

RAPPORT D'IMPACT 2022

“Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable”

Janvier 2023

SOMMAIRE

01	Préface	page 3
02	Foodles, une entreprise à impact positif	page 4
03	Nos actions 2022, concrètes et engagées	page 5
04	Une matrice de matérialité à notre image	page 6
05	Mission n°1 : Défendre	page 9
	5.1 Une alimentation saine et durable	page 10
	5.2 Notre achat responsable	page 13
06	Mission n°2 : Réduire	page 21
	6.1 Notre impact environnemental	page 22
	6.2 La valorisation de nos déchets	page 35
	6.3 Nos solutions pour réduire notre empreinte	page 38
07	Mission n°3 : S'engager	page 46
	7.1 Un sens à notre histoire	page 47
	7.2 Des forces vives au sein de nos équipes	page 53
	7.3 Égalité, insertion et inclusion	page 56
	7.3 Nos formations environnementales	page 60
08	Mission n°4 : Valoriser	page 66
	8.1 Notre démarche volontaire	page 67

01 PRÉFACE

En 2015 nous avons à cœur de créer une entreprise vectrice de valeurs fortes en matière de développement durable sur le plan environnemental comme sur le plan sociétal. Nous portons déjà ces valeurs à travers l'innovation et la justice alimentaire de notre solution de restauration sociale, volontaire et engagée.

Cette année, notre engagement s'est matérialisé par un changement jusqu'aux plus hautes instances dirigeantes de Foodles, en passant **Entreprise à mission** dès le mois de juin 2022.

Ce changement de statut et l'adhésion à la communauté des entreprises à mission, s'inscrit dans notre volonté forte de porter notre raison d'être auprès de l'ensemble de nos parties prenantes :

Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable. C'est ce qui nous caractérise et ce en quoi nous croyons.

7 ans après le lancement de notre activité et de nombreuses actions en matière de développement durable, nous présentons notre premier rapport d'impact dans une logique de transparence, de résilience et de progrès.

Ce rapport retrace l'année RSE 2022 de Foodles sur l'ensemble de ses 4 piliers : **défendre, réduire, s'engager, valoriser.**

Nous apprenons de nos expériences. Nous bénéficions d'équipes internes expertes et de partenaires toujours plus engagés.

Notre motivation, pour relever les défis environnementaux et sociétaux de demain, reste intacte.

Michaël Ormancey & Clément Bonhomme, Co-fondateurs Foodles

02 FOODLES, UNE ENTREPRISE À IMPACT POSITIF

Afin d'affirmer notre vision d'entreprise à impact positif, nous avons opéré un changement de statut au printemps 2022 pour devenir la première entreprise à mission du secteur de la restauration.



Notre mission répond à notre raison d'être, partagée par toutes nos parties prenantes, parmi lesquelles :

- Nos **collaborateurs**
- Nos **clients** et nos **convives**
- Notre **direction** et nos **investisseurs**
- Nos **fournisseurs** et nos **traiteurs**



Défendre

un **achat raisonné**,
une **alimentation saine et durable**
avec une charte qualité exigeante



Réduire

notre impact écologique grâce
à nos démarches **zéro déchet**, **anti-gaspillage** et nos **mesures internes**



S'engager

pour l'**emploi durable**, la **réinsertion**
des personnes éloignées de l'emploi
et le **bien-être** des collaborateurs



Valoriser

des **associations** à but non lucratif
auprès de nos convives
et des collaborateurs



Nous agissons ainsi sur 8 des 17 Objectifs de développement durable portés par les Nations Unies : n°2, 3, 5, 8, 9, 10, 12 et 13 dans l'agenda 2030



03 — NOS ACTIONS 2022, CONCRÈTES ET ENGAGÉES

mission 1 DÉFENDRE

Une alimentation saine et durable

Mise en place du Nutriscore
Projet alimentaire territorial 92

Un achat responsable

Charte d'achat responsable
Suivi d'EGalim
Audit fournisseur RSE
Charte du Numérique responsable

mission 3 S'ENGAGER

Dans notre raison d'être

Entreprise à mission
Code d'éthique / Code de conduite des affaires
Signature du pacte mondial des Nations Unies

Dans la transparence

Signature Manifeste Impact.gouv
Enquête de satisfaction Fournisseur
Rapport annuel RSE FOODLES

Auprès de nos investisseurs

Campagne ESG 2022 investisseurs
Bilan Semestriel au comité d'administration

L'insertion et l'inclusion

Procédure de sécurité et de santé
Indice professionnel d'égalité des genres
Partenariat avec un EITI Linklusion

La formation de notre communauté

Intégration des formations RSE au plan de formation
Formation RSE dans l'onboarding de tous les collaborateurs
Formation e-learning générale
Mise en place de la Fresque du climat et de l'alimentation

mission 2 RÉDUIRE

Nos consommations

Audit qualité de l'air
Récupérateur d'eau de pluie
Suppression de tous les consommables jetables

Nos déchets

Valorisation des déchets électroniques avec un ESAT
Test de la consigne chez nos clients
Mise en vente des kits couverts réutilisables

Notre impact

KPI Pertes/dons alimentaires
Généralisation des promo du vendredi
Contribution carbone - 4 projets Agricoles soutenus
Bilan Carbone 2021 intégral
Publication du bilan carbone sur l'ADEME
Analyse de cycle de vie des contenants

mission 4 VALORISER

Le bénévolat et les associations locales

Mise en place du don alimentaire chez nos clients
Mise en place de journées de solidarité pour tous les collaborateurs

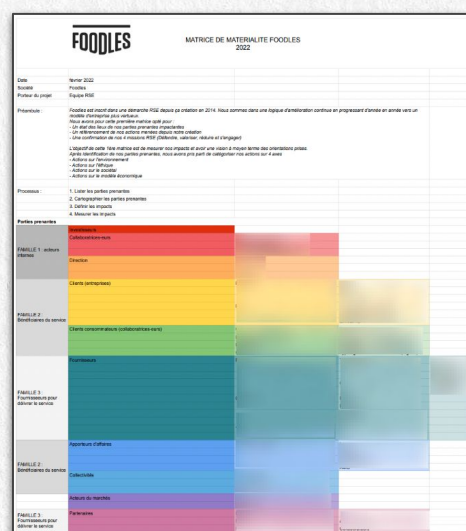
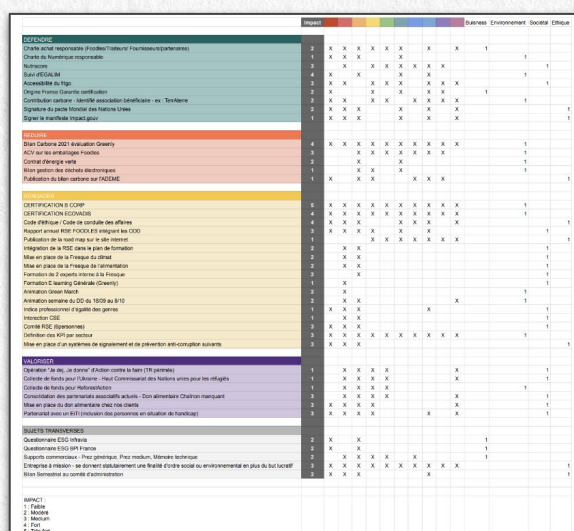
Les dons et les collectes

Dons via les animations annuelles (mars pour la planète, mois du développement durable)
Opération "Je dej, Je donne" d'Action contre la faim (TR périmés)
Collecte de fonds pour l'Ukraine - pour le Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés

04 — UNE MATRICE DE MATÉRIALITÉ À NOTRE IMAGE

Afin d'initier notre démarche RSE, nous avons réalisé au début de l'année 2022 notre 1ère **matrice de matérialité**. Cet outil indispensable, nous a permis de :

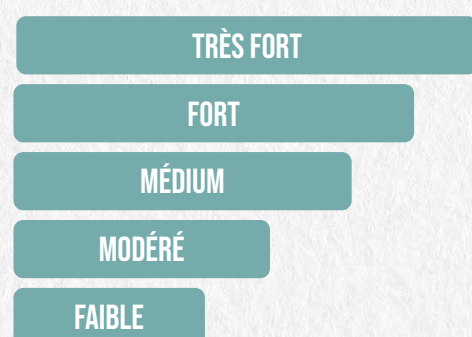
● Cartographier nos parties prenantes



- **Sectoriser nos actions dans nos 4 piliers :**



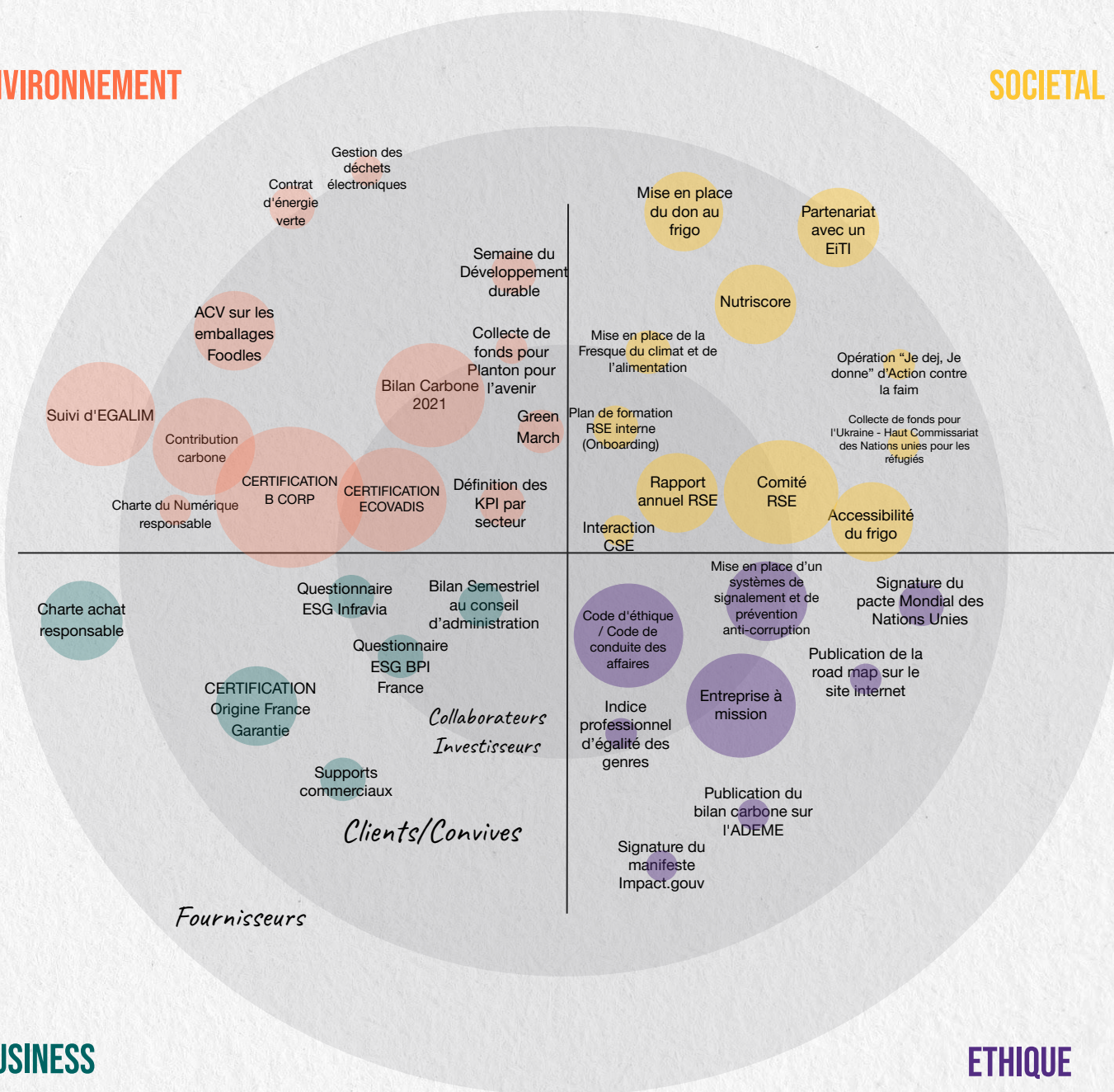
- **Hiérarchiser les actions selon leurs impacts**



Et voici le résultat !

ENVIRONNEMENT

SOCIÉTAL



Nos actions en 2022...



05 MISSION N°1 : DÉFENDRE

Protéger

Garantir

Préserver

Plaider **DÉFENDRE** *Abriter*

Sauvegarder

Soutenir

Appuyer

Combattre

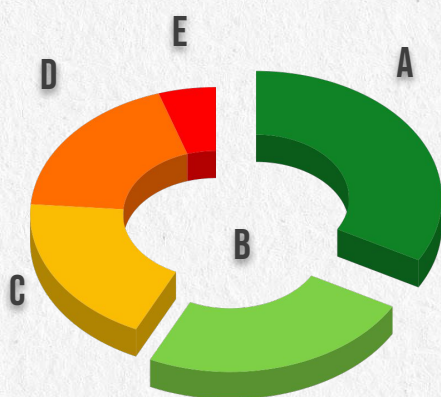
05 MISSION N°1 : DÉFENDRE

1. Une alimentation saine & durable

A. Le nutriscore

Foodles veut restaurer les collaborateurs de façon responsable !

Cela passe par une transparence sur l'origine et les valeurs nutritionnelles de nos recettes. Dans cette volonté d'information, nous avons mis en place le Nutriscore sur l'ensemble de nos menus dès l'été. Au cours de l'année 2022 plus de 840 recettes ont été étudiées par Morgane notre diététicienne pour évaluer le nutriscore.



