
FOODLES

NOTRE RAPPORT D'IMPACT 2023



Entreprise



Certifiée

PLUS DE 9 ANS DE GOURMAND- MILITANTISME



Depuis 9 ans, nous sommes animés par une même envie : transformer la pause-déjeuner au bureau. Nous partageons une même vision : faire de Foodles un vecteur de valeurs fortes en matière de développement durable, aussi bien sur le plan environnemental que sociétal.

2022, UN ENGAGEMENT QUI PREND UNE NOUVELLE DIMENSION.

Foodles devient entreprise à mission.

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

4 objectifs statutaires : défendre, réduire, s'engager, valoriser.

Foodles publie aussi son premier rapport d'impact.

Dans une démarche de transparence et de résilience, nous souhaitons livrer notre avancée vers le “mieux faire”.

2023, DES DÉFIS ET UNE CONVICTION INÉBRANLABLE.

Un nouveau milestone pour Foodles qui rejoint la communauté B Corp.

Fierté et reconnaissance pour cette grande étape qui valorise des années d'efforts et qui maintient notre cap.

Une année remplie également de défis et d'interrogations. Malgré une activité croissante, une concurrence toujours plus forte et des exigences grandissantes : comment maintenir ce cap ?

TRANSPARENCE, REMISE EN QUESTION, PERSÉVÉRANCE.

Moins de blabla, plus d'action : au travers de nos 4 objectifs statutaires, nous vous livrons un rapport d'impact sur l'année 2023, clair et concis.

Découvrez nos accomplissements et nos revers ainsi que nos nouveaux objectifs pour 2024.

Bonne lecture,


Clément


Michaël



AU MENU

QUI SOMMES-NOUS ?06

**S'ENTOURER ET S'ÉVALUER
POUR S'AMÉLIORER**07

**NOS FAITS MARQUANTS RSE
EN 2023**10

DÉFENDRE12

Recettes végétariennes
Nutri-score
Audits fournisseurs

RÉDUIRE14

Bilan carbone
Tri à la source
Gaspillage alimentaire

S'ENGAGER18

Index Egapro
Recommandation collaborateurs
Réinsertion

VALORISER22

Invendus
Missions de solidarité
Sensibilisation interne

**2024 : NOTRE ROADMAP
CONCRÈTE & ENGAGÉE**24

QUI SOMMES-NOUS ?

QUAND LE GOURMAND-MILITANTISME S'AVEVENTURE EN ENTREPRISE...

Foodles est le pionnier des cantines connectées et engagées. Tout commence par un coup de food : celui de Michaël et Clément. Confrontés à des difficultés pour se restaurer lors de leurs études, les deux bons vivants en ont eu ras-le-bol d'en avoir ras-le-bol. Ils ont donc agi pour concrétiser leur vision et proposer un des meilleurs services de restauration d'entreprise sur le marché, en dépeussierant le modèle traditionnel.

Foodles propose donc aux entreprises des menus gourmands et ultra-frais livrés chaque jour dans des frigos connectés brevetés, certifiés Origine France Garantie et installés par ses soins. Dans un esprit Food Court, Foodles propose également l'installation et l'animation de Foodles Bar, des comptoirs gourmands avec des plats sur mesure.

Foodles, en 2023 c'est aussi :

- + 400 collaborateurs gourmands-militants
- + 450 clients de tout secteur
- + 15 000 repas servis chaque jour

et à fin mai 2024 ?

- + 460 collaborateurs
- + 500 clients
- + 20 000 repas servis chaque jour



S'ENTOURER ET S'ÉVALUER, POUR S'AMÉLIORER

AFFAMÉS DE MIEUX FAIRE, CHAQUE JOUR

Pour renforcer ses engagements, Foodles a adhéré à plusieurs mouvements et collectifs alignés avec ses valeurs, et a effectué différents audits pour évaluer sa performance en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE). Parmi eux :

ENTREPRISE
À MISSION

Les entreprises à mission constituent une communauté d'entreprises qui, en France, affirment statutairement leurs engagements sociaux et environnementaux. Foodles devient Entreprise à mission en 2022. Notre mission : "Rendre accessible au plus grand nombre de salariés une offre de restauration d'entreprise innovante, sociale et durable." **En 2023**, Foodles a rédigé son premier rapport de mission.



Origine France Garantie est une marque commerciale déposée sur des produits réalisés en France dont les critères sont plus stricts que le Made in France. Les frigos connectés Foodles sont certifiés depuis 2022. **En 2023**, un audit de vérification a été effectué auprès de nos fournisseurs partenaires et la certification a été renouvelée.



Le Pacte Mondial des Nations Unies propose un cadre d'engagement volontaire basé sur dix principes relatifs aux droits humains, au droit du travail, à l'environnement et à la lutte contre la corruption. Foodles est devenu signataire en 2022.



