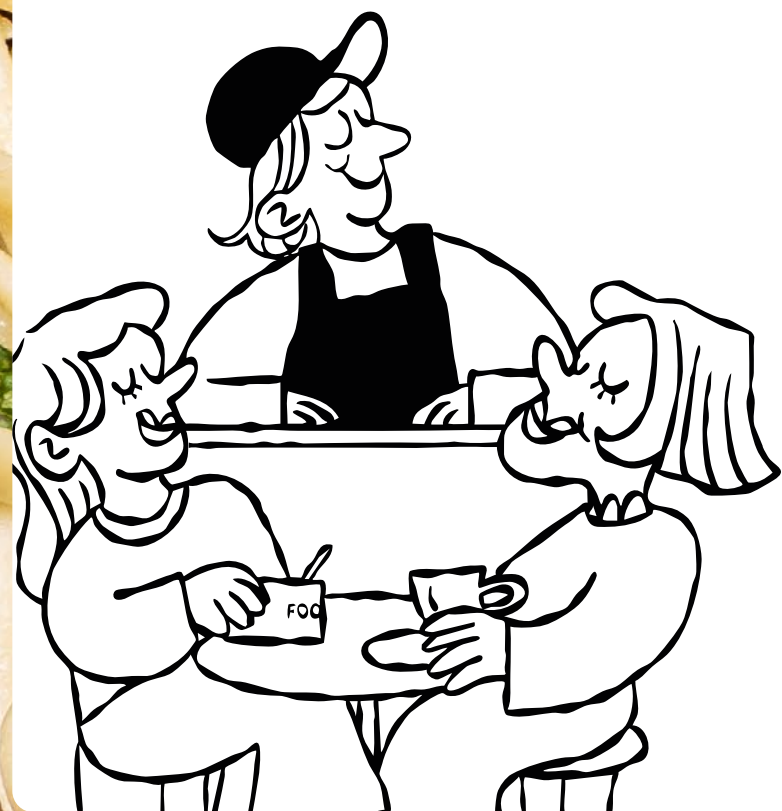


# Rapport d'impact.

Édition 2024

## FoodChéri.



# Édito.

«Chères lectrices, chers lecteurs,

C'est avec une immense fierté que je vous présente **notre troisième rapport d'impact.**

2024 a été une année extrêmement importante pour FoodChéri : nous sommes devenus officiellement une société à mission en janvier.

Ceci n'est pas une transformation radicale pour FoodChéri, mais plutôt la **formalisation et le renforcement d'un engagement qui nous anime depuis le premier jour.**

Nous sommes également devenus Positive Company.

Ces statuts ancrent durablement notre raison d'être : **concevoir, cuisiner et livrer des repas savoureux, sains et durables.** Elle nous pousse à aller toujours plus loin dans nos objectifs sociaux et environnementaux, de la sélection de nos matières premières à la sensibilisation de nos client·es et collaborateur·rices.

Je vous souhaite une excellente lecture.»

**Anne PORCARIO**

CEO de FoodChéri.



# Enchanté !

## FoodChéri.

FoodChéri, c'est la cantine engagée qui améliore la pause déjeuner des salarié·es à Paris et en Ile-de-France.

### Sa mission ?

Aider les actifs à mieux manger au bureau en réduisant significativement leur empreinte environnementale avec des recettes saines et délicieuses mijotées avec amour par nos chef·fe·s passionné·e·s.

## Seazon

Seazon, c'est le premier abonnement sans engagement en livraison de plats cuisinés par des chef·fe·s pour la semaine partout en France.

### Sa mission ?

Aider les consommateurs et les consommatrices qui n'ont pas le temps de faire la cuisine à bien manger sans y penser avec des recettes gourmandes et savoureuses aussi mijotées avec amour par nos chef·fe·s passionné·e·s.