Nutri-Score de la carte Foodles 2022



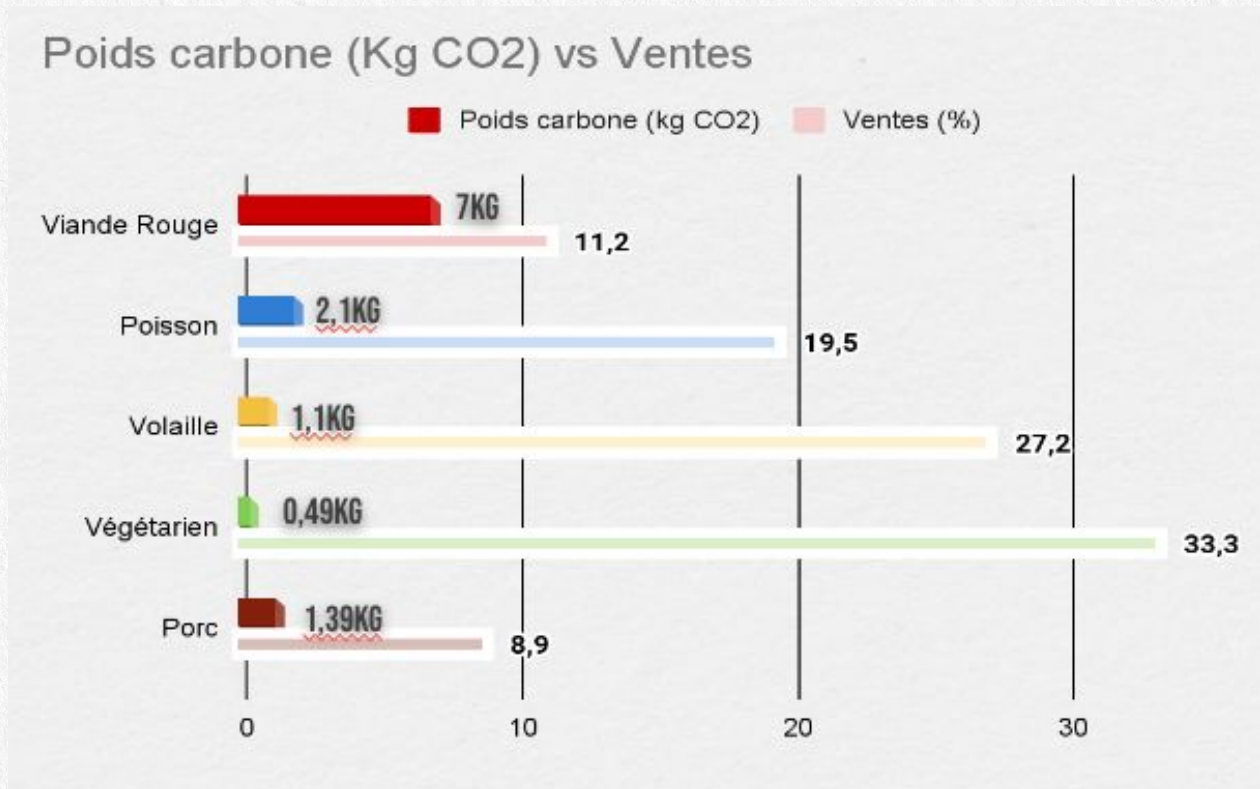
Morgane Keromen,
Diététicienne Foodles

La qualité nutritionnelle de nos plats est travaillée dès leur développement. Sur nos différentes gammes, **près de 70% de nos plats obtiennent un Nutri-Score A ou B.** Et pour les 30% restants : des recettes plus gourmandes mais toujours à base d'aliments frais et sans conservateurs !

Notre Objectif pour 2023 ?
MAINTENIR 70% DES RECETTES EN NUTRI-SCORE A OU B

La place des plats végétariens

En 2021, les repas végétariens représentent 33,3% des ventes. C'est la principale famille de plats vendus chez Foodles. En 2022, 40% de nos recettes créées sont végétariennes. Après étude de nos émissions carbone en 2021 nous sommes en capacité de mesurer l'impact carbone de nos repas



33,33% des repas vendus végétariens représentent 5,3% du poids carbone, 11,2% des repas vendus à base de viande rouge représentent 33,9% du poids carbone



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD (objectif de développement durable) n°3 défini par les Nations Unies : Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°13 défini par les Nations Unies : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

B. Le Plan Alimentaire Territorial 92

Dans une démarche globale et qui rayonne au-delà de nos clients, nous avons à cœur de contribuer à des **actions citoyennes** portées par des acteurs publics.

Au printemps 2022, nous nous sommes engagés aux côtés de la commune de Gennevilliers, porteuse du **Projet Alimentaire Territorial** du département des Hauts-de-Seine (PAT 92) où est implanté notre siège social.

Ce projet, initié par la Préfecture et déposé auprès de la DRIAAF, a pour objectif de mobiliser les acteurs du territoire publics-privés sur une initiative commune, à destination des populations de la zone, inscrit dans le Plan France Relance. Ce PAT porte sur 3 enjeux :

- Justice sociale, dont lutte contre la précarité alimentaire
- Environnement, dont lutte contre le gaspillage alimentaire
- Éducation alimentaire, avec la mise en valeur du patrimoine alimentaire

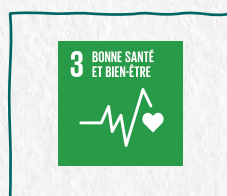
Foodles s'inscrit dans ce dernier enjeu en proposant des animations de nutrition pour sensibiliser les populations du territoire :

- les clients de Foodles (adulte au travail sur le 92)
- les agents communaux de la ville de Gennevilliers.

Les sujets abordés sont : l'équilibre alimentaire, l'alimentation saine et équilibrée en écho à notre 1er pilier RSE.

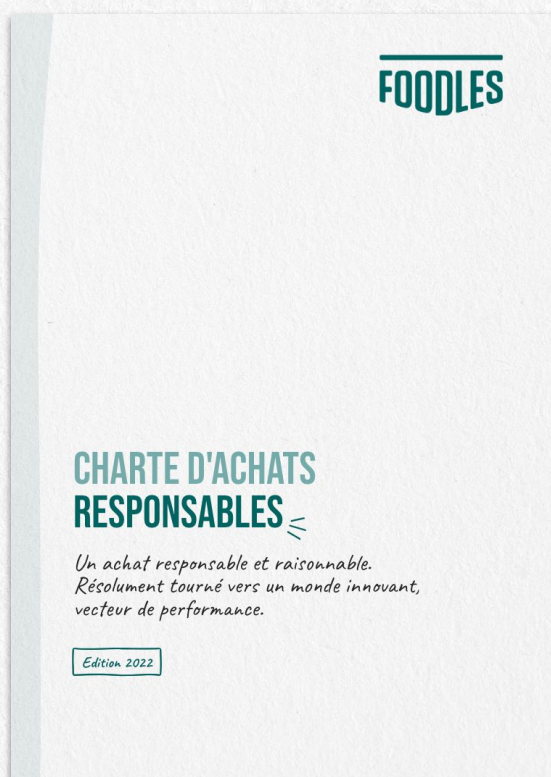


— Notre objectif pour 2023 ? —
— PROPOSER ENTRE 5 ET 10 ATELIERS BÉNÉVOLES —



2. Notre achat responsable

A. La charte d'achat responsable Foodles



L'acte d'achat pour une entreprise est aujourd'hui fondamentalement lié à sa raison d'être. Chez Foodles, nous avons à cœur de proposer une solution de restauration moderne et innovante résolument tournée vers un développement durable et responsable. Notre politique inclusive intègre nos fournisseurs et nos partenaires dans nos réflexions d'achats présentées dans notre charte.

Depuis 2015, nous œuvrons avec nos collaborateurs pour un impact positif sur l'ensemble de la supply chain. L'étape d'achat constitue l'élément initial dans cette chaîne d'action. **Nous nous devons de respecter notre socle de valeurs dans un achat raisonné** au regard de notre secteur d'activité et de notre savoir-faire métier.

Cette charte a vocation à traduire les efforts entrepris par Foodles au cours de ces années. Dans le respect de la cette chaîne de valeur pour l'environnement et la condition humaine, en pérennisant un modèle économique sain et transparent.

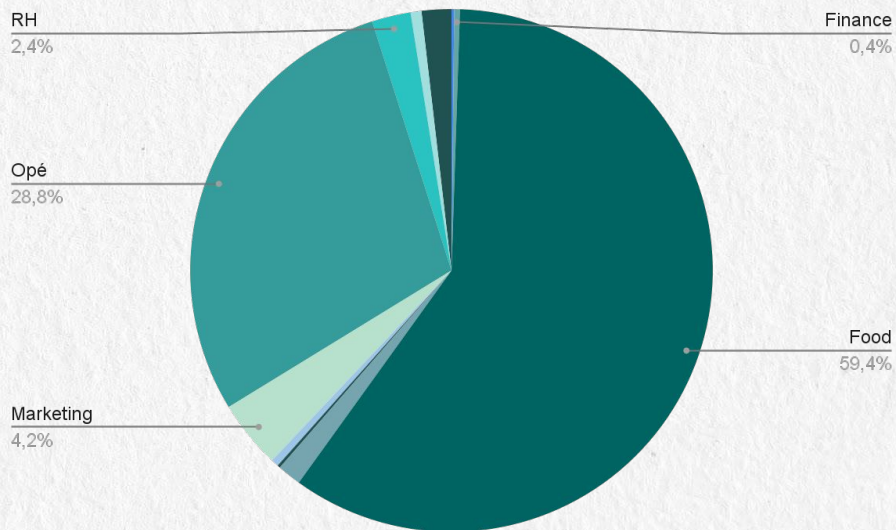
Notre objectif pour 2023 ?

70% DE NOS FOURNISSEURS SIGNATAIRES
DE NOTRE CHARTE



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°12 défini par les Nations Unies : Établir des modes de consommation et de production durable

Les principales familles d'achat chez Foodles :



B. Notre équipe qualité



Léa & Sara

Notre équipe réalise les contrôles qualités auprès de nos fournisseurs. Foodles lance en 2022 un audit RSE intégré dans le plan de contrôle qualité.

1 CONTRÔLE PAR AN/TRAITEUR



Contrôle qualité



Contrôle RSE

Contrôle bactériologique par un tiers indépendant accrédité COFRAC Laboratoire AQCF® :

Ce contrat prévoit des prélèvements bactériologiques de l'ensemble de nos sites. Un protocole de contrôle est réalisé annuellement en fonction de notre plan de maîtrise sanitaire



Pour aller plus loin dans la démarche durable, Foodles met en place des audits RSE depuis 2022. Pour chaque contrôle, les 4 piliers RSE de Foodles sont explorés autour de 7 axes : défendre, s'engager, réduire, valoriser.

LES CERTIFICATIONS

LA GESTION DES DÉCHETS

LES ACHATS RESPONSABLES

L'INCLUSION

L'ENVIRONNEMENT

L'ÉGALITÉ

LES INVENDUS

— Notre objectif pour 2023 ? —
— 100% DES TRAITEURS AUDITÉS —



C. Nos outils internes de contrôle - Audit RSE

IX - RSE	
N°	Point audité
18	L'entreprise a-t-elle une certification environnementale
18.1	ISO 14001
18.2	Entreprise/exploitation Haute Valeur Environnementale
18.3	B corp
18.4	RSE Engagé
18.5	Lucie
18.6	Coopérative So responsable
18.7	Bio Ed
18.8	Relation Fournisseur Achat Responsable
18.9	Enseigne Responsable
18.10	Point de vente Responsable
18.11	Diversité
18.12	Autres labels
19	Egalité des genres
19.1	Votre entreprise-est-elle dirigée par une femme ?
19.2	Nombre de femmes (ETP) (ou %)
19.3	Nombre d'homme (ETP) (ou %)
19.4	Ratio homme/femme
19.5	Si plus de 50 personnes, l'Index Egapro est-il calculé ? Obligation au 31 mars 2022
19.6	Score Index Egapro ?
23	Gestion des déchets
23.1	Réalisez-vous le tri des déchets ?
23.2	Si oui quelle nature
23.3	- Plastique
23.4	- Carton/papier
23.5	- Métal
23.6	- Verre
23.7	- Déchets alimentaires (quel prestataire ? compost ou méthanisation ? volumes ?)
23.8	- Autre
24	Gestion des invendus
24.1	Gestion des stocks FIFO sur toute la chaîne
24.2	Réalisez-vous du don alimentaire
24.3	Si oui avec quelle association
24.4	Combien de repas en moyenne par an donnés

20	Insertion
20.1	L'entreprise-est-elle une entreprise adaptée (ESAT - EA) ?
20.2	Si plus de 20 salariés
20.3	L'entreprise réalise-t-elle des actions d'insertion ?
20.4	Insertion des personnes éloignées de l'emploi
20.5	Nombre d'heures ou ETP ?
20.6	Insertion des travailleurs en situation de handicap
20.7	Nombre d'heures ou ETP ?
21	Produits alimentaires
21.1	L'entreprise utilise-t-elle des produits officiels de qualité (SIQO)
21.2	BIO
21.3	IGP/AOP/AOC
21.4	Label rouge
21.5	Bleu blanc coeur
21.6	Haute valeur environnementale HVE
21.7	Commerce équitable
22	Environnement
22.1	L'entreprise surveille-t-elle ses consommations d'énergie ?
22.2	L'entreprise a-t-elle mis en place une politique de réduction des conso d'énergie ?
22.3	- conso d'eau : aérateur de robinet, détecteurs automatiques, plan de nettoyage etc.
22.4	- conso d'électricité : led, détecteurs automatiques, contract énergie verte, etc.

52 POINTS DE CONTRÔLE

3 traiteurs certifiés ECOVADIS



1 traiteur certifié ECOCERT



2 traiteurs certifiés ISO 20121



D. Résultats - Audit RSE

CONSTATS 2022 :

- Des fournisseurs en grande majorité à proximité (moins de 20 km du hub de Saint-Ouen)
- Des fournisseurs majoritairement dans des zones urbaines en difficulté
- Des équipes chez les traiteurs en grande majorité en CDI
- Des acteurs contraints réglementairement et dans une logique de tri des déchets
- Des actions volontaires sur le don alimentaire hétérogènes
- La généralisation des cagettes réutilisables de tri chez 100% des traiteurs
- Des traiteurs peu consommateurs de contenants jetables pour l'activité Foodles sur les outils de production.