EcoVadis est une plateforme d'évaluation à la dimension internationale qui évalue notre performance RSE au prisme de notre gestion risques ESG (Environnement, Social et Gouvernance) et du respect de nos objectifs RSE. Nous réalisons l'évaluation depuis 2022.

En 2023, Foodles a obtenu la médaille Silver Ecovadis avec un score de 60/100.

Entreprise



Certifiée

B Corp est un mouvement international rassemblant plus de 8 000 entreprises, visant à prendre conscience de leur impact et à repenser leur rôle pour être bénéfiques à tous. Cette certification évalue la performance sociale, sociétale et environnementale, avec un score minimum de 80 points requis. **En 2023**, Foodles rejoint le mouvement avec 84 points.

NOTRE MODÈLE DE MISSION & NOS OBJECTIFS STATUTAIRES

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

Pour répondre à cette mission, Foodles a établi **4 piliers fondamentaux**, qui structurent l’ensemble de ses démarches. Chacun d’entre eux s’appuie sur les **Objectifs de Développement Durable (ODD)**, un ensemble de **17 objectifs** adoptés par les Nations Unies en 2015 dans le cadre de l’Agenda 2030 pour le développement durable. Ces objectifs visent à éradiquer la pauvreté, protéger la planète et garantir la prospérité pour tous d’ici 2030. En tant que signataire du Pacte Mondial, Foodles s’est engagé à aligner sa stratégie avec les ODD, pour participer à l’effort commun de réduction de l’impact des entreprises sur l’environnement et la société.

Nos 4 piliers s’inscrivent dans les Objectifs de Développement Durable (ODD) adoptés par es Nations Unis :

DÉFENDRE

un achat raisonné, une alimentation équilibrée et durable.



S’ENGAGER

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



RÉDUIRE

notre impact écologique grâce à nos démarches de limitation des déchets, de lutte contre le gaspillage et nos mesures internes.



VALORISER

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



EN 2023, ON A REJOINT LA COMMUNAUTÉ B CORP !



En août 2023, soit 1 an après notre passage au statut d'Entreprise à mission et plus de 9 ans de gourmand-militantisme, on obtenait la certification B Corp : une labellisation qui confirme notre position d'entreprise engagée, à impact positif.

L'aventure B Corp : un travail du quotidien

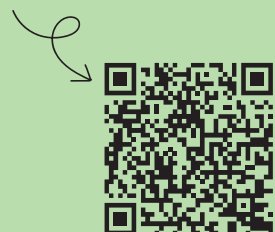
L'obtention de la certification B Corp est un processus long, pouvant prendre jusqu'à 12 mois. Une étude méticuleuse (le B Impact Assessment), qui passe en revue ce qu'on est et ce qu'on fait, est alors réalisée, au regard de **5 piliers** : Gouvernance, Collaborateurs, Collectivité, Environnement et Clients.

Un nouveau cap ?

Devenir certifié B Corp, c'est s'engager dans une démarche d'amélioration continue : ce n'est ni une fin, ni un acquis. Alors, pas de change-

ment de cap ; on garde notre ligne de conduite et on continue d'avancer dans la même direction, toujours guidés par le même objectif : celui de **défendre une cantine gourmande, et toujours plus engagée.**

Pour en apprendre davantage sur cette délicieuse aventure, lisez notre article sur le sujet.



20 NOS FAITS 23 MARQUANTS RSE

100%

**de voitures
électriques**

pour la flotte commerciale
d'Île-de-France

**1 test de
véhicule**

de livraison électrique

**4389 heures
de réinsertion**

2 engagements

Pacte Mondial des Nations
Unies, Plan alimentaire 92

**2 journées de
solidarité**

par an et par collaborateur
via Vendredi

4^{ème}

**bilan carbone
réalisé**

sur les scopes 1, 2 et 3



+201k

plats sauvés

de la poubelle via nos
promotions journalières

1 partenariat

avec Linklusion (EiTI pour
favoriser l'emploi de Travail-
leurs Indépendants Handica-
pés)



48800 articles
donnés à des associations

253 tonnes
de biodéchets valorisés en biogaz



44%
de recettes
végétariennes
dans nos frigos connectés

13%
de gaspillage
alimentaire

+2 employés recrutés
via un parcours de réinsertion, soit **23 collaborateurs** depuis 2021

40% de femmes
au sein de notre comité de
direction

DÉFENDRE

**UN ACHAT RAISONNÉ, UNE ALIMENTATION
ÉQUILIBRÉE ET DURABLE.**



Burger 100 % véggie & gourmand

44%*

DE RECETTES
VÉGÉTARIENNES

Depuis 2022, Foodles a souhaité proposer plus de recettes végétariennes à la carte. Un choix qui semble évident, dans un contexte où, on le sait, notre alimentation pèse sur notre empreinte environnementale.

