

FoodChéri.
ALTERFOODISTS



On dit
STOP
aux bouteilles d'eau en
PLASTIQUE!



**FoodChéri arrête de commercialiser
des bouteilles d'eau en plastique
dès janvier 2022**

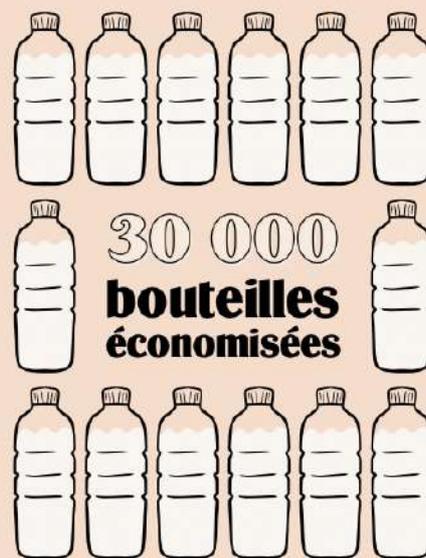
FoodChéri, qui cuisine et livre des déjeuners engagés à Paris, Lille, Lyon et Bordeaux, ne commercialisera plus de bouteilles d'eau en plastique dès janvier 2022. Un acte fort qui permettra l'économie de près de 30 000 bouteilles en plastique par an, mais aussi une décision symbolique, pour éveiller les consciences des consommateurs et les inciter à faire évoluer leurs habitudes.

Les bouteilles en plastique, l'une des premières sources de pollution des villes et des océans.

Avec 8,7 milliards de litres d'eau mis en bouteille et consommés chaque année, la France est l'un des plus gros consommateurs d'eau conditionnée de la planète. Or, les bouteilles représentent une des premières sources de pollution des villes et des océans.

Une décision qui permettra l'économie de près de 30 000 bouteilles par an.

FoodChéri, membre de l'Action Tank du Paris de l'eau zéro déchet plastique, un groupe de travail initié par Eau de Paris, avait déjà lancé en janvier 2021 une campagne de sensibilisation auprès de ses clients en proposant des gourdes pour les inciter à adopter cette alternative à l'eau en bouteille jetable. **L'entreprise passera dès 2022 à l'étape supérieure : FoodChéri arrêtera la commercialisation de l'eau plate minérale en bouteille**, pour les inciter à boire l'eau du robinet. Un acte fort qui permettra l'économie de près de 30 000 bouteilles en plastique par an. Des gourdes seront une nouvelle fois proposées à la vente. Une **décision symbolique** pour **éveiller les consciences** des consommateurs. L'eau pétillante en bouteille sera quant à elle remplacée par un contenant sans plastique dès février 2022.



L'écologie, au cœur de la mission de FoodChéri depuis sa création.

Chez FoodChéri, proposer une offre plus durable est un combat mené depuis le début de l'histoire, avec une conviction : une alimentation végétale est meilleure pour la santé et pour la planète. L'équipe FoodChéri n'en est pas à son coup d'essai en termes de **décisions radicales en faveur de l'environnement**. Depuis septembre 2020, le bœuf, l'avocat et le cabillaud, symboles de la surconsommation néfastes pour la planète, sont bannis de la carte et remplacés par des alternatives plus écologiques. Depuis janvier 2021, FoodChéri était aussi le premier restaurateur à afficher l'Eco-Score, indicateur environnemental, sur tous ses plats. Du sourcing au packaging, tout est étudié pour réduire au maximum l'empreinte carbone de l'entreprise. L'équipe propose **une offre zéro déchet : des emballages consignés réutilisables pour ses clients entreprise**. Elle fait également partie de la Convention des Entreprises pour le Climat, un collectif qui se donne pour mission d'aligner le monde de l'entreprise en France avec les accords de Paris.





À propos de FoodChéri

Depuis 2015, FoodChéri, 1er acteur engagé de la foodtech, cuisine maison et livre des plats bons pour la santé, bons pour la planète et bons tout court. Chaque semaine, préparés par leurs chef-fes sont livrés à des travailleurs-euses gourmand-es et pressé-es, qu'ils soient sur Paris, Lyon, Lille ou Bordeaux. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi une cantine engagée FoodChéri pour des pauses déjeuners saines et durables et croient en cette solution innovante et incontournable. FoodChéri est l'auteur du livre "Et si on mangeait mieux demain ?" premier livre de l'alimentation engagée, paru aux éditions Marabout en août 2021. Au total, 200 collaborateurs participent à l'aventure FoodChéri.