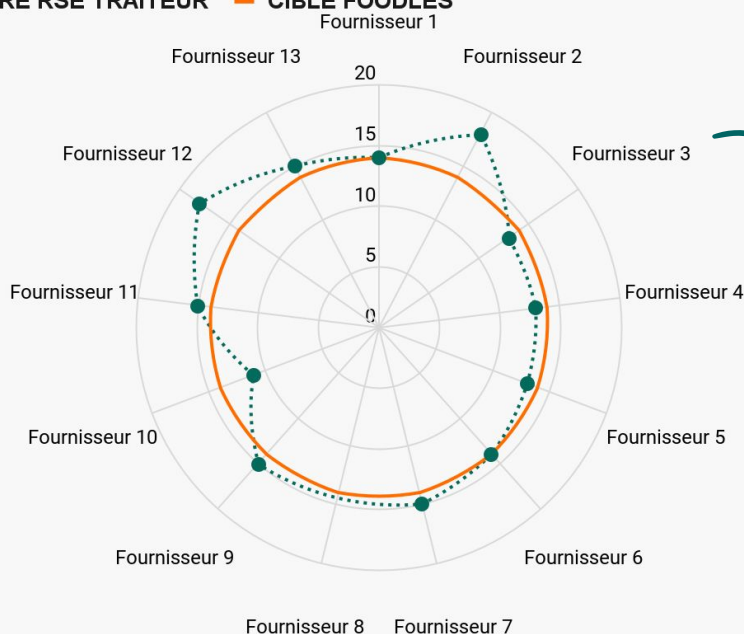
24 mois

*c'est la durée
moyenne des
partenariats Foodles*



32,4 km

● SCORE RSE TRAITEUR — CIBLE FOODLES



Notre objectif 2022 :
14/20

Le résultat :
14,45/20
pour l'ensemble
de nos traiteurs



Objectifs 2023 :

- Réflexion sur les régions avec hub Foodles
- Favoriser les fournisseurs avec des certifications et accréditations reconnues
- Favoriser les traiteurs travaillant avec des ESAT ou des personnes en situation RQTH
- Favoriser les fournisseurs avec des politiques en faveur de l'égalité femme/homme
- Privilégier les traiteurs qui vont au delà du tri et poussent à la valorisation des déchets (Biodéchet, recyclerie, etc)
- Amplifier l'impact sur les invendus en favorisant les traiteurs engagés avec des partenaires associatifs
- Privilégier les Traiteurs certifiés ECOCERT Valoriser les traiteurs respectant notre charte durable et utilisant des produits SIQO

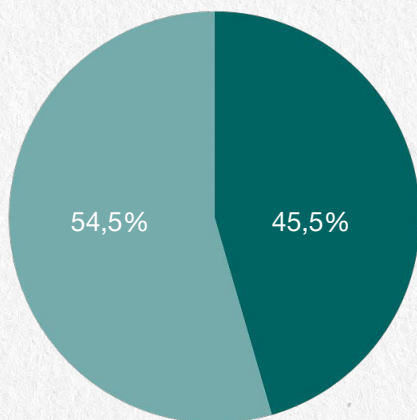
Notre objectif pour 2023 ?
UN SCORE RSE DE 15/20
POUR L'ENSEMBLE DE NOS TRAITEURS



E. Scoring fournisseur - Environnement et qualité

45,5%

des fournisseurs de Foodles sont engagés dans une démarche environnementale. L'action doit répondre à une norme nationale ou internationale - ISO, ECOCERTE, GRI, Social Accountability International, SGE 21 ou d'autres certifications comme B Corp, Ecovadis, Lucie.

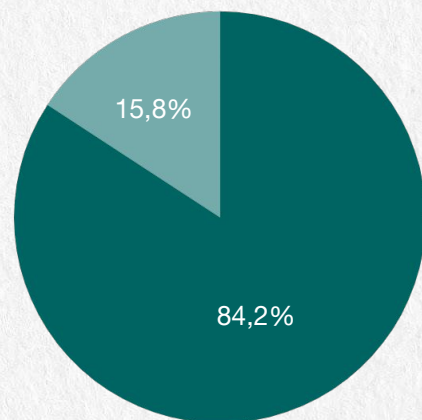


● Engagés ● Non engagés

Fournisseurs 2022 engagés dans une démarche environnementale ou sociétale

84,2%

des fournisseurs de Foodles sont engagés dans une démarche qualité. L'action doit répondre à une norme nationale ou internationale - ISO, Agrément sanitaire, contrôle de sécurité.



● Engagés ● Non engagés

Fournisseurs 2022 engagés dans une démarche qualité

Notre objectif pour 2023 ?

**55% FOURNISSEURS ENGAGÉS RSE
& 90% FOURNISSEURS ENGAGÉS QUALITÉ**



05 MISSION N°1 : DÉFENDRE

NOS ENGAGEMENTS POUR 2023 SERONT...

Maintenir 70% des recettes A ou B dans le Nutri-Score

Proposer entre 5 et 10 ateliers bénévoles dans le cadre du PAT92

70% des fournisseurs signataires de notre charte

100% des traiteurs audités en qualité

15/20 de score RSE pour l'ensemble de nos traiteurs

55% des fournisseurs engagés dans une démarche RSE

90% des fournisseurs engagés dans une démarche qualité

06 MISSION N°2 : RÉDUIRE

Maîtriser

Limitier

Diminuer

Atténuer

RÉDUIRE

Fondre

Économiser

Baisser

Abaissier

Concentrer

06 MISSION N°2 : RÉDUIRE

1. Notre impact environnemental

A. Notre Plan Carbone 2020-2023

A l'heure de la sobriété énergétique souhaitée par l'Europe et la France.

Le pilier "*RÉDUIRE*" notre empreinte, est le socle fort pour tendre vers un modèle plus vertueux, qui nous anime chez Foodles.

Nous avons pris l'initiative dès 2020, renouvelée en 2021, de mesurer notre impact par le biais de l'empreinte carbone sur l'ensemble de notre activité. Sans concession, il nous paraissait normal de les partager publiquement via le site de l'ADEME.

C'est par l'initiative individuelle et la conscience collective, que nous arriverons à trouver des solutions pérennes pour l'environnement, pour les Femmes et les Hommes de notre société.

Notre activité de restaurateur nécessite des ressources. Nourrir quotidiennement des dizaines de milliers de personnes à un impact sur la planète.

Cependant nous avons de nombreux leviers pour agir sur cette empreinte et amplifier notre impact positif. A nous de réfléchir pour diminuer cette empreinte en trouvant des solutions opérationnelles et efficaces.

Nous vous présentons dans ce rapport nos résultats et nos mesures prises pour encourager les bonnes pratiques en matière environnementale.

Au-delà du poids carbone, qui représente pour nous un indicateur global, nous avons adapté selon le secteur, la métrique utilisée pour mesurer ces impacts.



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°13 défini par les Nations Unies : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

Pour donner sens à notre politique RSE, nous avons initié un 'Plan Carbone 2020-2024' afin de mesurer notre impact environnemental sur la base d'outils reconnus.



PLAN CARBONE FOODLES 2020-2024



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°13 défini par les Nations Unies : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

B. Notre Bilan Carbone - Les résultats

En 2022, nous réalisons notre **2nd bilan carbone** selon la méthodologie carbone de l'ADEME© et AGRIBALYSE®.

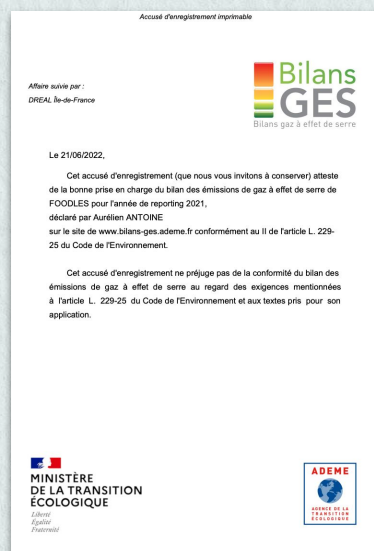
Nous obtenons la **note A** par Greenly® notre cabinet expert pour l'ensemble des actions réalisées par Foodles.



Poids au repas
(kgCO₂e)

À périmètre constant, c'est la diminution du poids carbone d'un repas Foodles entre 2020 et 2021, notamment grâce à :

- Une diminution des scopes 1 et 2 de 28% entre 2020 et 2021.
- Une logistique interne plus performante : -53,8% d'émissions sur les livraisons Foodles.



TRANSPARENCE, c'est notre mot d'ordre ! Foodles est le seul acteur du secteur à avoir publié ses 2 bilans sur la base carbone de l'ADEME. **Pour les consulter...**

Bilan carbone 2020 Bilan carbone 2021



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°13 défini par les Nations Unies : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

Conformément au secteur tertiaire, le scope 3 est prédominant dans notre balance carbone, **représentant 98,4%** des émissions. C'est là que nous allons retrouver par exemple la nourriture et les matières premières, les livraisons chez nos clients.

Sur l'année 2021, toute l'activité Foodles représente **5013** tonnes de CO₂.

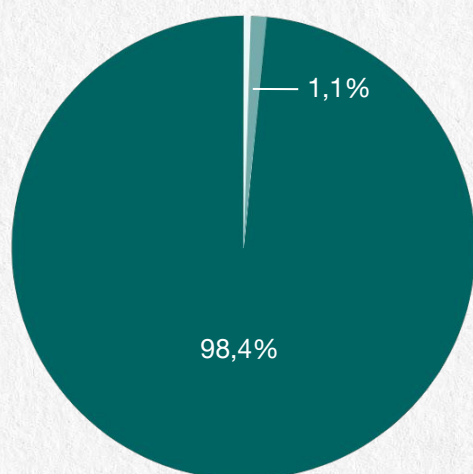
- C'est la consommation moyenne de 508 français
- C'est la quantité de CO₂ séquestré annuellement par **457** hectares de forêt en croissance

pour restaurer 1,2M de collaborateurs sur leur pause-déjeuner.

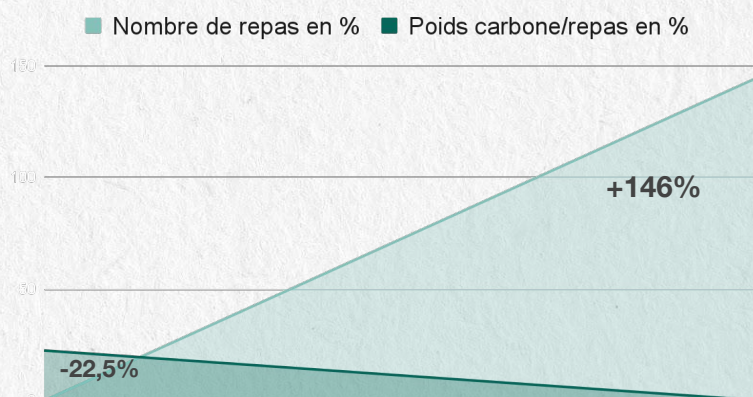
Compte tenu de notre hyper croissance, nous avons retenu le poids carbone par repas comme indicateur pour comparer une année à l'autre.

Cette 2ème étude montre que l'optimisation des process, la professionnalisation de nos métiers avec des formations orientées, nos actions de sensibilisation comme le plan de mobilité douce, l'augmentation de la place des repas végétariens ont des effets bénéfiques sur notre empreinte globale.

Bilan carbone 2021 :



● Scope 1 ● Scope 2 ● Scope 3



*Évolution du nombre de repas
vs le poids carbone (en%)*

Notre objectif pour 2023 ?
RÉALISER ET PUBLIER
UN 3ÈME BILAN CARBONE COMPLET



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°13 défini par les Nations Unies : Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions

Mais concrètement, voici comment se décompose l'impact sur le changement climatique (en CO2) d'une assiette Foodles.

Un repas FOODLES sur 2021 c'est :

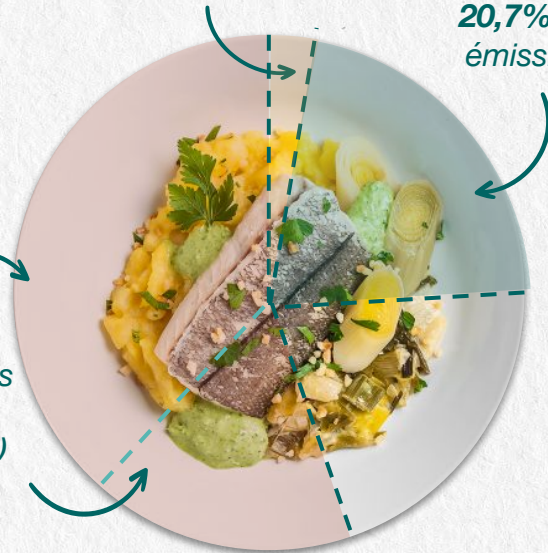
53,9% pour les ingrédients
 20,75% pour les transports
 13,16% pour les achats de produits
 3,54% pour les immobilisations
 3,29% pour les achats de service
 1,77% pour le numérique
 3,54% pour les dépenses diverses

Ingrédients
 53,9% des émissions

dont viande rouge (seule)
 18,3% des émissions

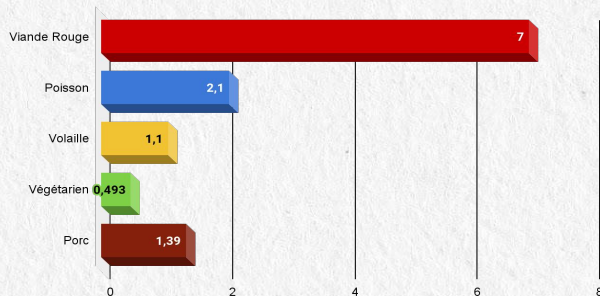
Emballages
 3% des émissions

Transport
 20,7% des émissions



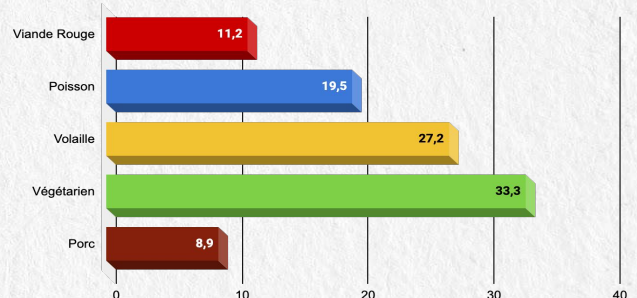
Nos champions de l'empreinte carbone
SANS CONTESTE : NOS PLATS VÉGÉTARIENS
493 G DE CO2E/REPAS. ILS REPRÉSENTENT 33,3% DES VENTES

Poids carbone (Kg CO2) par type de repas FOODLES



Un repas de viande rouge émet 7 kg de CO2e vs 0,49 kg pour un repas végétarien Foodles

Ventes FOODLES (%)



*1/3 des repas vendus sont végétariens
 Première famille vendue chez Foodles*

Notre objectif pour 2023 ?
FRANCHIR 40% DE RECETTES VÉGÉTARIENNES
(EN NOMBRE DE VENTES)

C. Notre Bilan Carbone - Les actions

Pour poursuivre nos chantiers...

Nous avons pour objectif de diminuer de 10% le poids carbone d'un repas Foodles à l'horizon 2023. Pour atteindre ces objectifs, nous travaillons en 2022 sur 4 chantiers :



Proposer plus de recettes végétariennes :

Aller au-delà des 40% de recettes végétariennes en accompagnant nos convives dans les nouveaux modes de consommation.



Limitier l'impact des livraisons externes :

Avec des fournisseurs audités et certifiés dans la continuité des 53,6% économisés en gestion interne.



Réduire le gaspillage alimentaire :

Passer sous les 15% dès 2023 avec de nouvelles actions comme les promos journalières sur les frigos et les comptoirs Foodles.