Pour rappel, un repas à base de bœuf émet en moyenne 14 fois plus de carbone qu'un repas végétarien, un plat de poulet 3 fois plus (source : Impact CO2).

NOS REVERS :

Bien que nous ayons fait des efforts pour offrir plus de recettes à faible émission carbone, il y a encore un écart significatif entre le pourcentage de recettes végétariennes proposées au menu et le pourcentage de celles effectivement achetées par les clients. En 2023, elles représentent 26% des ventes.

Convaincus par cette décision, nous nous engageons à continuer de l'expliquer et à sensibiliser davantage nos convives. Revoir nos recettes est également un de nos défis et nous souhaitons partager cette vision avec nos clients, affirmant qu'il est possible de se régaler avec des recettes végétariennes.

+72%

DE PLATS EN NUTRI-SCORE
A OU B

En 2023, un grand travail a été fourni par notre nutritionniste pour améliorer la qualité nutritionnelle de nos plats tout en offrant des propositions alléchantes et gourmandes. Ces améliorations, en cohérence avec le G-RCN (Groupe Restauration Collective et Nutrition) et le PNNS 4 (Programme National Nutrition Santé) comprennent notamment : l'augmentation de la part des fibres, la diminution des acides gras saturés, la diminution de

la teneur en sel, le rééquilibrage de la qualité des matières grasses et des acides gras consommés, etc. Pour les 28% de recettes restantes (qui ne sont pas A ou B), nous ne lésinons pas sur les efforts : OK pour des petits écarts, mais pas de conservateurs ajoutés permis. Après tout, tout est question d'équilibre.

NOS NEXTS STEPS :

Le **Nutri-Score** tend à évoluer dans les prochains mois, donc le défi de retravailler et constamment améliorer nos recettes ne s'arrête pas.

En effet, **en 2024**, le Nutri-Score sera recalculé pour être plus exigeant, avec des seuils plus stricts pour le sel et le sucre, et des exigences accrues pour les fibres et protéines. Avec ces nouvelles règles, 20% de nos plats B passeront à C. Pour maintenir notre offre de plats équilibrés et gourmands, notre nutritionniste collabore avec nos chefs R&D pour améliorer les recettes en ligne avec les nouveaux critères Nutri-Score, comme par exemple :

- **diminuer la quantité d'acides gras saturés** : remplacer le beurre par de l'huile (colza, olive, ...).

- **augmenter la quantité de protéines** : en ajoutant des protéines végétales (lentilles, pois chiches, haricots rouges).

13

AUDITS FOURNISSEURS
RÉALISÉS EN 2023

La sécurité alimentaire est une priorité chez Foodles, c'est pourquoi l'ensemble de nos traites partenaires sont audités, au moment de leur référencement puis annuellement au cours d'un audit de suivi. Les audits Foodles impliquent :

- **la qualité et la sécurité alimentaire**, au travers d'audits qui identifient, évaluent et préviennent les problèmes de qualité des produits ou des processus d'un fournisseur. Ils incluent

un test de traçabilité complet, de la réception des matières premières à la livraison chez Foodles, et vérifient les engagements contractuels du fournisseur. L'audit couvre également la partie "achat et approvisionnement", développée en collaboration avec la responsable approvisionnement.

- **la RSE**, avec la vérification des engagements pris par notre partenaire : certifications environnementales, égalité des genres, insertion, produits alimentaires (sourcing local, part de produits labélisés), environnement (consommation d'énergie et d'eau), gestion des déchets, gestion des invendus.

À VENIR :
L'AFFICHAGE ENVI-
RONNEMENTAL DES
RECETTES

Nos ingrédients représentent plus de 60% de notre empreinte. Bien que nos interlocuteurs s'interrogent fréquemment sur nos emballages, il est crucial de nous concentrer sur l'essentiel, ce qui a le plus grand impact.

Après le Nutri-Score en 2022, Foodles développe son propre affichage environnemental : le **Carbo Score**. L'objectif est d'identifier les leviers pour réduire l'impact des recettes, soit en diminuant certains ingrédients, en améliorant leur sourcing, ou en combinant les deux, tout en maintenant les coûts pour garantir l'accessibilité des plats Foodles.

