation des biodéchets. A noter que parmi ces invendus, ceux avec une DLC non-expirée sont préalablement proposés à prix réduits auprès de nos partenaires : l'épicerie solidaire de Sucy-en-Brie et Too Good To Go », explique Hugo Fernandez-Inigo, Responsable RSE chez FoodChéri.

Une fois les parties indésirables écartées, les restes alimentaires rejoignent le flux de denrées hygiénisées (1h à 70 degrés) pour supprimer les éventuelles bactéries pathogènes, puis sont ensuite transformés en **soupe organique.** Cette dernière est alors orientée vers des **méthaniseurs agricoles** partenaires d'Île-de-France qui en font du **gaz vert qui est injecté dans le réseau de ville, et un fertilisant naturel pour nourrir leurs terres.**

Les 749 tonnes de biodéchets collectées auprès de FoodChéri depuis 2019 représentent près de 824 MWh d'énergie renouvelable, soit l'équivalent de la consommation annuelle d'environ 200 foyers*.

UN PARTENARIAT QUI S'INSCRIT DANS UNE MÊME VISION DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Le partenariat entre Moulinot, Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, et FoodChéri, société à mission, repose sur une **synergie naturelle et des valeurs communes**, portées par de **forts engagements sociaux et environnementaux.**

Cette complémentarité se retrouve notamment dans une **dynamique d'économie circulaire.**

« Ce partenariat est une boucle vertueuse. FoodChéri se fournit auprès de producteurs locaux pour préparer ses repas, et nous, on redonne aux terres agricoles d'Île-de-France ce qui n'a pas pu être consommé, sous forme d'énergie et de fertilisant naturel. Les biodéchets d'aujourd'hui nourrissent les cultures et les repas de demain », conclut Marie-Joseph Moudilou, assistante commerciale chez Moulinot.

* Source : Ademe

À propos de Moulinot : Créée en 2013, par Stéphan Martinez, ancien restaurateur, labellisé ESUS, Moulinot est le spécialiste de la collecte et du tri des biodéchets des acteurs franciliens de la restauration (indépendante, hospitalière, collective ou scolaire) et des collectivités. La société valorise leurs biodéchets, qui sont ensuite transformés en soupe organique, laquelle est utilisée par des agriculteurs méthaniseurs d'Ile-de-France pour en faire du biogaz. Certifiée Qualiopi, Moulinot forme également les entreprises (éco-conduite, anti-gaspillage, SST, ...) mais aussi les demandeurs d'emploi aux métiers de l'économie circulaire (ambassadeur du tri, collecteur de déchets) pour favoriser l'accès à l'emploi durable. En 2022, elle levait 18 millions d'euros d'investisseurs publics et de la finance à impact destinée à son développement à échelle nationale. Pour en savoir plus : www.moulinot.fr