Notre objectif pour 2023 ?
DIMINUER D'ENCORE 10% NOS ÉMISSIONS

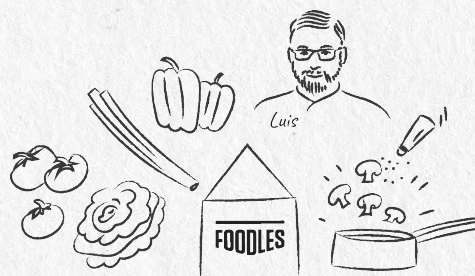


Le chemin d'un plat chez Foodles



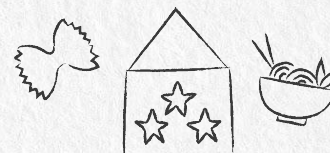
1 NOTRE TEAM RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Ce sont eux, qui chaque jour, créent, testent, goûtent, toutes nos recettes, pour vous régaler toute l'année !



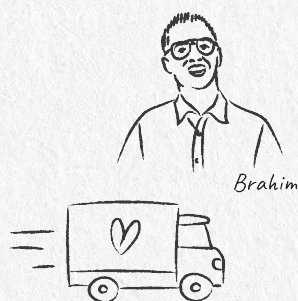
2 NOTRE CUISINE À CLICHY

Très tôt, notre équipe est à la popotte !
Ce qu'on aime ? La cuisine vraie, simple, sans chichi.



2 Bis NOS TRAITEURS PASSIONNÉS

Nous avons aussi choisi des experts culinaires pour encore plus de diversité :
cuisine asiatique, italienne, traditionnelle, du monde...
Bref, il y en a pour tout les goûts !



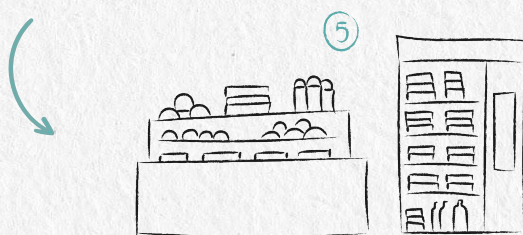
LA LIVRAISON, DANS VOTRE ENTREPRISE

Très tôt le matin, c'est reparti !
Notre équipe livraison entre en action et vous livre de tous nos bons petits plats.



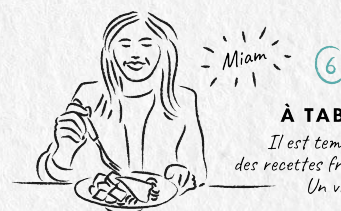
NOTRE CENTRE LOGISTIQUE

Ces plats arrivent ensuite dans notre centre opérationnel.
Et ici, tout va très vite ! Nos équipes rangent, classent et préparent toutes nos livraisons.



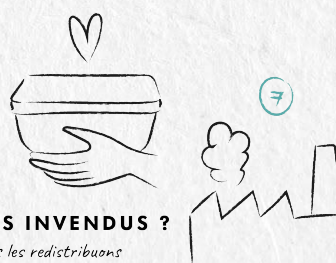
IL EST TEMPS DE FAIRE UN CHOIX

Au frigo ou au comptoir :
c'est simple, on ne vous laisse pas sur votre faim !
Vous avez l'embarras du choix !



À TABLEEEEE !

Il est temps de déguster des recettes fraîches et de saison.
Un vrai régal !



ET NOS INVENDUS ?

Nous les redistribuons à des associations locales.
Et quand la DLC est dépassée, ils sont revalorisés.

D. Notre Analyse de Cycle de Vie (ACV)

En 2020 Foodles s'engage avec d'autres acteurs de la restauration en signant la charte de la restauration livrée portée par le Ministère de la transition écologique.

Le but est de travailler sur dix engagements concrets autour de 4 axes :

- réduire
- réemployer
- recycler
- sensibiliser

2 objectifs nous ont conduit à réaliser notre étude de cycle de vie :

- 50% des emballages livrés sans plastique à usage unique d'ici le 1er janvier 2022 puis 70% au 1er janvier 2023
- Le lancement de 12 expérimentations de réemploi des contenants pour plats, notamment via des dispositifs de consigne.

Cette étude est portée sur nos contenants **des plats principaux** représentant plus de **75% des déchets** générés par notre activité. Elle porte sur 3 types de contenant :

LE VERRE

LA RÉSINE

LA BAGASSE



Concrètement, c'est quoi une ACV ?

L'Analyse de cycle de vie (ACV) EST une étude normalisée (données scientifiques) sur des critères environnementaux (comme les émissions de CO₂, l'impact sur l'eau, les sols, la biodiversité, les pollutions chimiques, etc) pour comprendre le cycle de vie d'un objet, d'un service...

Périmètre de l'étude : Composition des produits, Transports, Remplissage, Barquettage, Stockage, Lavage, Gestion de la fin de vie



Méthodologie :

Pour cette étude nous nous sommes fait accompagner par GREENLY® sur la base de l'ISO 14040 à 14043. Un plan d'étude sur 3 semaines :

- Détermination des critères d'analyse
- Sourcing des emballages (données fournisseurs : origine de la matière première, origine et méthodes de production, transport, stockage, etc.)
- Détermination des trajets Foodles (Fournisseurs, Traiteurs, clients)
- Détermination des 16 impacts :

Radiation ionisante, effet sur l'environnement
Formation photochimique d'ozone
Substances cancérogènes
Usage des terres
Acidification
Appauvrissement de la couche d'ozone
Eutrophisation terrestre
Particules fines
Épuisement des ressources en eau
Radiation ionisante, effet sur la santé
Substances non-cancérogènes
Ecotoxicité d'eau douce
Eutrophisation marine
Changement climatique
Épuisement des ressources énergétiques et minérales
Eutrophisation, eau douce

LES PLUS COMMUNS



Usage des terres

Ressources en eau

Changement climatique

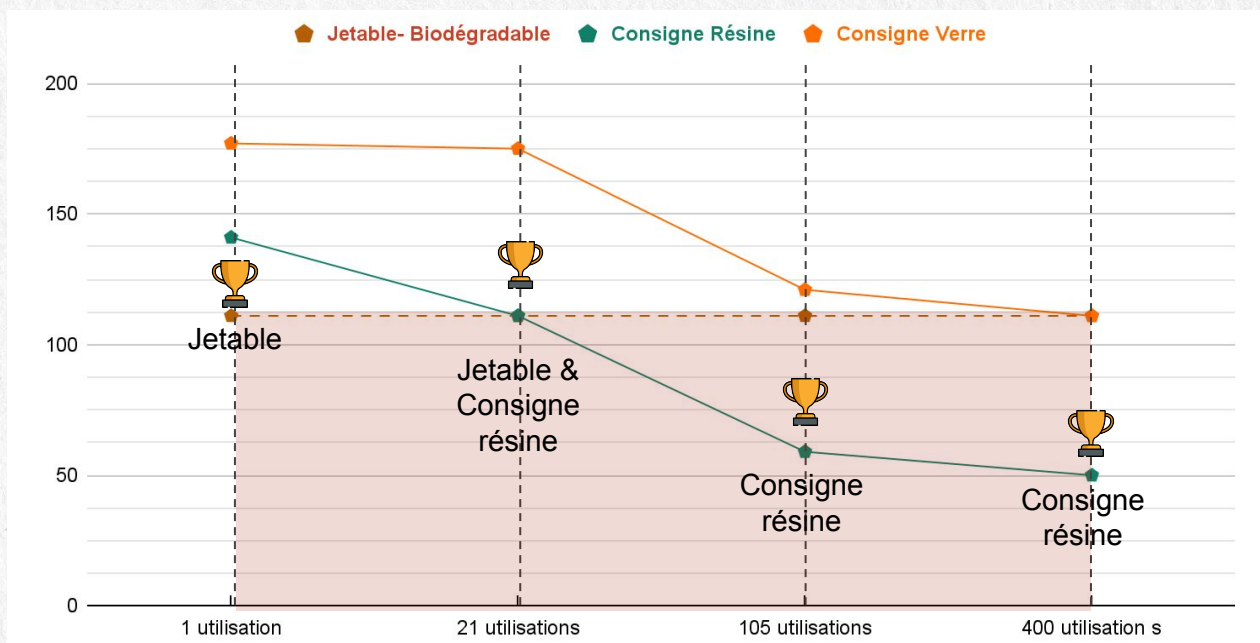
Substance cancérogènes

Particules fines

Acidification



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°9 défini par les Nations Unies : Mettre en place une infrastructure résiliente, promouvoir une industrialisation durable qui profite à tous et encourager l'innovation



Durées théoriques

2 ans

5 ans

16 ans

Cette étude porte sur un fonctionnement optimal de chaque contenant (100% de retour). Une phase de test est actuellement déployée par Foodles sur la consigne résine au premier semestre 2023 et permettra d'étayer cette étude, en condition réelle.

’un point de vue changement climatique (GES), la consigne résine ne semble plus intéressante sur notre modèle d’activité qu’au-delà de 2 ans d’exploitation en solution optimale (plus de 21 utilisations).

En dessous, le jetable reste encore la solution la plus intéressante au niveau écologique sur les 16 impacts environnementaux étudiés.

Jusqu’à 21 utilisations :
Le jetable est plus intéressant

Dès 21 utilisations :
la résine est plus intéressante

Il faut 400 cycles pour
que le verre soit plus intéressant que le jetable

Les études ACV sont encore rares dans le secteur de la restauration.

Nous avons mené cette ACV **propre à notre entreprise** et notre modèle de distribution de nos repas. Elle doit nous permettre de tendre vers la solution d’emballage la plus adaptée pour Foodles en tenant compte de notre organisation et de nos contraintes techniques et financières.



Les enseignements de cette étude :

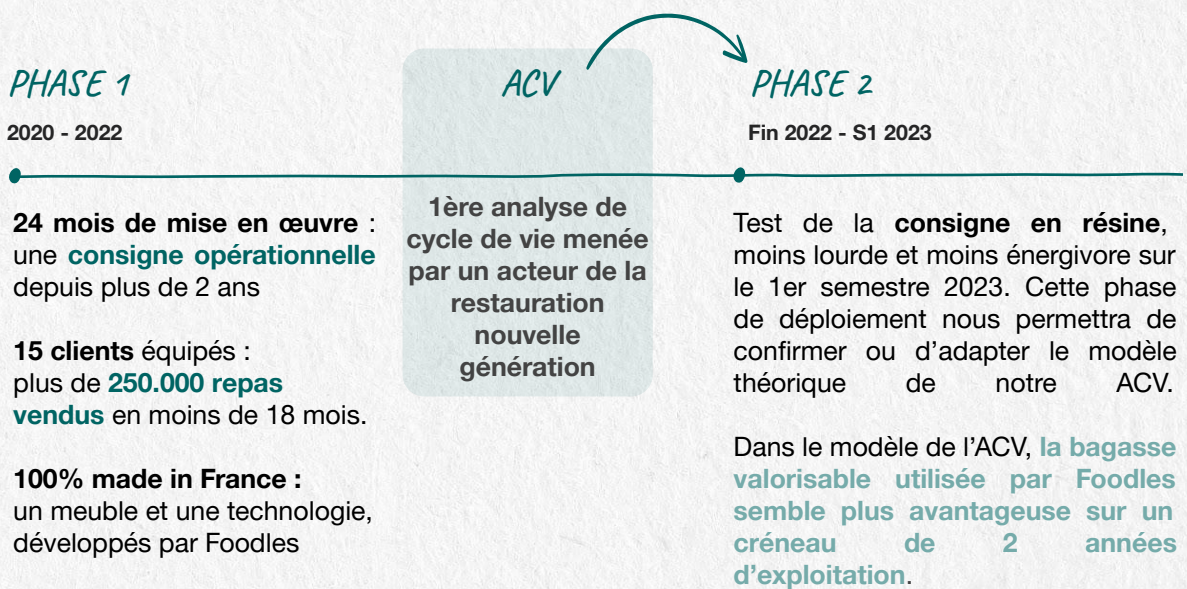
L'emballage de nos plats fait partie de **nos enjeux environnementaux**, même s'il ne représente que **3%** de notre empreinte carbone.

Aujourd'hui le secteur du conditionnement se réinvente. Notre volonté chez Foodles est de proposer une solution de restauration toujours plus propre, un accompagnement sur mesure pour une qualité de service optimale.

Les enseignements de notre étude :

- En dessous de 2 ans, le contenant jetable en bagasse est plus intéressant.
- Le verre, même après 5 ans d'exploitation, est moins intéressant que les 2 autres solutions (hors particules fines) sur notre modèle de distribution.

Notre stratégie pour le réutilisable :



Le poids carbone de l'emballage représente seulement **3%** du poids total vs les ingrédients **53%** (dont viande rouge 18%) ou encore le transport **20%**. Les enjeux pour tendre vers la trajectoire bas carbone porteront surtout sur la place du végétarien et les transports optimisés.

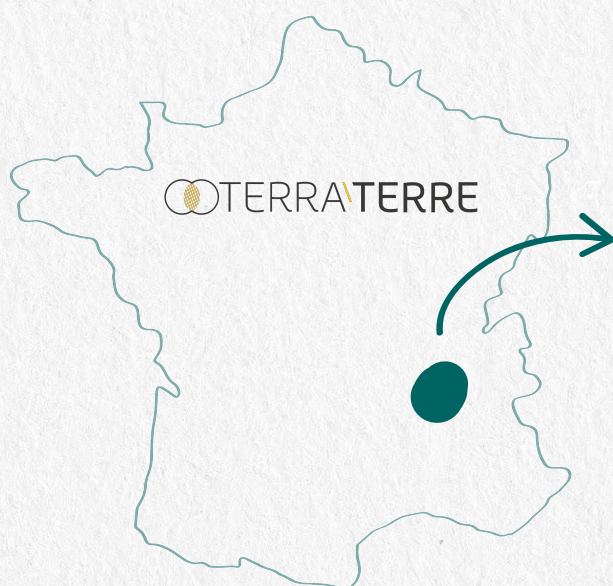
L'innovation a toujours impacté les activités de Foodles. Nous continuons les investigations sur des modèles déployables à l'échelle de notre entreprise avec une phase de test chez le client de la solution résine sur le S1-2023.



E. Notre contribution carbone

Même en réduisant drastiquement nos émissions, une certaine quantité de CO₂e résiduelle demeure. C'est pourquoi Foodles réalise en avril 2022 sa première contribution carbone avec TerraTerre !

Cette action consiste à financer des projets labellisés bas carbone afin de contrebalancer une partie de nos émissions de CO₂e incompressibles. **Attention, l'idée ce n'est pas de payer pour polluer sans rien changer, mais de réfléchir collectivement sur des solutions régénératives.**



Foodles soutient des fermes laitières et en polyculture en région Auvergne Rhône Alpes et travaille sur 3 éco-bénéfices : **la qualité de l'air, la qualité de l'eau et l'économie d'énergie.**

313

tCO₂ d'émissions évitées

4

Projets agricoles labellisés bas carbone 100% subventionnés par Foodles

Avec cette action de soutien local, Foodles contribue à hauteur de 6,2% de ses émissions totales.