# Nos chiffres-clefs.



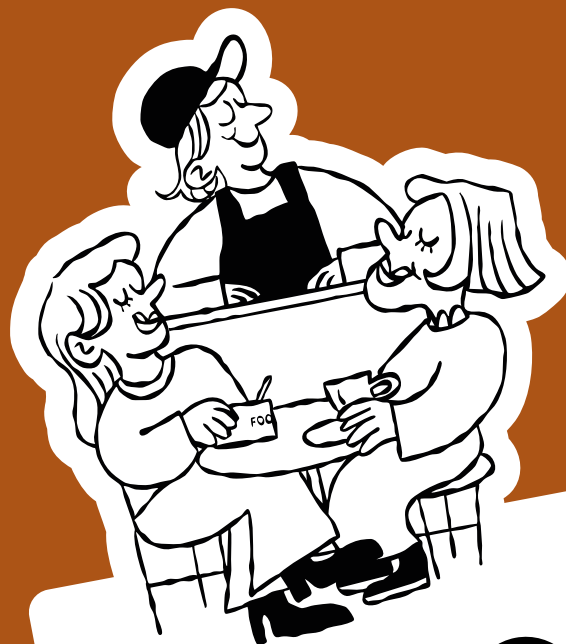
# 200

Alterfoodists



# 10000

plats cuisinés  
par jour.



# 1000

entreprises  
clientes.



# 2500

recettes créées  
depuis 2015.



# 50000

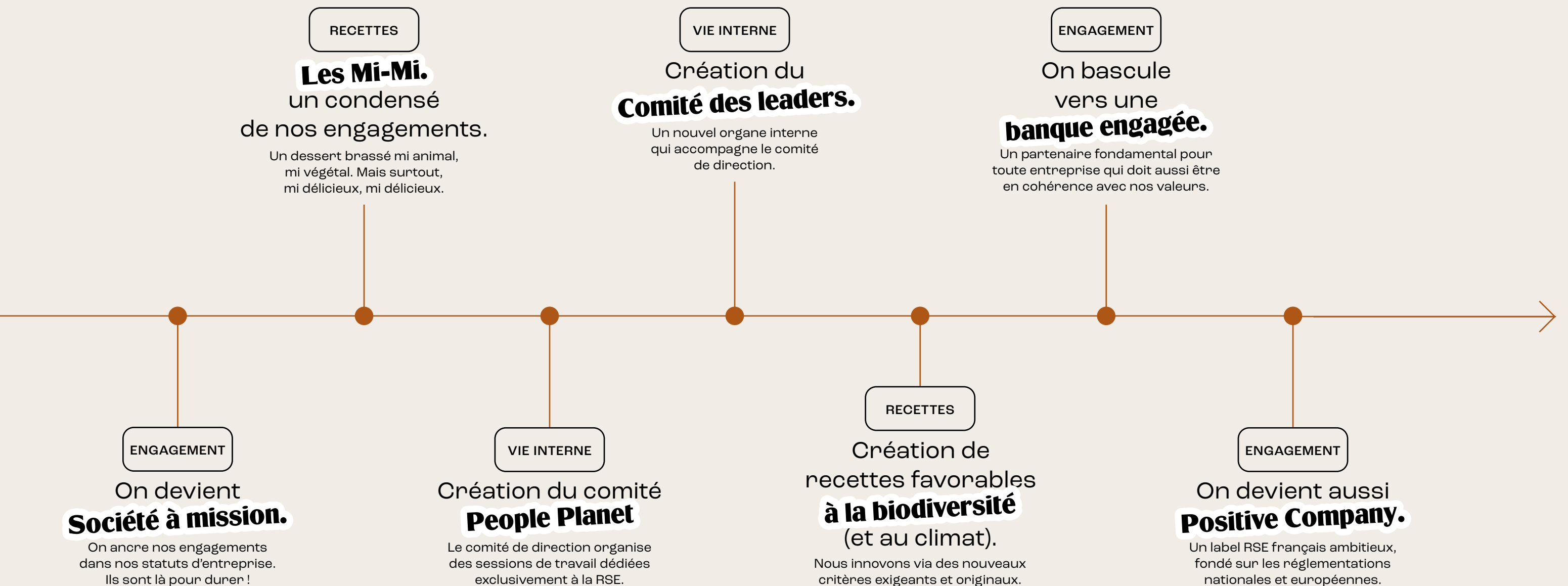
personnes\* en train  
de lire ce rapport  
(dont vous.)