*Moyenne sur l'offre frigo connecté, excluant les desserts

RÉDUIRE

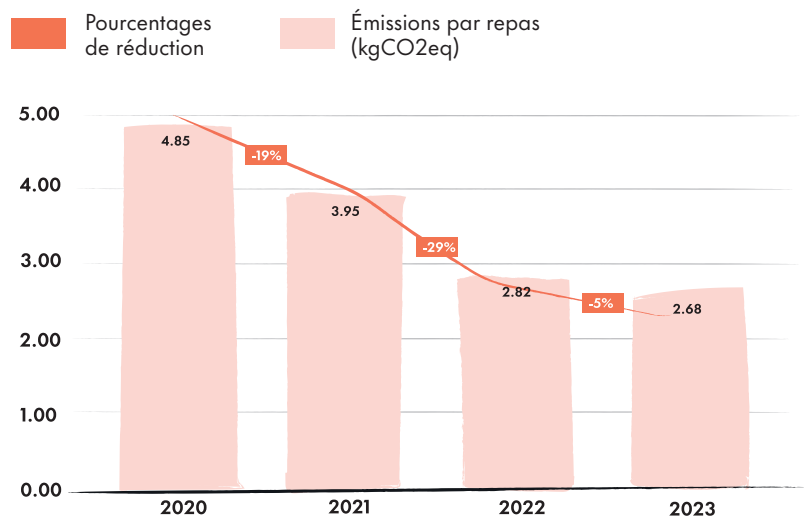
NOTRE IMPACT ÉCOLOGIQUE GRÂCE À NOS DÉMARCHES DE LIMITATION DES DÉCHETS, DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET NOS MESURES INTERNES.

-5%

D'ÉMISSIONS CARBONE

Pour la quatrième année consécutive, **Foodles réalise son Bilan Carbone**. Nous avons choisi de faire **évoluer le calcul de notre bilan**, en collectant plus de données physiques que de données financières et ainsi se rapprocher de la réalité de notre activité.

Afin de comparer nos résultats d'une année à l'autre, nous divisons chaque année les émissions totales par le nombre de repas produits. Après une forte baisse entre 2020 et 2022 (-42%), nous sommes fiers d'avoir pu maintenir une baisse, bien que réduite, en 2023 ; et ce malgré notre forte croissance (+26% de repas produits). Soit -45% d'impact depuis 2020.



Évolution des émissions carbone Foodles par repas

PS : Vous avez loupé nos travaux et recherches de 2022 concernant nos emballages ?

Nous vous expliquons pourquoi la consigne en frigo connecté est une fausse bonne idée et pourquoi les plats en verre sont à proscrire.

Retrouvez toutes nos ressources ici :

Le verre



La consigne



Réduire nos émissions carbone

Le bilan carbone de 2023 continue de présenter des résultats encourageants, et ce, malgré notre forte croissance (accroissement du nombre de clients livrés, du nombre de recettes produites et vendues). Parmi nos principaux résultats :

Emissions totales : 10 439 tCO₂eq

Émissions par repas : 2,68 kgCO₂eq

L'impact moyen d'un plat Foodles en 2023 c'est :

65.1% pour les **ingrédients**

5.8 % pour les **transports de marchandises**

1.6 % pour les **emballages**

Pour le reste, cela concerne les immobilisations, les achats de services, le numérique et les dépenses diverses.