Pour découvrir le détail de nos projets agricoles bas carbone



Par cette action, Foodles lutte indirectement contre le réchauffement climatique et agissons sur 3 des 17 ODD (Objectifs de développement durable) des Nations Unies.

2. La valorisation de nos déchets

A. Le contexte - notre stratégie

La gestion des déchets est un enjeu essentiel pour les années à venir chez Foodles. Pour cela, nous avons structuré notre action sur deux axes en cours de développement :

- l'approche côté Foodles
- l'approche côté client

Ce sujet est étroitement lié au déploiement de la consigne.

Contraints par une mise en place progressive de recyclage des déchets et une hétérogénéité de traitement sur le territoire national, il nous fallait optimiser notre solution pour réduire notre impact. Foodles s'inscrit dans une logique de simplification pour les consignes de tri.

Un geste simple sera mieux assimilé et mieux exécuté.



Contexte réglementaire :

Le Code de l'Environnement indique que toute entreprise, en tant que producteur de déchets ou détenteur de déchets, est tenue d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion :

1. Qualifier et trier ses déchets
2. Manipuler et entreposer ses déchets en limitant risques et nuisances
3. Confier ses déchets contractuellement à un prestataire agréé
4. Privilégier, dans l'ordre : ↘

1. LE RÉEMPLOI

2. LE RECYCLAGE

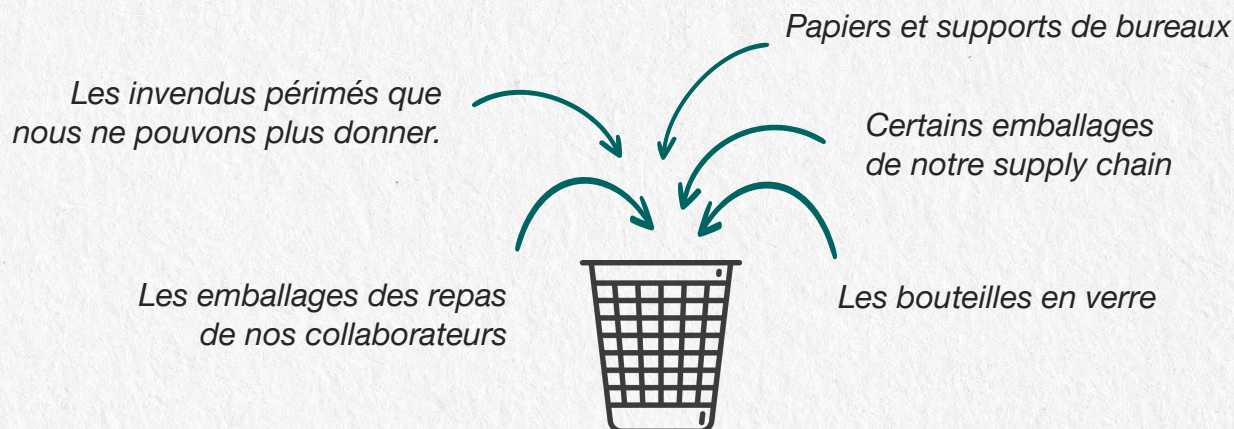
3. AUTRES VALORISATIONS

4. L'ÉLIMINATION



B. Les données générales

Les sources de déchets chez Foodles en 2022 :



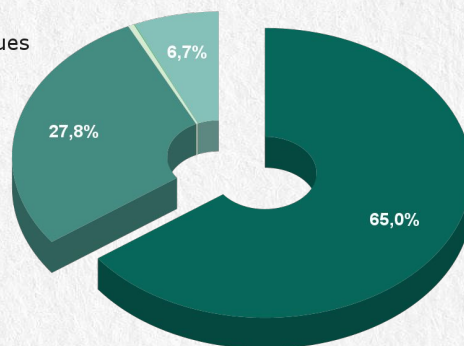
L'approche côté Foodles :

Nous avons un traitement centralisé de tous nos déchets.

À date nous trions 5 familles de déchets chez Foodles :

1. Matières organiques (65%)
2. Papiers/cartons (27,8%)
3. Plastique (0,5%)
4. Verre (0,1%)
5. Autres déchets (6,9%)

- Matières organiques
- Papiers/cartons
- Plastique
- Verre
- Autres déchets



347,96
tonnes
de déchets
récoltés

93,13%
Valorisés en
centre de tri

1497
Passages de
notre
prestataire sur
l'année

65% de nos
déchets sont
des matières
organiques
valorisées en
méthanisation

Notre objectif pour 2023 ?
PASSER À 95% DE TAUX DE TRI À LA SOURCE



B. Les données générales

Focus sur les déchets organiques

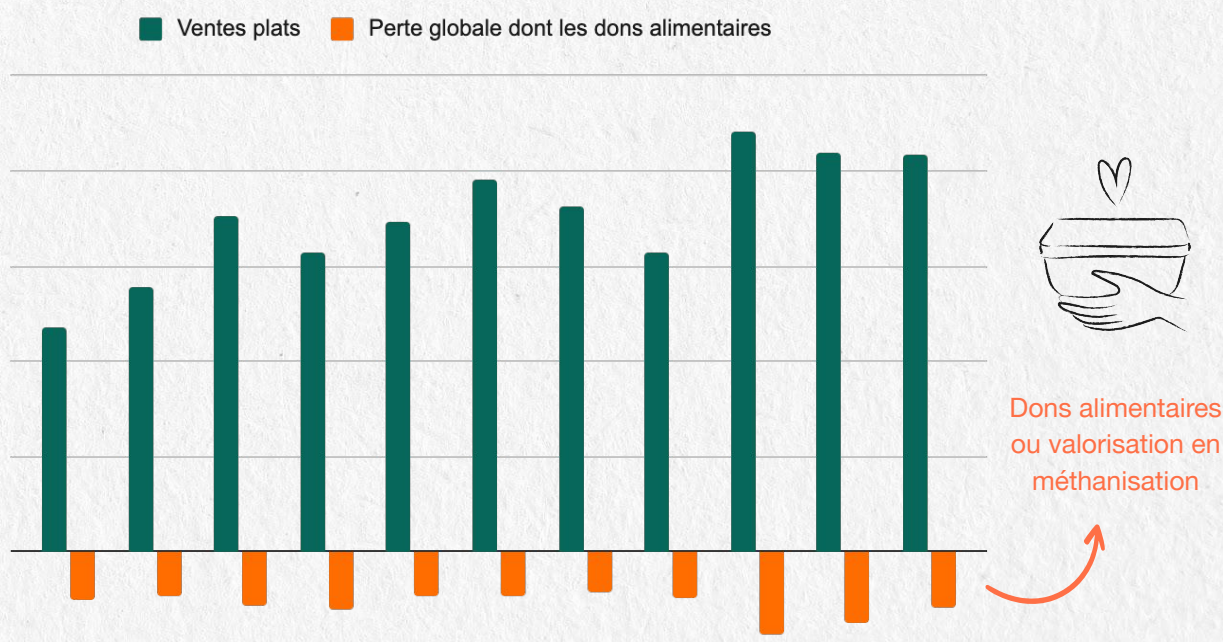
Nous présentons ici la partie gestion des déchets sur la partie matières organiques, principale source de déchets chez Foodles (4 déchets sur 6). Sur l'année 2022, nous avons émis 204 tonnes de déchets organiques valorisés à 100% en méthanisation. A notre échelle, c'est 2 fois moins de déchets que la restauration d'entreprise classique. A cela nous devons soustraire les dons alimentaires qui sont considérés comme une perte financière mais qui reste un geste fort au niveau sociétal et environnemental.

*Source ADEME

Notre objectif à moyen terme est de descendre sous les **15% en 2023 et d'atteindre progressivement les 12% d'ici 2025**, malgré notre forte croissance au niveau national et à l'international.

Nos leviers pour y parvenir :

- lutte contre le gaspillage : gestion des prévisions, promotions en fin de DLC de nos produits, dons alimentaires
- développer des partenariats avec les acteurs du tri et de la valorisation (Phenix®)



Notre objectif pour 2023 ?
SOUS LES 15 % LISSÉS SUR L'ANNÉE

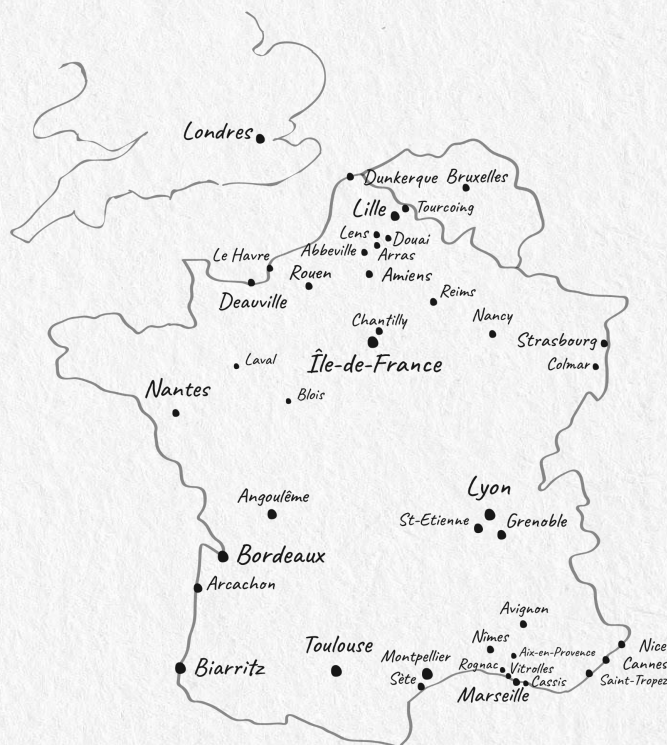


3. Nos solutions pour réduire notre empreinte

A. Nos actions - Générales

Foodles restaure plus de 300 entreprises en 2022. Chacune avec des contraintes de tri en fonction de sa taille, son secteur d'activité, son emplacement géographique. L'accompagnement de chacun de nos clients sur ses réflexions dans la gestion des déchets est une priorité pour nous.

Dans la majorité des cas, voici comment est abordée la gestion de nos déchets sur les sites :



Dans le cas des clients en solution jetable :



Cas des clients équipés du système de consigne :

PAPIER / CARTON



Contenants
entrées et desserts



Emballages
quiches et tartes



Pots soupes



Sacs précommandes

FOODLES

PLASTIQUE / ALU



Contenants
entrées et desserts



Emballages divers



Bouteilles



Tous les couvercles

FOODLES

VERRE



Pots



Bouteilles

FOODLES

DÉCHETS ALIMENTAIRES



Restes alimentaires
entrées et desserts
uniquement

Les restes alimentaires des plats peuvent rester dans
le contenant à destination des meubles consignés.

FOODLES



B. Nos actions - Focus déchets électroniques

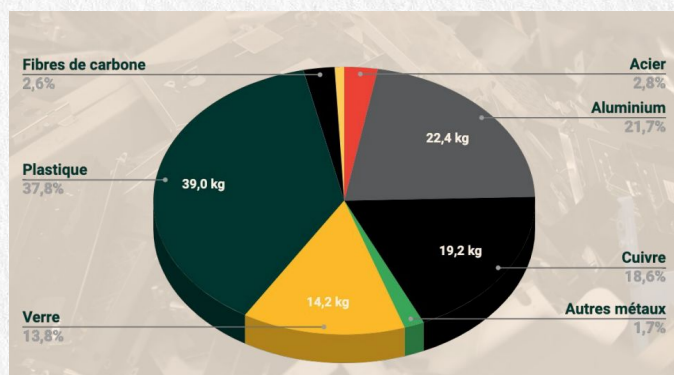
Depuis 2020 nous nous sommes engagés dans une centralisation de nos déchets électroniques, une récupération et une valorisation par notre partenaire ZACK (EETE reconnue par l'ADEME).



Notre service de restauration via des armoires froides connectées génère des déchets électroniques. A l'échelle de Foodles, les D3E représentent un faible volume.

Mais nous sommes convaincus que la somme de nos petites actions permettra d'améliorer sensiblement l'impact de nos activités.

La collecte s'opère directement sur notre plateforme technique à Saint-Ouen (93). Nos techniciens récupèrent toutes les pièces et chutes de câble, les stockent sur notre hub avant récupération par ZACK, qui les envoie auprès d'Atelier sans Frontière ASF* (ESAT dans le 94).



103kg
de matières sauvées

13,72 t
de CO2e évitées

25,33 h de travail
financées chez ASF*

Notre Objectif pour 2023 ?
**RECONDUIRE L'OPÉRATION DE VALORISATION
ET COMPARER L'ÉVOLUTION**



C. La promo sur les dates de consommations courtes

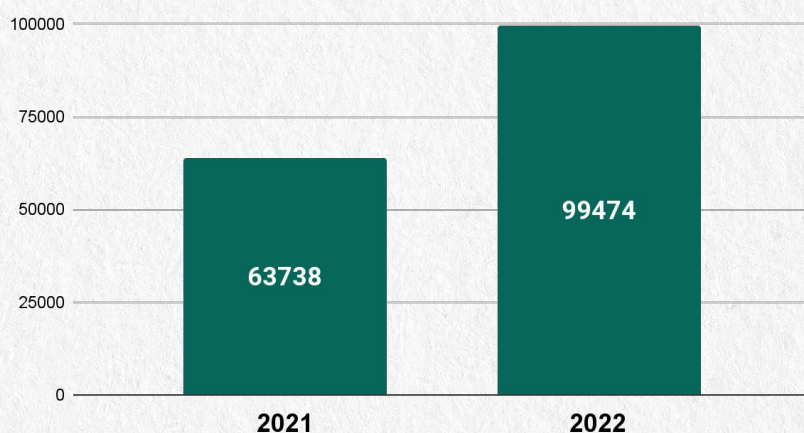
2022 aura été marquée par la généralisation de notre promotion sur les plats en fin de vie.

Tout plat dont la date de consommation arrive à terme, voit son prix réduit, divisé par 2 pour certains.

Après avoir déployé cette promo tous les vendredis, chez tous nos clients, nous avons mis en place cette promo **TOUS LES JOURS** dès l'automne 2022.

L'objectif principal : réduire nos pertes alimentaires. L'objectif secondaire : faire plaisir à nos convives en leur proposant des petits prix pour prolonger l'expérience Foodles même le week-end.

Repas vendus en promotion



Les gourmands militants !