\*Chiffre inventé dans l'espoir de vous impressionner.

# Nos avancées 2024.

Tout ça en 12 mois ?

Ouah !



# Dans ce rapport...



← **1**  
**UNE ENTREPRISE  
À IMPACT**

Société à mission

Positive Company

Changement de banque



↑ **2**  
**À LA CARTE**

Des recettes favorables à la biodiversité (et au climat)

Les temps forts

Les mi-mi

Focus sur la loi EGalim



**3** →  
**LA VIE CHEZ  
FOODCHÉRI**

Les actions du comité à impact

Les sessions People Planet

Gouvernance innovante avec le comité des leaders

**4**  
**NOS INDICATEURS  
CLÉS**

Présentation de nos indicateurs



**Et une annonce à la fin !**

# Une entreprise à impact.



**FoodChéri.**  
L'engagement a bon goût

Les courges des recettes FoodChéri proviennent de la coopérative agricole Norabio, spécialisée dans la production de fruits et légumes dans les Hauts-de-France en agriculture biologique.

# Société à mission.

FoodChéri est officiellement devenue société à mission le 22 janvier 2024.

## Définition.

Une société à mission affirme publiquement sa raison d'être, ainsi qu'un ou plusieurs objectifs sociaux et environnementaux qu'elle se donne pour mission de poursuivre dans le cadre de son activité.

[\\* Ministère de l'économie et des finances.](#)

# 1961

**NOMBRE  
DE SOCIÉTÉS  
À MISSION  
EN FRANCE  
(2024)**



## TROIS OBLIGATIONS INCOMBENT À TOUTE SOCIÉTÉ À MISSION :

### 1<sup>ère</sup> obligation.

**Rédaction et modification des statuts juridiques** de la société incluant :

- (a) une raison d'être, autrement dit la mission;
- (b) des objectifs sociaux et environnementaux.

### 2<sup>ème</sup> obligation.

**Création d'un organe de suivi (Comité de mission).** Le Comité doit rendre un rapport annuel joint au rapport de gestion, validé en assemblée générale ou équivalente.



### 3<sup>ème</sup> obligation.

**Audits réguliers par un organisme tiers indépendant (OTI)** afin de vérifier la bonne exécution de la mission.

Premier audit : 18 mois après le changement statutaire.

Audits suivants : tous les 2 ans à partir de la date du premier audit.

# Société à mission.

## NOTRE RAISON D'ÊTRE

Parce que nous faisons le constat que nos modes d'alimentation actuels peuvent s'avérer délétères pour l'humain et pour la planète, en tant que restaurateur engagé **nous souhaitons contribuer à un modèle alimentaire vertueux.**

Pour cela, **notre mission est de concevoir, cuisiner et livrer des repas savoureux, sains et durables.**



## NOS 4 OBJECTIFS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

**1. Proposer une cuisine vivante** élaborée par nos cheffes et chefs partenaires, **favorisant des matières premières brutes et valorisant la biodiversité alimentaire.**

**2. Offrir une carte savoureuse, équilibrée,** favorisant le **végétal** et **respectant la saisonnalité.**

**3. Réduire notre impact environnemental** sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, tout en bâtissant des relations vertueuses avec nos fournisseurs.

**4. Sensibiliser** nos clients et nos collaborateurs **aux enjeux sociaux et environnementaux** d'une alimentation saine et durable.



FoodChéri est un membre actif de la Communauté des entreprises à mission **(CEM).**

Retrouvez plus d'informations sur la société à mission via les rapports du comité de mission !



# Positive Company.

FoodChéri met les petits plats dans les grands et devient la première entreprise de restauration collective à décrocher la certification Positive Company.



## Pourquoi Positive Company ?

- Une organisation française
- Un audit fondé sur les référentiels RSE et le cadre réglementaire européens
- Les enquêtes auprès des parties prenantes qui viennent compléter l'audit documentaire

## 3 étapes

- **L'AUDIT EN LIGNE**  
l'entreprise doit remplir un questionnaire détaillé sur les 5 thématiques et déposer des preuves pour toutes ses pratiques RSE.