INGRÉDIENTS

65.1%
des émissions

EMBALLAGES

1.6%
des émissions



TRANSPORTS DE MARCHANDISES

5.8%
des émissions

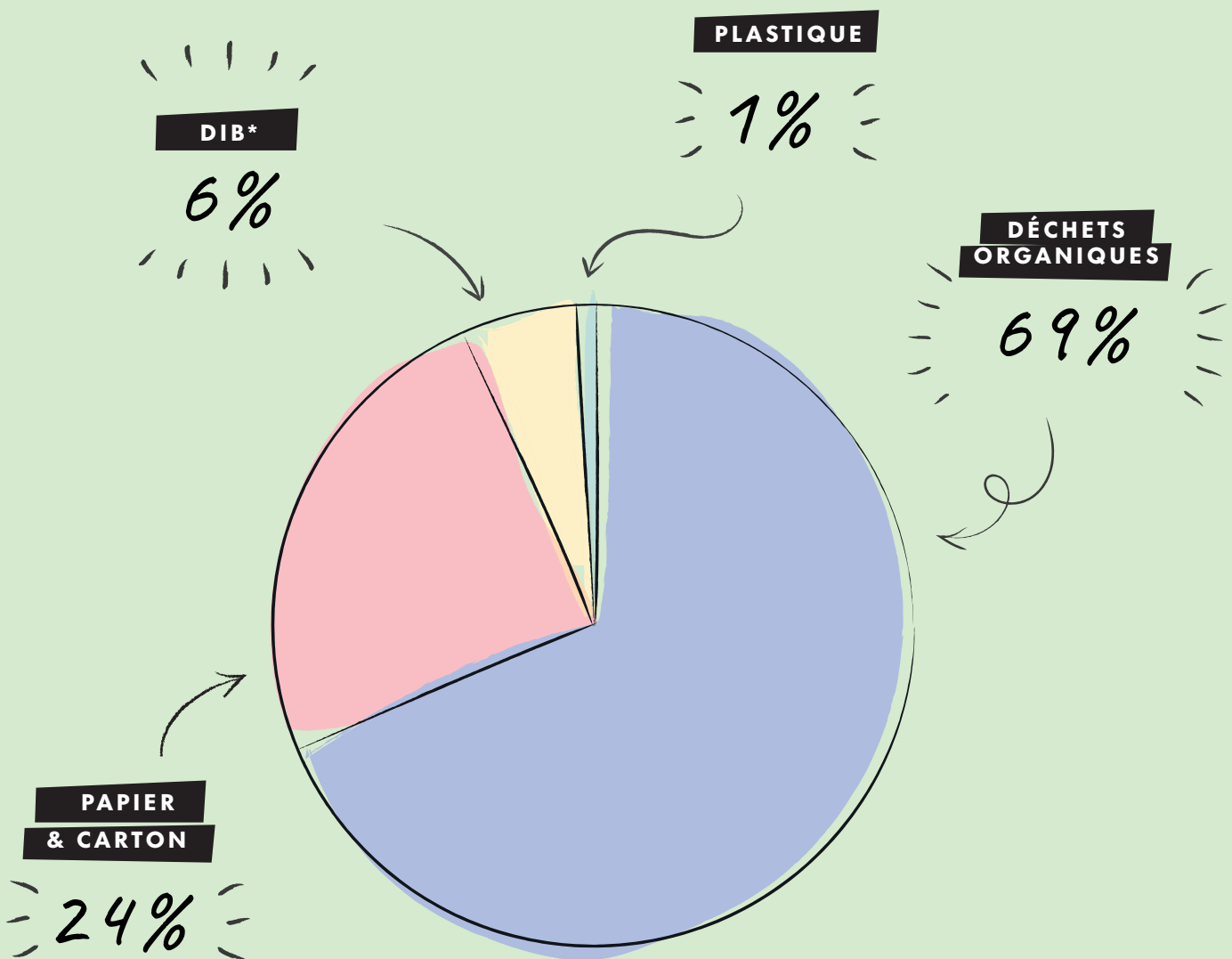
NOS NEXTS STEPS :

À partir de cette nouvelle base de calcul de bilan carbone, nous continuerons d'évaluer nos progrès. Pour ce faire, en 2024, nos efforts seront encore très portés sur notre cuisine ; un pilier de notre empreinte carbone que nous espérons diminuer avec l'évolution de notre charte qualité. L'optimisation logistique sera, par ailleurs, un autre levier d'action, notamment en région : l'objectif sera de réduire le délai entre la réception de nos produits en entrepôt et la livraison chez nos clients à 1 jour au lieu de 2 jours.

94%

DE TRI À LA SOURCE

Les déchets de notre principal centre logistique situé à Saint-Ouen représentent 85% des déchets Foodles. En 2023, nous sommes parvenus à 94% de taux de tri à la source, nous permettant ainsi d'optimiser la revalorisation de nos déchets qui sont à 99% recyclables. La bonne sensibilisation de nos équipes opérationnelles au tri, notamment nos livreurs en retour de tournées, a permis de maintenir ce bon taux, et ce malgré l'accroissement de notre activité.



NOS NEXTS STEPS :

Étendre les 94% de tri à la source à tout le périmètre France au sein de nos 4 centres logistiques régionaux (Lyon, Marseille, Fréjus, Bordeaux).

* Déchets Industriel Banal

13%

DE TAUX DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

D'après l'ADEME, les pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective sont de l'ordre de 17%*. (Source : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME). Le taux de gaspillage alimentaire Foodles est monitoré de près de façon mensuelle par nos équipes Data. Aujourd'hui, nos sources de gaspillage alimentaire sont principalement la péremption dans les frigos, la casse logistique (transport et entrepôt) et la non conformité (emballage reçu ouvert).

L'objectif pour 2023 était fixé à 15% et nous avons finalement atteint 13%. Nous sommes parvenus à cette belle avancée grâce à un suivi et à une analyse toujours plus poussés par nos équipes, mais aussi grâce à des actions correctives, parmi lesquelles :

- **l'amélioration de notre algorithme** en continu pour correspondre de plus en plus aux besoins des clients en termes de réassort.
- **l'amélioration du fonctionnement** de nos centres logistiques qui permet une meilleure agilité sur le réassort des frigos en région.