Par cette action Foodles travail sur l'ODD n°2 défini par les Nations Unies : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable

C. La promo sur les dates de consommations courtes

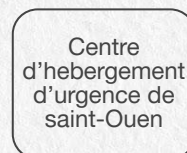
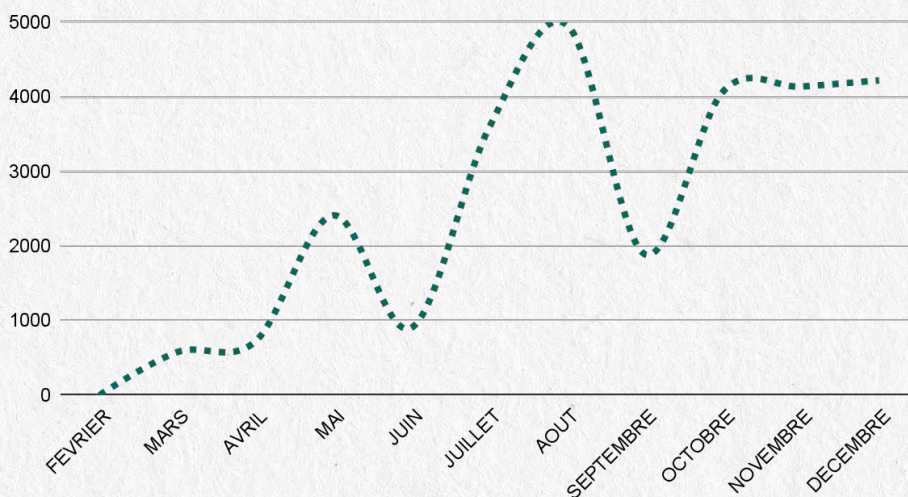
Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne jette pas !

Chez Foodles nous nous engageons pour la lutte contre la précarité alimentaire.

Malgré un cadre réglementaire très stricte sur le don alimentaire de produits frais (respect de la chaîne du froid indispensable), les équipes Foodles se sont mobilisées toute l'année pour trouver les circuits de distribution, afin de remettre nos repas non vendus au tissu associatif local. Et le résultat est là :

- 7 associations bénéficiaires (6 en Ile-de-France et 1 sur Lyon)
- une convention de don formalisée
- et plus de **33 839 articles donnés sur 2022**.

Nombre de dons alimentaires FOODLES 2022



Notre objectif pour 2023 ?

— GÉNÉRALISER LE DON ALIMENTAIRE DEPUIS —
— LES FRIGOS CHEZ 1/4 DES CLIENTS ÉQUIPÉS —



C. La gestion de nos invendus via le don alimentaire

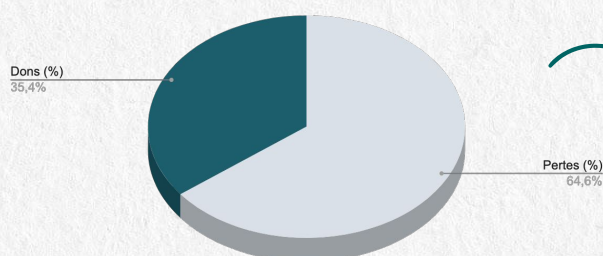
Aujourd'hui nous donnons tous les repas qui ne sont pas partis dans les frigos de nos clients. Et nous donnons en plus, chez certains sites clients à des associations locales quand l'organisation du client, de l'association et de Foodles le permet.

Nous avons cependant des objectifs de résultat :

- réglementaire : avec le respect de la chaîne du froid
- contractuel : avec des engagements de maintenir le choix pour le convive. Force de notre modèle de restauration.

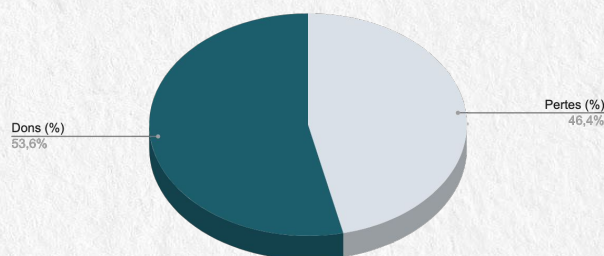
Sur l'ensemble de nos invendus nous avons constaté une nette progression sur le 2ème semestre 2022 de la part des dons alimentaires vs les repas périmés +18,2% sur les 6 derniers mois. Toutes les équipes sont mobilisées. Sur notre hub de Lyon ce sont 84,6% des repas non vendus qui ont été donnés aux clés de l'Atelier en 2022

Semestre 1 - FOODLES



+18,2% de dons

Semestre 2 - FOODLES



Notre objectif pour 2023 ?

**DÉPASSER LES 62% DE DONS ALIMENTAIRES
SUR L'ENSEMBLE DES INVENDUS**



Ces opérations de générosité sont l'occasion pour nos équipes de nouer des liens avec les associations locales et faire résonance à notre raison d'être au-delà du cadre de l'entreprise.

Cette démarche permet de faire interagir des parties prenantes de Foodles, nos clients et le monde associatif.

En avril 2022, Foodles va plus loin dans la démarche de don alimentaire en initiant un partenariat entre la Monnaie de Paris et le Chaînon manquant. Chaque semaine le Chaînon manquant vient récupérer tous les vendredis les repas non vendus.

Ce sont en moyenne 30 repas collectés chaque semaine soit 1000 repas donnés depuis le début de l'opération.



Et ce modèle circulaire est vertueux pour plusieurs raisons.

On vous explique pourquoi ...

Je limite le gaspillage alimentaire car les plats ultra frais de Foodles ne passent pas le week-end

En donnant le vendredi soir

J'évite au livreur Foodles de repartir le lundi avec des repas qui finiront à la poubelle et je pense aux charges soulevées par le livreur

Je fournis un repas de qualité à une personne dans le besoin

Je limite le poids du camion Foodles dans son retour et donc diminue sa consommation d'énergie



06 MISSION N°2 : RÉDUIRE

NOS ENGAGEMENTS POUR 2023 SONT...

Réaliser et publier un 3ème bilan carbone complet

Passer à 95% de taux de tri à la source

Franchir 40% de recettes végétariennes (en nb de ventes)

15% de waste sur l'année

Généraliser le don alimentaire dans le frigo chez 1/4 des clients équipés

Diminuer d'encore 10% nos émissions de CO2e

Reconduire l'opération de valorisation des D3E

07 MISSION N°3 : S'ENGAGER

Démarrer

Entreprendre

S'aventurer

S'impliquer **S'ENGAGER** *Gager*

Se lancer

S'avancer

S'embarquer

07 MISSION N°3 : S'ENGAGER

1. Un sens à notre histoire

A. Notre raison d'être - Nos missions

En juin 2022, Foodles devient la **première entreprise à mission** dans le secteur de la restauration.

C'est la loi PACTE, en 2019, qui fait référence à l'entreprise à mission et qui dessine les contours de ce principe visionnaire. Par la modification statutaire, en intégrant des engagements environnementaux et sociétaux forts.

La première étape a été de définir collégialement notre raison d'être; pourquoi Foodles existe, quel sens nous mettons à notre activité.

Après plusieurs mois de réflexion avec nos parties prenantes, nous nous sommes accordés sur le sens de notre action : **Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable.**

Naturellement 4 missions en ont découlées et ont été inscrites dans nos statuts :

Mission 1

Défendre un **achat raisonné**, une **alimentation saine et durable** avec une charte qualité exigeante

Mission 2

Réduire notre impact écologique grâce à nos démarches **zéro déchet, anti-gaspillage et nos mesures internes**

Mission 3

S'engager pour **l'emploi durable**, la **réinsertion** des personnes éloignées de l'emploi et le **bien-être** des collaborateurs

Mission 4

Valoriser des **associations à but non lucratif** auprès de nos convives et des collaborateurs



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°17 défini par les Nations Unies : Partenariats pour la réalisation des objectifs

Au mois de juin, Foodles s'inscrit dans la communauté des entreprises à mission et s'engage dans l'Observatoire des sociétés à mission, rejoignant ainsi les 886 entreprises du réseau.



2022

Structuration de notre stratégie

Changement de nos statuts

Intégration de la communauté des entreprises à mission

2023

Lancement du comité de suivi de Mission

Audit par l'Organisme tiers indépendant (OTI)

Un comité de suivi regroupant nos parties prenantes :



Notre objectif pour 2024 ?

**FORMATION DE NOTRE COMITÉ DE SUIVI
DE MISSION AUDIT PAR UN OTI DE NOS ENGAGEMENTS**



B. Nos engagements

L'aboutissement de notre stratégie RSE passera par une reconnaissance sur des critères nationaux et internationaux de nos actions menées. L'année 2022 marquera l'engagement de Foodles dans plusieurs mouvements.



Signataire du manifeste Impact.gouv :

“On ne peut améliorer que ce qu'on peut mesurer et on ne peut faire valoir que ce qu'on peut donner à voir. Nous n'avons plus les mots pour prendre de grands engagements, nous n'avons plus le temps de perdre le temps : puisque nous agissons, montrons-le.” C'est la Mission portée par Impact.gouv. En février 2022, Foodles signe le manifeste d'Impact.gouv®. Nous faisons partie des 301 entreprises françaises ayant publié les actions sur la plateforme de l'Etat.



Signataire du Pacte Mondial des Nations Unies :

Foodles adresse en juin 2022 une lettre d'engagement au Secrétaire Général António Guterres. Nous intégrons le Pacte Mondial pour porter et respecter à travers notre activité les 10 grands principes identifiés par l'ONU et les 17 ODD (Objectifs de développement durable) rattachés. Le courrier est signé par Clément et Michaël nos co-fondateurs pour affirmer la vision partagée de l'entreprise sur les enjeux RSE.



Signataire de la charte sur la restauration livrée :

Au printemps 2021 Foodles participe aux travaux pilotés par le Ministère de la transition écologique afin de sortir du plastique. Dans les faits cela s'est traduit par une phase de test des contenants réutilisables chez 10 clients. Avant le déploiement de notre consigne. Nous avons intégré les tables rondes pilotées par le Ministère sur l'année 2021 avec des retours d'expérience récurrents.



Membre du Collectif des entreprises à mission :

Pour poursuivre notre action d'entreprise à mission, nous adhérons à la communauté des entreprises à mission en juillet 2022. L'objectif est de découvrir les pratiques et usages en matière du secteur. De conforter notre raison d'être. De partager notre retour d'expérience et les bonnes pratiques en matière d'action RSE.





Foodles acteur du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du département 92.

Projet porté par la ville de Gennevilliers et soutenu par le Ministère de l'Agriculture et la préfecture du 92. Foodles met en place des ateliers de sensibilisation à la nutrition et à l'alimentation saine auprès de la population du territoire.

Nos engagements dans les ODD des Nations Unies



NOUS SOUTENONS
LE PACTE MONDIAL

- DÉFENDRE
- RÉDUIRE
- S'ENGAGER
- VALORISER



Notre objectif pour 2023 ?

CONFORTER NOS ACTIONS ET LEURS SUIVIS
SUR LE PRINCIPE DES 9 ODD IMPACTÉS

B. Notre politique Éthique

Toujours en 2022, nous mettons à jour notre code éthique, inclusif et partagé à tous. Ce code a été présenté et validé par notre CSE.

Depuis sa création, Foodles œuvre pour un impact positif de son activité sur l'environnement et pour des pratiques respectueuses et équitables.

Une réussite économique durable est indissociable d'un projet humain ambitieux :

- la **confiance**,
 - le **respect**,
 - la **solidarité**
 - la **valorisation simultanée de l'initiative individuelle du travail collectif**,
- sont au cœur de notre identité.*

Ces valeurs guident nos actions et notre comportement, inspirent notre management et nos organisations. Elles se concrétisent par notre politique RSE. Notre modèle managérial est garant de notre cohésion.

Pour amplifier notre impact nous avons intégré, dans un second temps, une annexe RSE au contrat de travail mobilisant l'ensemble des collaborateurs à respecter nos valeurs et à se mobiliser sur les actions proposées par Foodles.

L'objectif est de fédérer nos équipes autour de ce projet commun. Lors de l'arrivée du collaborateur, un parcours obligatoire de formation interne est proposé sur la stratégie RSE Foodles.



ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIÉTAUX - LA BOÎTE À ENCAS :

1. Préambule

L'impact environnemental et sociétal est un enjeu fondamental pour Foodles depuis sa création en 2015. Le développement responsable de l'entreprise passe par une politique RSE engagée, où l'ensemble des parties prenantes sont intégrées, à commencer par les collaboratrices et collaborateurs.

En juin 2022, Foodles - La boîte à encas est devenue entreprise à Mission.

A ce titre la société a inscrit dans ses statuts, sa raison d'être et ses 4 missions. L'objectif est d'intégrer des impacts positifs dans les axes de développements de l'entreprise.

2. La Raison d'être et les missions de FOODLES :

- Ce pourquoi Foodles existe :

Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable

- Les missions qui nous animent :

- **Mission 1 : DÉFENDRE** un achat raisonné, une alimentation saine et durable
- **Mission 2 : RÉDUIRE** notre impact écologique grâce à nos démarches de limitation des déchets, de lutte contre gaspillage et nos mesures internes
- **Mission 3 : S'ENGAGER** pour l'emploi durable, la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi et le bien-être des collaborateurs
- **Mission 4 : VALORISER** des associations à but non lucratif auprès de nos convives et collaborateurs



Nous avons également lancé sur le dernier trimestre 2022, un module de formation obligatoire sur l'anti-corruption via notre outil de formation interne et proposé par Bpifrance.

The screenshot shows a training module interface with a yellow header and a dark sidebar. The sidebar contains the Bpifrance logo and a list of training activities. The main content area displays the 'Bpifrance' logo and a description of the organization's mission.

Lutte contre la corruption et le trafic d'influence

PARCOURS **ACTIVITÉ**

Présentation

Formation

- Quiz – Testez vos connaissances sur la corruption et trafic d'influence **10 PTS**
Contenu interactif | 10 min
- Corruption et trafic d'influence : définitions et illustrations **5 PTS**
Vidéo | 3 min
- Pourquoi votre entreprise est concernée par l'article 17 de la Loi Sapin II **4 PTS**
Vidéo | 4 min
- Découvrir les 8 mesures de l'article 17 de la loi Sapin II **5 PTS**
Vidéo | 5 min
- Activité – Détecter les situations à risque **10 PTS**
Contenu interactif | 10 min
- Quiz – Autoévaluation finale **10 PTS**
Contenu interactif | 10 min

Votre opinion en une minute

Bpifrance

Bpifrance finance les entreprises – à chaque étape de leur développement – en crédit, en garantie et en fonds propres. Bpifrance les accompagne dans leurs projets d'innovation et à l'international. Bpifrance assure aussi leur activité export à travers une large gamme de produits.