Cette étape, qui dure environ un mois, nécessite une transparence totale sur les engagements et les actions concrètes de l'entreprise.

- **TROIS ENQUÊTES**  
auprès des parties prenantes : salariés, clients, et fournisseurs. Tout l'écosystème est interrogé de manière anonyme pour évaluer la perception de l'engagement de l'entreprise.

Ces retours comptent pour 50 % de la note globale. C'est le moment de vérité car l'engagement doit être ressenti et validé par ceux qui interagissent et travaillent avec l'entreprise.

- **ANALYSE DE LA DÉCISION**  
le score global doit minimum être de 50/100 et de 5/20 dans chaque thématique.

Un taux de participation minimal aux enquêtes est également exigé.

## 5 thématiques

- L'activité et le modèle d'affaires : intégration des enjeux de durabilité dans le modèle économique de l'entreprise.
- La gouvernance : transparence, éthique et implication des parties prenantes dans les décisions.
- Le développement du capital humain : promotion de l'inclusion, de la diversité et amélioration des conditions de travail.
- L'impact environnemental : gestion durable des ressources, réduction de l'empreinte carbone et initiatives pour la biodiversité.
- L'impact sociétal et territorial : contribution au développement des communautés locales et soutien aux projets sociaux.

# Changement de banque.

Choisir et contractualiser avec une banque qui a une stratégie RSE ambitieuse, qui refuse les investissements climaticides et soutient les projets à impact social positif.

C'est pour cela que nous avons choisi le **Crédit coopératif**.

Vous pouvez retrouver leurs engagements [ici](#).



«Changer de banque n'est déjà pas facile pour un particulier, alors pour une entreprise... mais ce travail au long cours mené par l'équipe Finance de FoodChéri est une véritable démonstration qu'une politique RSE cohérente touche l'ensemble de l'organisation et de son écosystème.»

Sébastien Charles,  
Responsable administratif et financier.



# À la carte.



Chypre s'invite dans votre assiette avec l'halloumi Mavrommatis.

# Des recettes favorables à la biodiversité (et au climat).

## Constat.

Le lien entre nos modes d'alimentation et la biodiversité est très clair.

Tout simplement parce que les produits que nous consommons sont TOUS issus de la biodiversité, du vivant.

### NOUS VIVONS UN GRAND PARADOXE :

“La biodiversité nourrit le monde. Tous les aliments sans exception proviennent de la biodiversité”  
(Office français de la biodiversité (OFB))

#### MAIS

“Notre alimentation est la première cause de la baisse de la biodiversité” (ONU)

#### ET

“Alors qu'on estime à 300 000 les espèces de plantes comestibles disponibles pour l'Homme, plus de la moitié des besoins énergétiques mondiaux sont actuellement satisfaits par quatre cultures : le riz, les pommes de terre, le blé et le maïs.”

(Fondation pour la recherche sur la biodiversité (FRB))

LES 5 PRESSIONS DE L'HUMAIN SUR LA BIODIVERSITÉ <sup>1</sup>  
par ordre d'intensité.

1.

# 30%

La destruction et l'artificialisation des milieux naturels.

2.

# 23%

La surexploitation des ressources naturelles et le trafic illégal.

3.

# 14%

Les changements climatiques.

4.

# 14%

Les pollutions des océans, eaux douces, sols et airs.

5.

# 11%

L'introduction d'espèces exotiques envahissantes.

## Chez FoodChéri.

FoodChéri innove en créant des recettes avec un profil favorable à la biodiversité et au climat. Pour cela les recettes doivent respecter **3 critères** :

- 1. Aucune des 9 cultures végétales majoritaires à l'échelle mondiale**
- 2. Végétarien ou végétalien**
- 3. Intègre des produits certifiés Agriculture biologique (AB)**

### FOCUS SUR LE PREMIER CRITÈRE, SANS DOUTE LE PLUS ORIGINAL.

Diversifier les aliments c'est diversifier l'agriculture et refuser la monoculture intensive, qui appauvrit les écosystèmes associés aux champs (agro-écosystèmes).