NOS REVERS :

Notre taux de gaspillage alimentaire reste plus élevé en région malgré l'ouverture de centres logistiques qui permettent de gagner en flexibilité dans le réassort des frigos (tant en quantité que dans le délai d'approvisionnement).

NOS NEXT STEPS :

À la suite de nos travaux concernant nos emballages et dans une optique de réduction de nos déchets, Foodles travaille au remplacement progressif de ses couvercles par des **opercules** neuf fois plus légers en plastique (1,8g contre 16g). **L'objectif : un passage à 100% de plats sous atmosphère modifiée d'ici fin 2024.**



Plat sous atmosphère modifiée

S'ENGAGER

POUR L'EMPLOI DURABLE, LA RÉINSERTION DES PERSONNES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI ET LE BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS.

94/100
D'INDEX EGAPRO

Pour l'égalité professionnelle :

Foodles est fier d'annoncer un remarquable progrès en matière d'égalité professionnelle, avec **un score Egapro de 94/100** vs. 73/100 en 2022. Cette amélioration significative reflète nos efforts constants pour promouvoir l'égalité au sein de nos équipes et s'explique en partie par :

- la **réduction de l'écart de rémunération** entre femmes et hommes.
- le **taux d'augmentation individuelle**, qui compare le nombre de femmes augmentées et le nombre d'hommes augmentés à leur pourcentage d'augmentation.
- les **dispositifs de retour de congés maternité** mis en place (augmentations, aménagements du temps de travail, télétravail, charte de parentalité).
- un **taux de promotion** qui reste élevé parmi la population féminine.

Parmi les dispositifs lancés par Foodles figure la Charte Parentalité. Face à un taux de parentalité grandissant (25% en 2023) et en réponse aux statistiques alarmantes du Parental Challenge*, Foodles a établi sa

Charte de Parentalité en mars 2023. Inspirée du guide Parental Challenge, notre charte vise à garantir l'équité dans les parcours de parentalité. Parmi nos engagements clés figurent : la possibilité de **télétravail à 100%** pour les collaborateurs lors de moments clefs liés à la parentalité, des **absences et congés rémunérés** pour les deux parents lors d'un parcours d'adoption, pour les examens de grossesse obligatoires et en cas de fausses couches, des réunions limitées avant 9 heures et après 18 heures pour favoriser l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle.

93%
D'AVIS POSITIFS

Pour le bien être au travail :

Foodles a obtenu la deuxième place au Web Impact Index® France 2023 pour les entreprises comptant plus de 100 employés. Cette note confirme une fois de plus la reconnaissance de ChooseMyCompany suite à une enquête menée auprès de nos collaborateurs, qui ont exprimé un taux impressionnant de 93% de retours positifs.

De plus, Foodles a été honoré par les labels **HappyIndex®AtWork** et **TechAtWork®**, avec des taux de recommandation respectifs de 82,2% et 88,2% de la part de nos collaborateurs, soulignant notre engagement envers un environnement de travail favorable et technologiquement avancé.



« Foodles est une entreprise avec beaucoup de bienveillance et d'entraide. Très bonne ambiance inter-équipes ».

« L'impact environnemental est étudié dans tous les projets avant prise de décision, c'est un état d'esprit ancré dans notre quotidien ».

* 1 femme sur 10 cache sa grossesse par crainte de la réaction de son employeur (Source : Sondage Odoxa, 2015)



4 389 HEURES

DE RÉINSERTION



Pour la réinsertion et l'handicap :

Depuis 2020, Foodles a mis en place un partenariat fort avec Ardeur Solution, un ETTI (Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion) à moins de 10km de nos locaux.

L'objectif : accueillir des profils éloignés de l'emploi en mission temporaire de deux mois avant une confirmation en CDI dès que nécessaire.

En 2023, ce sont donc :

4389 heures de travail

réalisées par les salariés en parcours de réinsertion chez Foodles.

20 salariés

en mission via la réinsertion, dont 7 pour des missions longues (+ de 100 heures).

2 nouveaux salariés

en parcours chez Ardeur ont été embauchés (23 personnes depuis le début du partenariat en 2021).

Par ailleurs, Foodles continue de collaborer avec des **ESAT** dans le cadre de ses prestations externalisées comme la réalisation de goodies, ou des opérations spéciales (Cof-frets de Noël à destination des clients).



**À VENIR :
RECRUTEMENT VIA DES
ESAT**

Afin de poursuivre nos engagements en faveur du handicap, Foodles travaille à la construction de partenariats pérennes avec des ESAT, cette fois dans le recrutement de nos Foodles Officers.

L'objectif : travailler un programme spécial et dédié à l'intégration de personnes handicapées dans l'animation de nos comptoirs.

VALORISER

DES ASSOCIATIONS À BUT NON LUCRATIF AUPRÈS DE NOS CONVIVES ET COLLABORATEURS.