Plus généralement, Bpifrance apporte un soutien aux entrepreneurs dans la conduite de leurs activités en les conseillant, les intégrant dans leur écosystème et en leur proposant des programmes d'accompagnement visant à une diffusion globale de l'innovation. Grâce à ses marques et partenariats, Bpifrance crée un environnement entrepreneurial favorable et innovant, au service du tissu économique français.

A travers les 48 implantations régionales Bpifrance, les entrepreneurs bénéficient d'un interlocuteur proche, unique et efficace pour les accompagner et les aider à faire face à leurs défis.

Plus d'information sur : www.Bpifrance.fr – www.Presse.Bpifrance.fr.
Suivez-nous sur Twitter : @Bpifrance - @BpifrancePresse

SUIVANT >

Notre objectif pour 2023 ?

**100% DES COLLABORATEURS SIGNATAIRES
DE L'ANNEXE RSE ET FORMÉS À L'ANTI-CORRUPTION**



2. Des forces vives au sein de nos équipes

A. Notre comité RSE

Des actions concrètes et motivées par nos collaborateurs volontaires

Depuis le début 2022, notre nouveau comité RSE composé de 6 membres représentatifs de nos cœurs de métiers, œuvre pour réfléchir et aboutir à des actions sur **3 chantiers identifiés** :

Égalité pour tous



Audrey



Coline



Sororité Box : Foodles a décidé de mettre en place une "sororité-box" dans chacun de ses bureaux. Cette action s'inscrit dans la lignée de nos politiques de mixité et parité en entreprise. Elle confirme nos valeurs de solidarité en évitant toute précarité menstruelle chez nos salariés.

Accessibilité



Lionel



Sarah



Mise en place d'un guide d'explication sur le handicap (interne) Octobre 2022

Accessibilité des locaux

Questionnaire de sensibilisation avec jeu concours - Repas à gagner dans le noir

Communication responsable



Marie



Léa



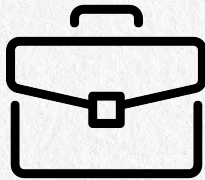
Mise en place d'un event de rentrée de septembre autour de la RSE (apéro RSE friendly + animation)

Notre objectif pour 2023 ?
**RENOUVELER LE COMITÉ RSE &
IDENTIFIER 3 NOUVEAUX CHANTIERS**

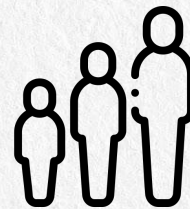
B. Le Foodler type en 2022



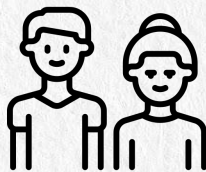
188 CDI
recrutés en 2022



1 an et 2 mois
d'ancienneté



33 ans 7 mois
âge moyen



60,98% / 39,02%

5 ÉGALITÉ ENTRE
LES SEXES



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°5 défini par les Nations Unies : Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles

C. Les avantages collaborateurs - Le bien être - Notre équipe

Nous nous engageons à proposer le meilleur environnement de travail pour nos collaborateurs :

- Mise en place de subventions :
 - alimentaires : Foodles subvention les repas des collaborateurs.
 - de transports : nous favorisons les transports en commun et mettons à disposition des vélos sur nos sites grâce à un partenariat avec Startbolt, pass' mobilité.
 - sociales : comité d'entreprise et accès à Leeto.
 - maternité/ paternité : 50€ offert à la naissance
- Plan de formation annuel métier (au-delà des obligations légales) et sensibilisation mensuelle à l'impact climat de l'entreprise (e-learning piloté par Greenly)
- Accès AlanMin offert à tous nos collaborateurs (service de téléconsultation médicale)
- Politique de télétravail très flexible, jusqu'à 4 jours par semaine

Foodles est labellisé



4,53/5 pour sa première participation

86,7% de nos collaborateurs.rices
sont prêt.e.s à recommander Foodles !



Et à la 3ème place des
entreprises de +100 salariés



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°8 : Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein emploi productif et un travail décent pour tous

3. Égalité, insertion et inclusion

A. Index EGAPRO 2022 - Égalité des genres



49,67% des cadres ou agents de maîtrise sont des femmes

41,82% des managers sont des femmes

40% des femmes au COMEX



1,85% d'écart entre les femmes et les hommes



16.94% d'écart en faveur des hommes pour les augmentations annuelles (cela s'explique car notre politique RH favorisant les augmentations des plus bas salaires, catégorie plutôt opérationnelle et masculine chez Foodles)



100% de salariées ayant bénéficié d'une augmentation dans l'année suivant leur retour de congé maternité

— **Notre objectif pour 2023 ?** —
— **85/100 SUR L'INDEX EGAPRO** —



Par cette action Foodles travaille sur l'ODD n°5 défini par les Nations Unies : Réaliser l'égalité des sexes et autonomiser toutes les femmes et les filles

B. Insertion - Inclusion

Depuis 2 ans Foodles a mis en place un partenariat fort avec Ardeur Solution. Un ETTI local à moins de 10km de nos locaux.

L'objectif : accueillir des profils éloignés de l'emploi en mission temporaire (2 mois) avant une confirmation en CDI dès que nécessaire. Ce sont donc :

20 596 heures d'insertion

51 profils accueillis

21 en contrat longue durée

13 personnes confirmées



Depuis 30 ans, l'Association ARDEUR, Structure d'insertion par l'Activité Economique, s'engage à promouvoir et à développer des réponses qualitatives et durables aux problématiques de l'emploi et du recrutement :

- Promotion de publics éloignés du marché du travail, par l'accompagnement social et professionnel, par le renforcement de leurs droits, le développement de leurs compétences, le salariat et l'emploi.
- Promotion de services aux entreprises et aux particuliers autour des besoins en main d'œuvre des territoires.

ARDEUR SOLUTIONS, sa filiale dédiée au Travail Temporaire d'insertion, complète et prolonge l'offre de service aux entreprises. L'objet social de cette ETTI (agrément de la DIRECCTE en juin 2020) s'inscrit dans les principes de l'Economie Sociale et Solidaire. Elle accueille, recrute, accompagne, forme et développe l'employabilité de publics, en poursuite de parcours, sur les territoires de l'île de France.

De janvier 2021 à octobre 2022, la Société FOODLES, a accueilli, via des contrats de Mise à Disposition, 51 salariés en parcours chez ARDEUR, dont 21 pour des contrats de longues durées (+ de deux mois). 20 596 heures de travail ont été effectuées.

A ce jour, FOODLES a embauché 13 salariés en parcours pour un retour à l'emploi pérenne :

Un grand merci aux équipes FOODLES pour cette belle collaboration.

Fait à Neuilly/Seine, le 17 novembre 2022

Marie Eve Latour
Chargée de Développement
06 72 59 28 42
marieeve.latour@ardeur.org

En 2022 Foodles conventionne avec LINKLUSION, un EITI qui favorise le recours à l'entrepreneuriat de personnes reconnues RQTH. Bilan : l'ensemble de notre site carrière est traduit en Anglais par Pierre-Luc M.

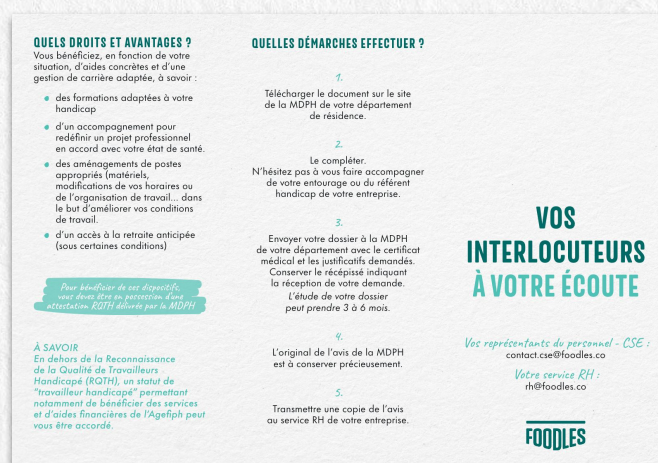


Par cette action Foodles travail sur l'ODD n°10 défini par les Nations Unies : Réduire les inégalités entre les pays et en leur sein

L'accès à l'emploi pour tous et l'inclusion des personnes en RQTH est l'un des 3 chantiers du comité RSE foodles réalisé en 2022.

Après plusieurs sessions de travail, cela c'est traduit par la place notre guide d'information et d'accompagnement de la Reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé pour nos salariés.

Ce guide a été présenté à l'occasion de la journée internationale du handicap.



1,15% de travailleurs reconnus RQTH

Généralisation de nos offres d'emploi via l'Agefiph et CAP emploi

Partenariat avec Linklusion pour valoriser l'auto entreprenariat



C. Nos partenariats

En 2022 nous avons amplifié notre recours à des structures adaptées. 4 ESAT nous ont permis de réaliser de multiples opérations par l'ensemble de nos équipes : TECH, RH, MARKET, FOOD, OPE, SALES

Au quotidien



Les Muguets du Bourget (94) nettoient nos lingettes désinfectantes quotidiennement. Cet établissement accueille 145 travailleurs en situation de handicap mental ou psychique. Chaque année ce sont 60k lingettes désinfectées/an.

Tous les mois



Mug, tee-shirt, classeur PMS, tous nos goodies sont commandés à Andikado, ESAT dans l'Allier (03). Sur cette année ce sont : 35.577€ facturés à notre partenaire.

2 à 3 fois par an



Début 2022, 25h de travail valorisé par cet ESAT pour recycler nos déchets électroniques. En 2022, 69h réalisés par des personnes autistes pour la confection de nos boxes de Noël.



Notre objectif pour 2023 ?

≡ TROUVER 2 NOUVEAUX PARTENAIRES ≡
≡ ESAT DONT 1 POUR LA FOOD ≡

8 TRAVAIL DÉCENT
ET CROISSANCE
ÉCONOMIQUE



10 INÉGALITÉS
RÉDUITES



4. Nos formations environnementales

A. Onboarding inclusif

Chaque collaborateur arrivant chez Foodles reçoit une formation pour expliquer nos valeurs, notre démarche durable.

En 2022, ce sont **102 collaborateurs** qui ont été sensibilisés dès leur arrivée. 21 sessions de onboarding ont été animées par notre responsable RSE.

45 minutes pour comprendre :

1. Qu'est ce que la RSE ?
2. Quels enjeux sociétaux et environnementaux pour notre entreprise et le secteur de la restauration ?
3. Quels objectifs nous nous sommes fixés ?
4. Quels leviers pour atteindre ces objectifs ?

Mais avant cela, mieux connaître nos collaborateurs

Une politique RSE engagée et impactante est avant tout une vision partagée et des actions communes menées.

La RSE d'une entreprise, ce sont les hommes et les femmes qui la composent.

Chez Foodles cette étape se caractérise par un questionnaire d'arrivée pour mieux percevoir les attentes des Foodlers

102 réponses depuis mars 2022



Bienvenue dans la communauté Foodles

Hello nouveau Foodlers,

Dans le cadre de notre politique RSE ambitieuse de 2022, nous avons à coeur de mobiliser tous les acteurs de la boîte. Nous te proposons ce questionnaire pour comprendre ton implication perso/pro dans les actions pour la planète.

Tout au long de l'année tu auras l'occasion de t'investir sur les actions RSE de la boîte (bénévolat, ateliers, etc.)

Tu vas découvrir une entreprise engagée qui a à coeur de sensibiliser ses employés et ses partenaires.

La team RH/RSE est là pour répondre à tes questions.

C'est important de remplir ce questionnaire pour avoir une idée de ta motivation sur ces sujets.

Employés sensibles aux enjeux environnementaux

Sans avis
2,0%



OUI
97,0%

73,7%

veulent s'investir dans le comité RSE

68,4%

viennent en transport en commun

84,2%

déclarent limiter leur consommation de viande

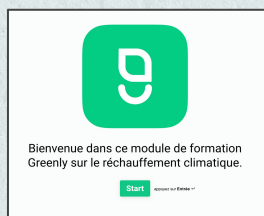
B. Formations régulières

Une approche environnementale :

Une formation en ligne tous les 2 mois est proposée par Greenly notre partenaire pour notre bilan carbone. Cette formation n'est pas obligatoire mais permet d'informer l'ensemble de nos collaborateurs sur différentes thématiques :

- Réchauffement climatique
- Gestion des déchets
- Production d'électricité, etc.

Autant de sujets qui sont abordés avec notre personnel pour sensibiliser, confirmer ou modifier ses croyances sur une base scientifique.



Mois 1



Mois 3



Mois 5



Mois 7

Des actions collectives :

Marie, notre office manageuse, met en place des actions régulières pour mobiliser les collaborateurs sur des causes environnementales.



Les ateliers durables :

Produits ménagers (soirée RSE)
Gaspillage alimentaire
Objectif 0 déchet

29 participants
pour ces ateliers



Clean walk avec
'Qui nettoie si ce
n'est toi !'

22 collaborateurs
mobilisés avec la
ville de Clichy

30kg soit 10 000
mégots ramassés



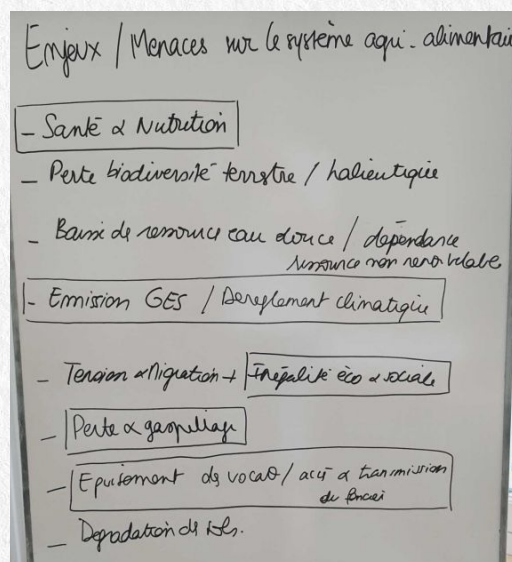
C. La fresque du climat et Agri'alim

La mise en place des fresques s'est faite naturellement chez Foodles. De bons outils et de beaux moments d'échanges pour casser les a priori, nous reconforter ou nous alerter sur les décisions prises au sein de notre société.

Le tout dans un dialogue très pédagogique.

5 fresques ont été réalisées en 2022 :

- Equipes RH
- Équipes Food
- Comité de direction



Notre objectif pour 2023 ?
RÉALISER 5 NOUVELLES FRESQUES

D. Formations régulières

Une approche sociétale :

Grâce à la Foodles Academy, notre outil de formation en ligne, nous touchons l'ensemble de collaborateurs sur des sujets qui lui sont propres.