Selon le CIRAD : “Diversifier les cultures booste la production, la biodiversité et les services écosystémiques”.<sup>2</sup>

Selon la FAO : “En 2014, seuls 200 plantes étaient cultivées avec neuf d'entre elles (la canne à sucre, le maïs, le riz, le blé, les pommes de terre, la graine, de soja, les fruits de palmier, la betterave sucrière et le manioc) représentant plus de 66% de l'ensemble de la production agricole”.<sup>3</sup>

1. [Biodiversite.gouv](https://www.biodiversite.gouv.fr/)

2. CIRAD. 2021. Diversifier les cultures booste la production, la biodiversité et les services écosystémiques. Disponible [ici](#)

3. [FAO](#)

# 2024, c'est :

<b>73</b>	nouvelles recettes créées
	<b>dont</b>
<b>14</b>	<b>DESSERTS</b>
<b>6</b>	<b>ENTRÉES</b>
<b>58</b>	<b>PLATS</b>
	<b>dont</b>
	2 recettes végétaliennes, 32 recettes végétariennes et 11 recettes sur le pouce.



# De nouvelles recettes engagées...



# ...et des animations tout aussi engagées.

Le savoureux est au cœur de notre mission.

Et chaque année, nos équipes aiment se renouveler pour vous surprendre et vous régaler.

En 2024, nous avons lancé **16 animations en lien avec notre carte** avec des recettes exclusives.

## janvier 24



LES BRASSÉS MI-MI

## avril 24



INCROYABLES PRODUCTEURS

## mai 24



BIODIVERSITÉ ALIMENTAIRE

## novembre 24



DANS NOS CUISINES

## décembre 24



RÉVEILLON VEGGIE

# Focus sur deux de nos animations coup de cœur.



MARS 24

**Voyage  
en Inde**

**Inde**

**DU 04 MARS AU 15 MARS**

nous avons proposé 4 recettes aux saveurs indiennes :  
le **Korma de légumes verts**, le **Saumon Tandoori**, le **Palak channah** ainsi que le **Butter Chicken**.

Une évasion culinaire pensée avec la cheffe **Sanjee**, qui a co-créé avec nous ces recettes généreuses et épicées.



DÉC 24

**Réveillon  
veggie**

réveillon  
**VEGGIE**

**DU 09 AU 20 DÉCEMBRE**

nous avons revisité les classiques des fêtes de fin d'année en version **100% veggie**,  
comme le **Bowl au morbier** ou encore le **Risotto aux champignons**.