48 800

INVENDUS VALORISÉS

Depuis toujours, **Foodles donne ses invendus**, à savoir : nos surplus de stock, nos produits non conformes mais qui ne présentent pas de problèmes d'hygiène, ni de sécurité (mauvais grammage, sur-stocks par exemple). Nos dons se font depuis **nos centres logistiques et 5 associations en bénéficient.**

Centre logistique de Saint-Ouen



Centre logistique de Marseille / Lyon



17

MISSIONS DE SOLIDARITÉ

Les collaborateurs Foodles bénéficient de 2 journées par an pour effectuer des missions solidaires. Pour encourager la prise d'initiative, on s'est de nouveau associés à **Vendredi, la plateforme qui rassemble des actions solidaires** de tout ordre (handicap, environnement et biodiversité, égalité des genres, protection des animaux, consommation et alimentation, etc).

Parmi les missions réalisées, 8 collaborateurs se sont mobilisés pour distribuer des petits déjeuners solidaires dans des lieux culturels auprès de l'association "La Chorba", en avril et en août 2023.

NOS REVERS :

Le nombre de missions réalisées n'a clairement pas atteint nos espérances. Nous n'avons pas aussi bien réussi à embarquer nos collaborateurs qu'espéré et avons constaté qu'ils avaient parfois du mal à passer à l'action de façon individuelle et qu'ils auraient souhaité le faire en collectif.

NOS NEXTS STEPS :

Nous continuerons à proposer les 2 journées de solidarité et à mettre en avant la démarche Vendredi, notamment via des temps forts et des challenges internes et en équipe.

4

TEMPS FORTS DE SENSIBILISATION

La sensibilisation a toujours été au cœur de nos engagements, à la fois auprès de nos collaborateurs que de nos clients. Inspirés par les temps forts annuels, l'équipe RSE Foodles a proposé 4 temps forts en 2024 :

SEMAINE DE LA QVTC*, JUIN

Bien que la QVTC soit une priorité quotidienne, cette semaine offre une opportunité particulière pour la prévention en santé physique et mentale de nos équipes. Des activités telles que des massages assis, une conférence sur la gestion de la charge mentale, des sessions de Smoothcycle et des ateliers d'auto-massage ont rythmé la semaine de nos collaborateurs. De plus, notre client IKEA a bénéficié d'un atelier sur la nutrition animé par notre nutritionniste, car bien manger, c'est aussi bien travailler !

SEMAINE EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE,
SEPTEMBRE

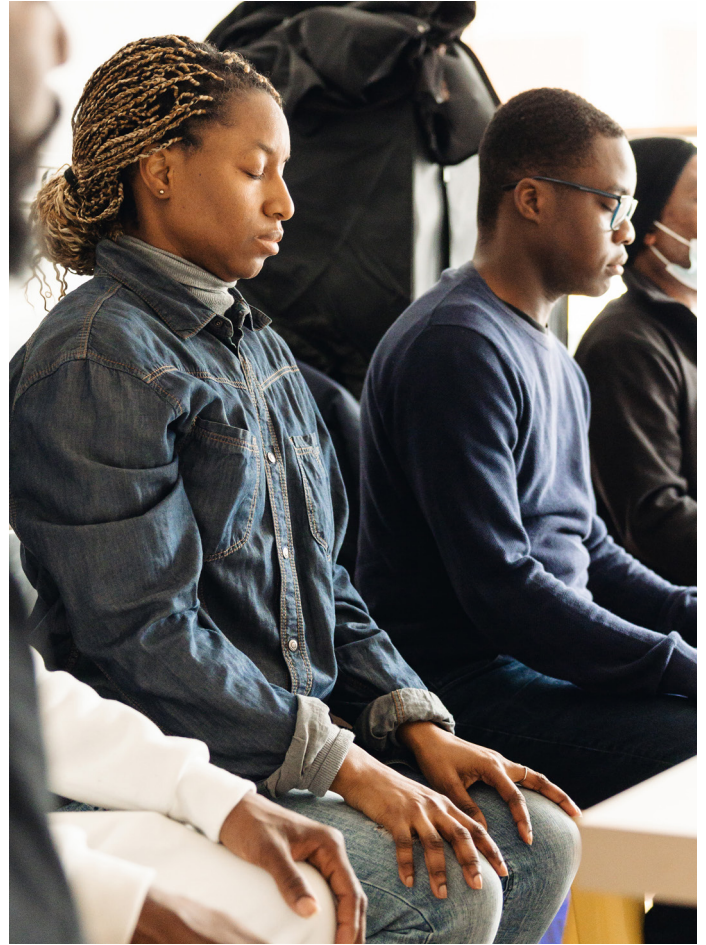
À cette occasion, Foodles a organisé un Bingo RSE en équipe, avec des défis tels que manger un repas végétarien, vider sa corbeille de mails, participer à un webinaire, prêter un objet à un collègue, ou faire 5000 pas. Les gagnants ont été récompensés par un atelier de mixologie avec Colada, une entreprise trouvée via notre partenaire Linklusion, qui promeut l'insertion des personnes en situation de handicap. L'atelier visait à sensibiliser aux enjeux du handicap en élaborant des cocktails sans utiliser la parole.