Toujours dans un souci de bienveillance, d'inclusion, nous permettons à l'ensemble de nos collaborateurs de se former tout au long de leur carrière chez Foodles.



Des actions collectives :

Marie, notre office manageuse, œuvre également sur la partie sociétale de l'entreprise. Elle est garante de la mise en place d'animation de bien être du collaborateur.

Activités, animations, bons plans : elle communique quotidiennement via nos outils internes.

- En mars 2022 plusieurs ateliers ont été réalisés : plus de 40 participants
- Cours de yoga et de sophrologie hebdomadaire offerts aux collaborateurs

Morgane, notre diététicienne sensibilise également nos salariés tous les trimestres. Les derniers en date : décryptage des étiquettes et la chasse aux sucres

FOODLES
ATELIER PNNS
QU'EST CE QU'ON MANGE ?
DÉCRYPTONS NOS ÉTIQUETTES

Juillet 2022

FOODLES
ATELIER PNNS
De A à Z :
TOUT SAVOIR SUR LES SUCRES

E. Les articles de Margaux



Margaux Leprat

Stagiaire Chef de Projets RSE

Crème solaire : Prendre soin de l'environnement et de sa peau, c'est possible !

Chaque année, 25.000 tonnes de crème solaire seraient répandues dans les mers, soit 0,8 litre/seconde de crème solaire déversé dans l'océan (2,5 canettes/seconde). Cela représente 25% de la crème que l'on étale sur notre peau ! Les crèmes solaires sont toxiques pour la biodiversité, et notamment pour les coraux. Dans certaines régions du monde, elles sont même bannies afin de protéger la faune et la flore locale (Hawaii, Malibu, Miami, Key West et dans certaines zones littorales du Costa Rica et du Mexique).

Qu'est-ce qui pose problème ?

Les composants chimiques des crèmes : elles entraînent une perturbation du comportement alimentaire et de la reproduction des coquillages, et la modification du code génétique de certains poissons, ce qui empêche leur reproduction. De plus, elle est potentiellement toxique pour le plancton, base de la chaîne alimentaire dans les océans.

En plus d'être toxiques pour l'environnement, les crèmes solaires organiques sont des perturbateurs endocriniens, ce qui signifie que les molécules agissent sur l'équilibre hormonal. Elles peuvent alors avoir des effets indésirables sur la croissance, le développement, le comportement et l'humeur, la production, l'utilisation et le stockage de l'énergie, le sommeil, la circulation sanguine, et la fonction sexuelle et reproductive. Ce n'est pas le cas des crèmes de type minéral !

Sur les crèmes solaires et leurs risques pour la peau et l'environnement

Un ESAT, qu'est-ce que c'est et quelle valeur peut-il apporter à une entreprise ?

D'ABORD, QUELQUES INFOS SUR LE HANDICAP

En France, il y a 12 millions de personnes en situation de handicap. Ça représente 18% de la population. Parmi eux, 2,7 millions sont en âge de travailler et ont une reconnaissance administrative d'un handicap ou d'une perte d'autonomie.

Il existe 5 grandes catégories de handicaps :

- Handicap moteur
- Handicap sensoriel
- Handicap psychique
- Handicap mental
- Maladies invalidantes

14% VS 8%

C'est le pourcentage de chômage pour les personnes en situation de handicap VS le pourcentage de chômage pour l'ensemble de la population au 1er trimestre 2022. Il est presque multiplié par deux.

C'est le nombre d'ESAT qui existent en France. Il y a une plus forte concentration.

Sur les ESAT et les travailleurs handicapés, pour faire prendre conscience de l'importance de l'inclusion en entreprise.

SE DÉPLACER RESPONSABLEMENT PENDANT LES VACANCES

1/ SE DÉPLACER JUSQU'À SON LIEU DE VACANCES

L'été est là, les vacances arrivent ! Il est temps de rappeler l'impact écologique de nos déplacements en vacances.

Voilà un exemple Paris - Nice, émissions kgCO₂e / voyageur

Mode de transport	Émissions (kgCO ₂ e)
TGV au Intercités (392km)	3,46
Voiture (électrique) (392km)	6,16
Voiture (thermique) (392km)	18,5
Autocar (392km)	32,8
Voiture (thermique) (392km) - 2 personnes	60
Planeur (392km)	157
Avion (392km)	158
Voiture (thermique) (392km)	180

Source : ADEME

Quelques observations :

- Le train émet 46 fois moins que l'avion.
- La voiture thermique sans covoituteurs émet plus que l'avion.
- Prendre deux covoituteurs dans sa voiture réduit de 2/3 les émissions de CO₂ !

Nb : Le train, l'autocar et l'avion sont ici présumés pleins. Un avion avec quelques passagers de moins émettra

Sur l'impact des déplacements avec des astuces pour se déplacer responsablement

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ASTUCE ANTI-GASPI

Pour faire des économies et réduire son impact sur notre jolie planète

Le gaspillage alimentaire en pourcentage, durant le cycle de vie d'un produit :

Phase	Pourcentage
Phase de production	32%
Phase de transformation	21%
Phase de distribution	14%
Phase de consommation	33%

La phase consommation représente 1/3 du gaspillage alimentaire d'un produit. On a donc un rôle important à jouer !

30 KG C'EST LE GASPILLAGE PAR PERSONNE ET PAR AN EN FRANCE

Soit **1 REPAS** jeté par jour

Dont **7 KG** de nourriture encore emballés

L'équivalent de **108 €** dépensés

Sur le gaspillage alimentaire et des idées pour le réduire chez soi

07 MISSION N°3 : S'ENGAGER

NOS ENGAGEMENTS POUR 2023 SONT...

*Formation de notre comité de suivi de Mission
Audit par un OTI de nos engagements*

Conforter nos actions et leurs suivis sur le principe des 10 ODD impactés

100% des collaborateurs signataires de l'annexe RSE et formés à l'anti-corruption

Renouveler le comité RSE, identifier 3 nouveaux chantiers

85/100 sur l'index EGAPRO

Trouver 2 nouveaux partenaires ESAT dont 1 pour la Food

Réaliser 5 nouvelles Fresques

Et obtenir la certification B Corp au printemps !

08

MISSION N°4 : VALORISER

Évaluer

Aider

Améliorer

Soutenir

VALORISER

Hisser

Augmenter

Revaloriser

Exhausser

Redresser

08 MISSION N°4 : VALORISER

1. Notre démarche volontaire

A. Pourquoi notre investissement ?

Il s'agit s'en doute de la mission la plus fédératrice au sein de notre communauté. De nombreux collaborateurs s'investissent chaque jour pour apporter à leur échelle, une aide directe ou indirecte au tissu associatif local.

Il existe chez Foodles plusieurs paliers dans l'action de bénévolat :

Actions métier

De part notre activité nous soutenons des associations, notamment par le don alimentaire

Actions collectives à l'initiative des salariés

Chaque collaborateur peut porter un message et un soutien à des associations qui leur donnent du sens. Foodles accompagne à la mise en place de l'action par un soutien soit logistique soit financier.

Actions collectives portées par Foodles

En tant qu'employeur responsable, favoriser le lien entre nos collaborateurs et le monde associatif, comme les 2 journées de solidarité

Dans ce rôle d'employeur responsable, nous stimulons la responsabilité et la proactivité de nos équipes sur ces actions de mécénat ou de bénévolat. Réaliser une action envers des populations dans le besoin Valoriser nos talents internes et faire en sorte que chacun puisse exprimer ses envies et son soutien dans une cause Permettre de mobiliser le collaborateur dans notre projet commun Favoriser le travail d'équipe et l'échange.



B. Actions métier

Ce sont sans doute les actions qui nous rendent le plus fières et qui font échos à notre raison d'être. Quand notre activité provoque des réflexes professionnels à destination des partenaires associatifs. Le don alimentaire est un des leviers pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur le secteur de la restauration collective.

Chez Foodles nous avons réfléchi pour optimiser au maximum le modèle de don.

Cela passe par une organisation interne robuste :



Notre objectif pour 2023 ?
**DÉPASSER LES 62% DE DON ALIMENTAIRES
SUR L'ENSEMBLE DES INVENDUS**



C. Actions collectives à l'initiative des salariés

L'opération je dej', je donne !

Opération pilotée par action contre la Faim afin de valoriser les titres restaurants périmés. Foodles à proposer cette opération à tous ses clients en mars 2022.



59 titres-restaurants récoltés
soit **475€** donnés à Action contre la faim.

Action proposée par
Fred de la Finance



Action proposée par
Margaux de la RSE

En musique pour plus d'humanité

Foodles à offert les repas aux bénévoles du secours populaire de Paris, dans le cadre du concert en musique pour plus d'humanité organisé au grand palais éphémère.

Un moment culturel sous le signe du partage, mêlant les arts de la rue et de la musique classique.

250 repas et desserts offerts aux
bénévoles, musiciens.nes, danseurs.ces,
technicien.nes, maquilleurs.euses,
costumiers.es.

Un jeu de carte inclusif

Aurore a proposé un jeu de carte inclusif pour la matinée de la RSE sur le handicap et l'inclusion

Action proposée par
Aurore de la team RH



C. Actions collectives à l'initiative des salariés

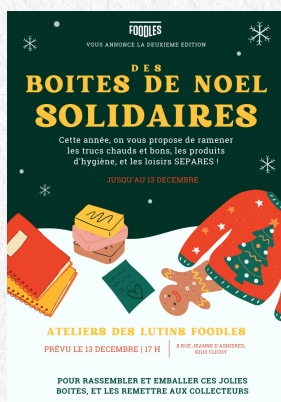
Solidarité avec l'Ukraine

Afin de soutenir les victimes de ce conflit, Foodles c'est mobilisé en Mars dernier autour de 2 opérations : la collecte de biens de 1ère nécessité et la collecte de fonds.



**2 palettes de matériel, envoyées
et 1147€ récoltés au profit de l'UNHCR
(Haut commissariat des Nations unies pour les
réfugiés).**

**Action proposée par
Jérôme des
Opérations**



**Action proposée par
Louise de la team RH**

Les lutins de Foodles

Louise a organisé un atelier collecte et création de boxes de Noël pour les personnes vulnérables à l'approche des fêtes.

**Un loisir
Un vêtement chaud
Un produit d'hygiène
Un produit alimentaire**

Notre objectif pour 2023 ?
RÉALISER DE NOUVEAU CES OPÉRATIONS



D. Actions collectives Portées par Foodles

L'opération je dej', je donne !

Opération pilotée par action contre la Faim afin de valoriser les titres restaurants périmés. Foodles à proposer cette opération à tous ses clients en mars 2022.



501€ ont été récoltés
permettant de planter **167** arbres

Action proposée par
la team Marketing



Action proposée
la team RH

Collecte de Lunettes

Nous travaillons pour cette opération avec ZAC. L'objectif est de collecter les paires de lunettes inutilisées par les collaborateurs. ZAC les valorise via des postes reconnus RQTH.

Les soupes solidaires

40 litres de soupe ont été proposés sur un marché de Clichy en association avec la ville pour le mois de décembre.

Action proposée
par la team Marketing



D. Actions collectives Portées par Foodles

Les journées de solidarité portées par Foodles

Dans le cadre de notre politique inclusive, nous proposons à chacun de nos collaborateurs : 2 journées de leur temps de travail, pour s'investir auprès d'une association. Cette année, nous avons retenus 3 associations :

2 jours
par an
et par
collaborateur



Les Apprentis d'Auteuil' qui accompagne les jeunes sur des sujets divers comme la confiance en soi, la mise en relation des jeunes avec le monde de l'entreprise par des actions de rencontre, de soutien d'écoute.



Toit à moi qui accompagne des personnes en fragilité : Insertion, femme isolée, demandeur d'asile... Nos collaborateurs peuvent soutenir ces profils vulnérables, autour d'une action d'équipe ou individuelle.



ZUPdeCO qui met en place du soutien scolaire pour éviter le décrochage. Le collaborateur s'engage en parrainant un jeune sur 6 à 12 mois.

Sur le dernier trimestre :

C'est **210h** de bénévolat pour les équipes **FOODLES**

18 jeunes accueillis
(Welcome Enzo, jeune embauché en CDI)

Un accompagnement sur la communication interne pour
Toi à Moi (Newsletter)

7 jeunes soutenus dans leur scolarités avec **ZUPdeCO**



Notre objectif pour 2023 ?
AVOIR 50% DE NOS COLLABORATEURS INSCRITS



08 MISSION N°4 : VALORISER

NOS ENGAGEMENTS POUR 2023 SONT...

Réaliser de nouveau les opérations Je dej je donne et Secours Populaire

Dépasser les 62% de don alimentaires sur l'ensemble des invendus

Avoir 50% des collaborateurs inscrits dans les journées de solidarité

**EH OUI !
ÇA C'EST BIEN NOUS !**



ET POUR L'ANNÉE PROCHAINE, ON VOUS RÉSERVE ENTRE AUTRES...

mission 1 **DÉFENDRE**

Maintenir 70% des recettes A ou B dans le nutriscore
Proposer entre 5 et 10 ateliers bénévoles dans le cadre du PAT92
Score audit RSE : 15/20
100% des traiteurs audités en qualité
70% des fournisseurs signataires de notre charte responsable
90% des fournisseurs engagés dans un démarche qualité
55% des fournisseurs engagés dans une démarche RSE

mission 2 **RÉDUIRE**

Passer à 95% de taux de tri à la source
Passer sous les 15% de waste lissé sur l'année
Diminuer encore de 10% nos émissions CO2e
Reconduire l'opération de valorisation des D3E
Réaliser et publier un 3ème bilan carbone complet
Généraliser le don alimentaire dans le frigo chez 1/4 des clients équipés
Franchir 40% de recettes végétariennes (en nb de vente)

mission 3 **S'ENGAGER**

Formation de notre comité de suivi de Mission Audit par un OTI de nos engagements
Conforter nos actions et leurs suivis sur le principe des 9 ODD impactés
Renouveler le comité RSE
identifier 3 nouveaux chantiers
100% des collaborateurs signataires de l'annexe RSE et formés à l'anti-corruption
Trouver 2 nouveaux partenaires ESAT dont 1 pour la FOOD
85/100 sur l'index EGAPRO
Réaliser 5 nouvelles Fresques
Et recevoir notre certification B Corp, nous l'espérons, au printemps...

mission 4 **VALORISER**

Réaliser de nouveau les opérations Je dej je donne et Secours Populaire
Dépasser les 62% de don alimentaires sur l'ensemble des invendus
Avoir 50% des collaborateurs inscrits dans les journées de solidarité

ET PLEIN DE SURPRISES !