**L'objectif** : montrer qu'un repas de fête peut être gourmand tout en soutenant  
une alimentation responsable.

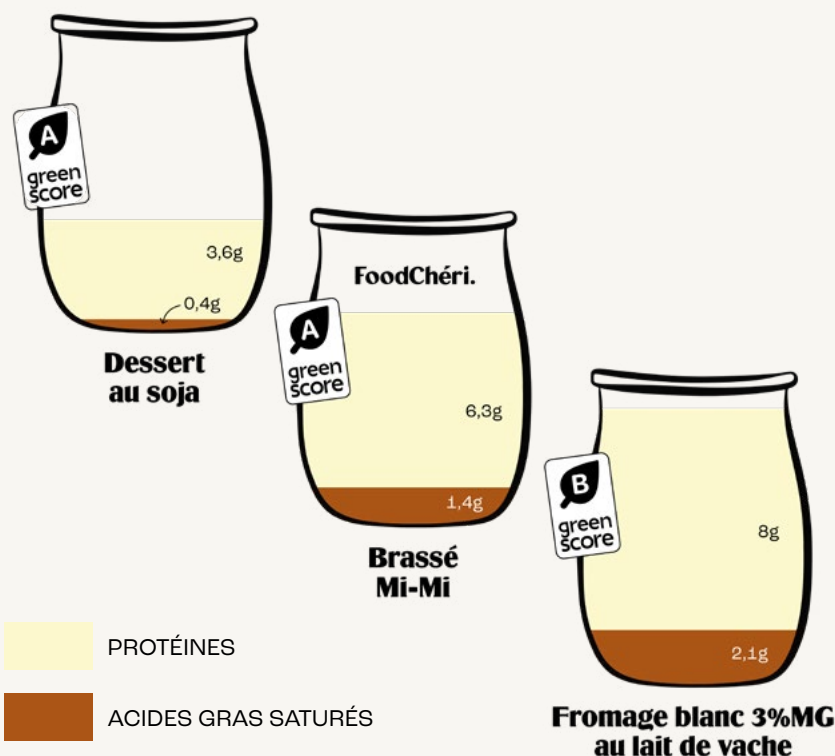
# Les Mi-Mi

La parfaite alliance du savoureux, sain et durable

Après le burger aux insectes, FoodChéri innove à nouveau en lançant en janvier 2024 la gamme Mi-Mi : **les premiers brassés dits hybrides.**

Ces desserts originaux combinent fromage blanc d'origine animale et dessert d'origine végétale : 50/50 d'où leur petit nom.

Ils offrent ainsi une **alternative plus durable**, sans sacrifier les saveurs appréciées par les habitués des brassés 100% au lait animal.



Grâce à cette formule hybride, le dessert Mi-Mi affiche un **Green-score A**. Nous avons également veillés à sourcer des ingrédients de qualité, tels que du fromage blanc français et un dessert au soja français et bio.

Avec un Nutri-score A ou B, la gamme Mi-Mi est également plus riche en protéines qu'un dessert au soja et contient moins d'acides gras saturés qu'un fromage blanc au lait de vache.

Toujours en avance sur la

# Loi EGAlim

La loi EGAlim (2018), renforcée par la loi Climat et résilience (2021), impose plusieurs obligations au secteur de la restauration dont un taux minimum de produits alimentaires dits «durables et de qualité».

«Durables et de qualité» correspond à une liste précise de démarches et de labels reconnus par la loi EGAlim dont le bio.

**Sur le total des achats alimentaires annuels (en valeur HT) :**  
**Au moins 50% de produits durables et de qualité** (dont bio)  
**Au moins 20% de produits bio**

Autrement dit : Sur 100 euros d'achats alimentaires, minimum 20 euros doivent être dédiés à des produits bio et minimum 50 euros doivent être dédiés à des produits durables et de qualité (bio inclus).

CHIFFRES 2024		
<b>56%</b>	<b>30%</b>	<b>70%</b>
Approvisionnements en produits durables et de qualité.	Approvisionnements en produits bio.	Approvisionnements en poissons et viandes durables et de qualité.

WEJUNER	3€
Double espresso*	1.50€
Thé*	1.50€
Chocolat chaud*	2.00€
Mochacone*	2.00€
Chaï-Latte	2.00€
Matcha-Latte	2.00€
Chocolaï-Latte	2.00€
Jus d'orange 20cl*	2.00€



Ah oui ! On vous (re)présente nos contenants réemployables de la marque néerlandaise Mepal.

# La vie chez FoodChéri.



# Les actions du comité à impact.

«Le comité à impact est né en décembre 2023. Il s'agit d'un organe interne dédié aux enjeux RSE souhaités et portés par les collaborateur·rices. De ce fait, il est partie prenante et moteur des engagements de l'entreprise.»

Hugo Fernandez-Inigo, Responsable RSE

## 2024 : LA PREMIÈRE ANNÉE D' ACTIONS, ET ÇA A DÉMARRÉ FORT !

<sup>1</sup> Une "semaine à impact" sur le thème des impacts invisibles du numérique : organisée du 17 au 24 juin 2024 avec 2 temps journaliers, 1 info + 1 petit jeu. Et en fin de semaine, un quizz avec plusieurs prix (engagés bien sûr) ! Une belle réussite pour cette première édition.

<sup>2</sup> "Clients responsables" : une réflexion portée auprès du comité de direction et des autres collaborateur·rices sur la création d'une "Charte Clients responsables". À l'instar du choix de fournisseurs vertueux, l'idée est de réfléchir à des critères pour servir des clients vertueux ou dans une démarche sincère de transition, en accord avec les valeurs de FoodChéri.