OCTOBRE ROSE, OCTOBRE

Foodles a soutenu la campagne annuelle #OctobreRose en s'associant Ruban Rose, dédiée à la recherche et sensibilisation sur le cancer du sein, et à Hygie et Maintenant, qui soutient les personnes après de lourds traitements. Nous avons organisé un parcours d'information et distribué un kit de #seinsibilation de Ruban Rose. Une cagnotte a permis de collecter 688€ pour soutenir la recherche et les actions d'aide aux personnes touchées.

CAMPAGNE DON DU SANG,
NOVEMBRE ET DÉCEMBRE

Deux campagnes de dons du sang d'une journée ont été proposées à nos collaborateurs du siège en novembre puis au sein de notre centre logistique de Saint-Ouen en décembre.



Nos nexts steps : L'équipe RSE poursuivra la sensibilisation interne aux sujets RSE, notamment via des formats peer-to-peer entre les collaborateurs et des experts intervenants.

* Qualité de Vie et Condition de travail

2024 : NOTRE ROADMAP CONCRÈTE ET ENGAGÉE

DÉFENDRE	RÉDUIRE	S'ENGAGER	VALORISER
Un achat raisonné • Généraliser l'affichage environnemental. • Revoir charte qualité • Retravailler les recettes les plus impactantes. • Définir une stratégie de décarbonation Food. • Progresser sur le sourcing durable. Un achat éthique • Déployer le Code de conduite fournisseur. • Réviser le Code éthique interne.	Notre impact GES • Réaliser le Bilan Carbone 2024. • Définir une trajectoire de décarbonation. Nos déchets • Adhérer à un éco-organisme pour la REP (Responsabilité Élargie du Producteur). Emballages ménagers. • Mettre en place l'info-tri. Et suivre notre impact • Répondre aux différentes campagnes ESG : Actionnaires, dashboard RSE trimestriel, Communication on Progress Pacte Mondial. • Rester en veille (réglementaire, sectorielle, concurrentielle..).	Pour l'égalité et l'insertion • Calculer l'index Ega-pro. • Suivre les heures d'insertion. • Maintenir le partenariat avec Linklusion. Dans des groupements d'entreprises • Renouveler nos adhésions : Pacte Mondial Réseau France / B Community. Dans la sensibilisation des convives et collaborateurs • Animer la communauté lors des semaines du Développement durable et du mois de l'engagement (mars). • Participer aux contenus marketing. • Participer aux soutenances RSE Sales. • Maintenir le Comité RSE.	Des associations à but non lucratif • Poursuivre les dons alimentaires. • Renouveler nos partenariats engagés. • Maintenir les 2 journées de solidarité. Notre démarche par des labels et engagements • Continuer à faire vivre le Comité à Mission. • Maintenir nos certifications et labels : EcoVadis, B Corp, Origine France Garantie.

les gourmands militants

Parce que nous sommes une équipe de **BONS VIVANTS**, **PASSIONNÉS** et soucieux de notre **ENVIRONNEMENT**, nous avons décidé de **RÉINVENTER LA CANTINE** en y apportant notre **GRAIN DE SEL** !

OUI à une cantine **GOURMANDE**

Nous défendons une **CUISINE VRAIE** et **SANS CHICHI**. Nous croyons aux ingrédients **FRAIS** et **DE SAISON**, aux **RECETTES MAISON**, généreuses et variées : des entrées qui **RÉVEILLEN LES PAPILLES**, des petits plats savoureux et des desserts au **BON GOÛT** de revenez-y !

OUI à une cantine **ENGAGÉE**

En même temps, nous nous engageons concrètement et au quotidien en défendant une **ALIMENTATION DURABLE** et équilibrée, en **RÉDUISANT NOTRE IMPACT CARBONE**, en ayant recours à des **EMPLOIS DURABLES**, en valorisant le **TISSU ASSOCIATIF...**

Nous militons pour des **PAPILLES ÉPANOUIES** et **RESPONSABLES**.

FOODLES

Merci d'avoir lu jusqu'au bout !
Si vous avez dévoré (et apprécié) ce rapport,
nous avons réussi notre mission !

FOODLES
les gourmands militants