<sup>3</sup> "Noël à impact" : plusieurs formats de sensibilisation et de suggestions pour une liste de cadeaux et de recettes plus adaptées aux limites planétaires !



# People Planet.

En 2024, le comité de direction (CODIR) a mis en place un mode de fonctionnement innovant : **les sessions People Planet.**

Toutes les 6 semaines, l'ensemble des membres du CODIR se réunit pour avancer exclusivement sur les sujets RSE.

Cela permet de faire un vrai focus sur les enjeux environnementaux et sociaux, de faire vivre la mission et de prendre des décisions liées à la RSE en collectif.

## GOVERNANCE INNOVANTE AVEC LE COMITÉ DES LEADERS

En 2024, la gouvernance a évolué avec la création du comité des leaders composé d'une diversité de profils opérationnels.

### AVEC UN DOUBLE OBJECTIF :

<sup>1</sup> Contribuer aux projets et décisions stratégiques avec un regard et un rôle plus opérationnels

<sup>2</sup> Relayer les informations et la vision stratégique auprès des équipes.

# Nos indicateurs clés.



On vous présente le champ d'Olivier, adhérent de la coopérative Norabio et partenaire de FoodChéri.

# Nos indicateurs.

**Approvisionnement  
(en volume).**

**Cuisine  
et carte.**

**Au sein  
de FoodChéri.**

INDICATEUR	2023	2024	ÉVOLUTION ENTRE 2023 ET 2024
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	40%	46%	+6%
LOCAL (-250KM DE NOTRE CUISINE)	15%	12%	-3%
HORS UNION EUROPÉENNE	14%	10%	-4%
CIRCUIT COURT (1 INTERMÉDIAIRE MAX)	46%	52%	+6%
AYANT UN LABEL RECONNU PAR EGALIM	56%	60%	+4%
NOMBRE DE PLATS VÉGÉTARIENS OU VÉGÉTALIENS À LA CARTE	50%	50%	=
EMPREINTE CARBONE PAR PLAT CUISINÉ EN MOYENNE* PLAT MOYEN FRANÇAIS = 1602 GCO2E	829 GCO2E - 48,25 %	835 GCO2E - 47,88 %	+ 0,72%
NOTE MOYENNE DES PLATS, ENTRÉES ET DESSERTS	4,3 / 5	4,3 / 5	=
INDICE EGAPRO	99	81	- 18 POINTS
PARITÉ F-H DANS LA DIRECTION	3 / 8	4 / 8	+ 12,5%
SATISFACTION GLOBALE DES COLLABORATEUR·RICES (ENQUÊTE POSITIVE COMPANY)	NA	74% (MOYENNE DES LABELLISÉS = 61%)	NA

# La grande nouvelle.

Nous devenons la **première entreprise de restauration collective à s'engager dans la démarche Entreprise engagée pour la nature** portée par l'Office français de la biodiversité !

Entreprise engagée pour la nature **certifie la politique environnementale de l'entreprise**, notamment pour ses engagements solides et cohérents en faveur de la **biodiversité**.

Pour en savoir plus, rendez-vous l'année prochaine !

# Un immense merci !

À **vous** d'avoir lu ce rapport d'impact en entier.

À **nos 200 collaborateur·rices** de participer à l'aventure FoodChéri.

À **nos 50 producteur·rices et partenaires** de nous permettre de cuisiner avec des ingrédients de qualité.

À plus de **1000 entreprises** d'avoir choisi FoodChéri pour leur pause-déjeuner.



# Vous aussi ça vous a donné envie de devenir un Alterfoodist ?

## FoodChéri.



Vous souhaitez mettre en place la cantine la plus engagée du marché dans votre entreprise ?

Rendez-vous sur [www.foodcheri.com](http://www.foodcheri.com)

Écrivez-nous à [entreprises@foodcheri.com](mailto:entreprises@foodcheri.com)

## Seazon



Vous souhaitez bien manger sans y penser ?

Rendez-vous sur [www.seazon.fr](http://www.seazon.fr)

Écrivez-nous à [hello@seazon.fr](mailto:hello@seazon.fr)